Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Siebenunddreißigster Abschnitt. Eingemachte Früchte (Konfitüre), Früchtengelee und Saft.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

Siebenunddreißigster Abschnitt.

Eingemachte Früchte (Konfitüre), Früchtengelee und Saft.

1. Abteilung.

In Zucker und Essig eingemachte Früchte.

1670. Kirschen in Zucker und Essig einzumachen. 1½ Kilogr. große schwarze, feste Kirschen, 4 Deciliter guter Weinessig, ½ Kilogr. Zucker. — Man schneide die Stiele zur Hälfte ab, koche inzwischen den Zucker mit dem Essig auf und gieße ihn heiß über die Kirschen. Nach 2 bis 3 Tagen koche man alles zusammen vom Kochen an gerechnet unter Abschäumen ½ Stunde, fülle es abgekühlt in Gläser und überbinde sie, wenn erkaltet, mit Papier und Blase.

1671. Zwetschgen in Zucker und Essig einzumachen. 1½ Kilogr. nicht zu reife, große Zwetschgen, 6 Deciliter guten Weinessig, ¾ Kilogr. Zucker, Schale von einer Citrone, 3 Nelken, 1 Stückchen Zimmt. — Zucker und Essig koche man nebst dem in ein feines Tüchlein gebundenen Gewürz zum schwachen Faden, Nr. 1635, reibe das Blaue von den Zwetschgen ab, stupfe sie mit einer starken Nadel oder mit einem hölzernen Zahnstocher und gieße den kochenden Essig darüber. Nach 2 Tagen koche man alles zusammen unter Abschäumen bis die Zwetschgen anfangen Risse zu bekommen, gieße sie ein wenig abgekühlt in Gläser, die man, wenn die Zwetschgen kalt sind, mit Papier oder Blase überbindet. Nach Belieben können die Zwetschgen während 4 Tagen mit dem Essig und Zucker übergossen werden, indem man solchen jedesmal von denselben abgießt, aufkocht und wieder darüber schüttet. Am 5. Tag kocht man alles zusammen, bis die Zwetschgen Risse bekommen. Dann füllt man sie in ein Glas oder Topf, läßt sie bis zum andern Tag stehen und überbindet sie mit Papier oder Blase.

1672. Melonen in Zucker und Essig einzumachen. 1½ Kilogramm Melonen, 6 Deciliter Weinessig, ¾ Kilogr. Zucker, Nelken, Zimmt. — Die Melonen schäle und schneide man in längliche, kleinere Schnitze, koche den Zucker mit dem Essig und dem Gewürz auf, schütte ihn etwas abgekühlt über die Melonen, und lasse sie zugedeckt 2 Tage stehen. Dann gieße man den Saft

davon ab, koche ihn wieder auf, lege die Melonen hinein und koche sie etwa 10 Minuten darin, indem man den Schaum abnimmt. Wenn erkaltet, fülle man sie in Gläser und überbinde sie mit Papier oder Blase.

2. Abteilung.

In Branntwein eingemachte Früchte.

1673. Erdbeeren in französischen Branntwein einzumachen. Erdbeeren werden schichtenweise mit so schwer Staubzucker als man Beeren hat, in Gläser eingefüllt, mit französischem Branntwein übergossen, daß derselbe die Erdbeeren überragt, mit Blase zugebunden und 1 bis 3 Wochen an die Sonne gestellt.

1674. Kirschen in Branntwein einzumachen. 1½ Kilogramm saure Kirschen, 1 Kilogr. Zucker, 6 Deciliter französischen Branntwein (Reis-Branntwein), 1 Stück Zimmt. — Man fülle die Kirschen je mit einer Schichte gestoßenen Zuckers in ein Glas, gieße den Branntwein darüber, stelle es mit einer Blase gut zugebunden, 14 Tage bis 3 Wochen an die Sonne und rüttle sie von Zeit zu Zeit ein wenig, damit der Zucker besser schmilzt.

1675. Weichselbeeren in Branntwein einzumachen. 1½ Kilogr. Weichseln, 1 Kilogr. Zucker, soviel französischen Branntwein, daß derselbe die Weichseln zwei- bis dreifingershoch überragt. — Gestoßenen Zucker und die abgestielten Weichseln fülle man schichtenweise in ein Glas mit luftdichtem Gummiverschluß, gieße französischen Branntwein darüber, schließe dasselbe gut zu, stelle sie 14 Tage bis 3 Wochen an die Sonne und rüttle sie öfters untereinander.

1676. Heidelbeeren in französischen Branntwein einzumachen. 1½ Kilogr. Heidelbeeren, 1 Kilogr. Zucker und so viel französischen Branntwein, daß derselbe über den Beeren zusammengeht. — Die erlesenen Heidelbeeren fülle man nebst dem Zucker schichtenweise in ein Glas, gieße den Branntwein darüber, stelle das mit einer Blase gut zugebundene Glas einige Wochen an die Sonne.

1677. Zwetschgen in Branntwein einzumachen. 1½ Kilogr. Zwetschgen, ¾ Kilogr. Zucker, 4 Deciliter französischen Branntwein, 8 Gr. Zimmt, einige Stücke Gewürznelken. — Die reifen aber noch festen Zwetschgen steche man mit einer starken Nadel oder mit hölzernem Zahnstocher, lege sie in eine Schüssel,

gieße zum Faden gekochten Zucker darüber, und lasse sie zugedeckt bis zum andern Tag stehen, wo dann der Zucker abgeschüttet und aufgekocht, nochmals über die Zwetschgen gegossen wird. Am dritten Tag setze man alles auf das Feuer, auch das in ein feines Tüchlein eingebundene Gewürz, koche es auf, schütte dann die Zwetschgen in einen Topf und rühre, wenn sie abgekühlt sind, den Branntwein darunter, fülle sie in Gläser, belege sie mit einem rundgeschnittenen Papier und überbinde sie mit Papier oder Blase.

1678. Trauben in Branntwein einzumachen. 1½ Kilogr. Trauben, ½ Kilogr. Zucker, 6 Deciliter französischen Branntwein. — Die Trauben teile man in kleine Zweige von je 4 bis 5 zusammenhängenden Beeren, thue sie in Gläser, streue gestoßenen Zucker darüber, gieße den französischen Branntwein dazu, binde die Gläser mit Blasen fest zu, stelle sie einige Wochen an die Sonne und rüttle sie von Zeit zu Zeit untereinander, damit der Zucker sich völlig auflöst.

1679. Aller Arten Früchte in Branntwein einzumachen. Tutti frutti. Hiezu verwende man alle Sorten Früchte, von den Kirschen an bis zu den Trauben, und rechne auf jedes ½ Kilogr. Obst, ebenso viel Zucker und 2 Deciliter Kirschwasser oder französischen Branntwein. — Man lege ½ Kilogr. schwarze von den Stielen abgezupfte Kirschen in einen großen irdenen oder steinernen Topf, streue ½ Kilogr. gestoßenen Zucker darüber und gieße eine Flasche Branntwein daran; nach einigen Tagen kann man ein zweites Pfund (es können auch saure Kirschen sein) nebst dem nötigen Zucker dazuthun (doch kein Branntwein); den Topf stelle man in den Keller und fülle ihn nach und nach mit den verschiedenen Obstsorten: erlesenen Himbeeren, abgezupften Johannisbeeren, Brombeeren, Mirabellen, reifen Roseletten, gebrühten und geschälten Aprikosen, geschälten Zwetschgen, ebenso mit geschälten und in Stücke geteilten Pfirsichen, Traubenbeeren u. s. w. an.

Wenn dann Branntwein notwendig ist, so gieße man solchen zu; die Früchte müssen viel Saft haben und von Zeit zu Zeit umgerührt werden. Man kann jeder Zeit davon Gebrauch machen. Weiche Birnen und zarte Äpfel werden geschält und in Stücke geschnitten; will man Quittenschnitze dazu thun, so koche man sie vorerst weich.

3. Abteilung.

1680. Allgemeines über das Sterilisieren. Durch das Conservieren, d. h. durch das Sterilisieren, können Früchte und Ge-

müse, ohne Einbuße an Geschmack und Aroma, für den Winter aufbewahrt werden, was nicht zu unterschätzende Vorteile bietet, da auf diese Weise selbst im Winter billige Früchte und Gemüse auf den Tisch gebracht werden können. Hiedurch sind wir in den Stand gesetzt, eine größere Mannigfaltigkeit in unsere Speisezettel zu bringen, was auch für unsern Appetit und besonders für unsere Verdauung von großem Nutzen ist, weil Gemüse und Obst viel wertvolle Salze und Säuren, auch Eisenoxyd und Kalk enthalten, welch letzterer besonders für den Knochenbau und die Zahnbildung der Kinder über 1½ Jahr wichtig ist.

Die Früchte und das Gemüse sollen eingekauft werden, wenn sie billig sind, jedoch dürfen nur ganz junge, tadellose Gemüse und bei trockenem Wetter ganz frisch gepflückte Früchte erster Güte verwendet werden.

Die Früchte dürfen nicht überreif sein, weil sie sonst während dem Kochen zerfahren.

Unter allen Conservierungsarten nehmen unzweifelhaft die vorzüglich konstruierten Weck'schen und Schildknecht'schen Conservengläser mit Gummiring, die ganz hermetisch schließen, den ersten Rang ein. Mit verhältnismäßig geringer Mühe können hier alle Arten Früchte, selbst Pfirsiche, kleinere Birnen, Aprikosen 2c. ganz eingemacht werden. Sie ergeben eine delikate, gesunde Compote und erfreuen das Auge durch ihr hübsches Aussehen.

Gewöhnlich wird, je nach Liebhaberei und je nach der Säure der Frucht, eine leichtere oder stärkere erkaltete Zuckerlösung an die in die Gläser gefüllten Früchte gegossen und zwar nur bis zur halben Höhe des Glases.

Um eine leichte Zuckerlösung herzustellen, wird 1 Liter Wasser mit 300 Gr. Zucker aufgekocht. Zu stärkeren Lösungen können bis zu 1 Kilogr. Zucker auf 1 Liter Wasser genommen werden. Jedoch ist zu bemerken, daß die Früchte in leichtem Syrup weniger steigen als in schwerem. Wenn gewünscht, kann der Syrup beliebig mit einem Stückchen Vanille, etwas Citronenschale, einem Stückchen Zimmtstengel oder einigen Nelken gewürzt werden. Die Früchte können auch ganz ohne Zucker und ohne Zuckerlösung eingemacht werden, um nachher zu Fruchtomeletten oder Fruchtkuchen verwendet zu werden.

Die Gläser und Deckel müssen mit warmem Sodawasser gereinigt, hernach mit lauem Wasser nachgespült werden und vertropfen.

Die Gläser sollen so dicht als möglich gefüllt sein, doch dürfen die Früchte nicht beschädigt werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Nun werden die Schliffflächen der Gläser und Deckel, die beide fehlerfrei sein müssen, sowie die ebenfalls sauber gereinigten Gummiringe mit einem reinen Tuche gut abgerieben, die Gläser mit den Federn geschlossen und im Wasserbad, je nach Beschaffenheit der Frucht, während 10 bis 30 Minuten gekocht. Vergleiche Nr. 1681 bis 1684d.

Ist kein eigentlicher Sterilisierkessel vorhanden, so muß der Topf so hoch sein, daß die Gläser bequem Platz finden und zugedeckt werden können, sei es mit gutschließendem Deckel, einer tiefern umgekehrten Pfanne oder Schüssel.

Zu unterst sollte ein mit Löchern und mit 2 Leisten versehenes Brettchen oder ein zu diesem Zweck erstelltes Draht- oder Blechgestell kommen. Sind diese Artikel nicht vorhanden, so müssen alte Tücher, Heu oder Stroh zu unterst in den Kessel gelegt werden.

Beim Kochen kann das Wasser von 1/2 bis 3/4 der Höhe der Gläser reichen. Dasselbe darf schon etwas warm, doch nicht zu heiß sein.

Die Kochzeit der Früchte wird vom Siedepunkt an berechnet, der an dem herausströmenden Dampf ersichtbar ist.

Während dem Kochen muß das Wasser beständig, aber nicht zu stark aufwallend sieden und das Kochgeschirr muß gut verschlossen bleiben. Um den Conserven ein möglichst schönes Aussehen zu geben und um den wärmeligen Geschmack zu vermeiden, müssen die Gläser so rasch als möglich auskühlen. Um das zu erzielen, wird abwechselnd sorgfältig etwas heißes Wasser herausgeschöpft und mit der größten Vorsicht kaltes Wasser nachgegossen (das kalte Wasser soll hiebei die heißen Flaschen nicht streifen). Sollte ausnahmsweise ein Glasdeckel nicht fest schließen, so wird das Glas nochmals in den Topf gebracht und 10 Minuten sterilisiert. Der Grund liegt meistens darin, daß sich zwischen Glasrand und Ring oder zwischen Ring und Deckel Wasser oder Fruchtsäfte befinden, die dann entfernt werden müssen.

Die fertigen Conserven können an jedem Orte aufbewahrt werden, nur schütze man sie vor Sonnenstrahlen und großer Wärme; vor allem ist ein trockener Keller vorzuziehen. Die Conserven müssen acht Tage überwacht werden, ob alle Deckel geschlossen bleiben. Zum Öffnen der Gläser wird ein Messer, das vorn nicht spitzig ist, genommen, damit der Gummiring nicht verletzt wird. Die dünne Messerklinge wird sorgfältig zwischen die Schliffläche des Glases und des Gummirings eingeführt und der Deckel bedächtig weggehoben, wobei zu achten ist, daß nicht zwischen Ring und Deckel gelöst wird, damit der geschliffene Rand des Deckels nicht beschädigt

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

werde. Liebt man im Winter die Conserven nicht ganz kalt, so werden die Gläser vor dem Öffnen einige Stunden in einen temperierten Raum gestellt. In der Pfanne sollen sie nicht aufgewärmt werden, da die Compote hiedurch verschlechtert würde.

1681. **Kirschen sterilisiert.** Schwarze, rote oder Herzkirschen werden, wenn nötig, gewaschen, entstielt, roh in die Gläser gefüllt und mit einer dünnen oder stärkern Zuckerlösung (für den gewöhnlichen Hausbedarf sind die dünnen mehr zu empfehlen, da hiebei das Aroma der Früchte am meisten zur Geltung kommt), siehe Nr. 1680, bis zur Hälfte übergossen.*) Sterilisierdauer 15 Minuten.

1681a. **Pfirsiche, Aprikosen** werden in gleicher Weise behandelt. Sie werden geschält oder ungeschält verwendet. Zum Schälen werden sie mit kochendem Wasser übergossen und von der Haut befreit. Sterilisierdauer 20 Minuten.

1682. **Zwetschgen,** geschält oder ungeschält, werden gleich bereitet wie die Pfirsiche. Hier kann anstatt Zuckerlösung auch nur gestoßener Zucker genommen werden. Zu oberst muß dann jedoch eine dicke Schicht von Zwetschgen sein. Sterilisierdauer 20 Minuten.

1682a. **Heidelbeeren** werden mit oder ohne gestoßenen Zucker in die Gläser gefüllt (siehe Zwetschgen). Zuckerguß wird hier nicht angewandt. Sterilisierdauer 15 Minuten.

1683. **Rhabarber.** Junge, saftige Stengel werden geschält, in Würfel geschnitten, in die Gläser eingefüllt mit einer Zugabe von viel gestoßenem Zucker. Sterilisierdauer 30 Minuten.

1683a. **Birnen und Aepfel** können geschält oder ungeschält eingelegt werden.

In gleicher Weise können alle Beeren, Stein- und Kernobstarten conserviert werden und richtet sich, wie die Beispiele angeben, die Sterilisierdauer ganz nach der Beschaffenheit der Frucht. Bei Früchten, die leicht Saft ziehen und viel Wasser enthalten, wird gestoßener Zucker angewandt, bei solchen, die dagegen fester sind, eine Zuckerlösung.

1683b. **Früchte in gewöhnlichen Flaschen sterilisiert.** In einfachen Haushaltungen, wo es nicht immer möglich ist, ein großes Quantum von Gläsern zu beschaffen, werden die Früchte in Flaschen eingemacht und zwar werden zu diesem Zweck möglichst weithalsige ausgesucht. Werden diese Flaschen verkorkt und ver-

*) Sollen die Früchte zu Kuchen 2c. verwendet werden, so werden sie ohne jegliche Zuthat von Zucker oder Zuckerlösung sterilisiert. Siehe Nr. 1680.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

siegelt, wie bei den Fruchtsäften siehe Nr. 1727 angegeben, so können auch hier prächtige Resultate erzielt werden. Kirschen, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren werden mit Hülfe einer langen, starken, hölzernen Häkelnadel bei einiger Übung mit Leichtigkeit aus den Flaschen genommen, während die größern Früchte wie Zwetschgen entweder zu fertigem Püree gekocht, sterilisiert oder auch nur zu dünnern Schnitzchen geschnitten, eingefüllt und dann roh sterilisiert werden. Sehr zu empfehlen ist das vorherige Ausschwefeln der Flaschen, was eine kleine Mühe ist und geringe Auslagen verursacht. Auf diese Weise werden sogenannte Gährungserreger, die sich in den Flaschen befinden könnten, unschädlich gemacht.

1684. **Für das Sterilisieren der Gemüse** gilt das nämliche Verfahren, nur daß dieselben ihrer härtern Zellengewebe wegen erst vorgeschwellt und länger, 1 bis 1½ Stunden, sterilisiert werden müssen. Siehe die nachfolgenden Rezepte.

Die Gemüse verlieren etwas ihre schöne Farbe beim Sterilisieren. Jedoch ist das Färben mit chemischen Mitteln, weil gesundheitsschädlich, nicht anzuraten. Das Sterilisieren der Gemüse ist sehr einfach, nur muß ihnen die gehörige Aufmerksamkeit geschenkt werden. Zeigen sich z. B. beim ruhigen Stehen der Conserven Luftbläschen, die vom Boden her nach oben steigen, oder beginnt der Saft in den Gläsern von unten her trübe zu werden, so ist dies das Zeichen beginnender Gährung. Diese Gläser sind sofort noch 20 bis 25 Minuten zu sterilisieren und das Übel wird beseitigt sein.

1684a. **Blumenkohl.** Tadellose, weiße Köpfe werden in Röschen geteilt, diese von den harten Bestandteilen befreit und während dem Rüsten in Salzwasser gelegt; nun werden die Röschen ganz kurze Zeit in siedendes Salzwasser gegeben, diese sorgfältig in die Gläser gelegt, mit frischem Wasser aufgefüllt, eine Messerspitze Salz beigefügt und im übrigen verfahren wie in Nr. 1680 angegeben. Sterilisierdauer 60 bis 80 Minuten. Beim Gebrauch wird der Blumenkohl herausgenommen, das Wasser abgeschüttet und das Gemüse einige Stunden in kaltes Wasser gelegt und dann erst zubereitet.

1684b. **Bohnen.** Die Bohnen werden gewaschen, die Fäden abgezogen und die Bohnen in siedendem Salzwasser abgedeckt halb weich geschwellt. Nun werden sie warm, möglichst dicht in die angewärmten Gläser gefüllt, warmes Wasser und eine Messerspitze Salz beigefügt. Sterilisierdauer 1½ Stunden. Bei der Zubereitung wird der Saft nicht verwendet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1684c. Erbsen, ganz junge frische, werden ausgehülst, rasch abgebrüht, erkaltet in die Gläser gefüllt, Wasser sowie eine Messerspitze Salz beigegeben. Sterilisierdauer 2 Stunden.

1684d. Spargeln werden wie üblich gereinigt, in Bündel zusammengebunden, und während einigen Minuten in kochendem Salzwasser abgedeckt vorgeschwellt. Nun werden die Bündel gelöst, die Spargeln, die Köpfchen nach unten, zu gleicher Länge geschnitten, möglichst dicht eingefüllt, Wasser nebst einer Prise Salz beigefügt. Sterilisierdauer 1½ Stunden.

4. Abteilung.

In Zucker eingemachte Früchte (Konfitüre).

1685. Erdbeeren einzumachen. So viel Wald- oder Gartenerdbeeren wie Staubzucker nehme man in die gelbe Pfanne (nicht über halb voll) und rühre über schwachem Feuer langsam darin herum bis der Zucker daran zerschmolzen ist; die Erdbeeren dürfen aber ja nicht zum Kochen kommen, da sie sonst bitter werden; dann fülle man sie in Gläser und überbinde sie nach einigen Stunden mit Blase oder Papier. Sie müssen an kühlem Ort aufbewahrt rasch aufgebraucht werden.

1686. Schwarze Kirschen einzumachen. 2 Kilogr. Kirschen, 2 Kilogr. Zucker. Die Stiele der Kirschen werden abgezupft, die Kerne dagegen nach Belieben gelassen; wenn der Zucker mit ein wenig Wasser zum Faden, Zuckerwage heißgewogen 36° (siehe Nr. 1633a), gekocht ist, lege man die Kirschen hinein, koche sie unter Abschäumen bis sie nicht mehr steigen und sich kein Schaum mehr zeigt, etwa 5 bis 15 Minuten, schütte sie in eine Schüssel, und nachdem sie abgekühlt sind in Gläser; sollte nach einigen Tagen der Saft sich verdünnt haben, so schütte man ihn ab, koche ihn nochmals zum Faden und koche die Kirschen so lange darin bis man keinen Schaum mehr bekommt. Man kann zu gleichen Teilen schwarze und saure Kirschen nehmen. Herzkirschen werden auf dieselbe Weise eingemacht.

1687. Püree von schwarzen Kirschen. 3 Kilogr. schwarze saftreiche Kirschen werden von den Stielen gezupft, in einer Pfanne ohne Zucker mit 8 Deciliter Wasser 1 Stunde gekocht, dann tüchtig verrührt und mit dem Löffel durch ein feines Haarsieb getrieben. Oder statt durch ein Sieb füllt man einen unten spitz zulaufenden Sack halbvoll und treibt sie durch denselben, so daß nichts mehr darin zurückbleibt als Haut und Kernen (Steine). Das Durchgetriebene kocht man endlich noch zu einem dickflüssigen Brei ein, welchen

man bei Wildbretsaucen anwendet, indem man, je nach Quantum derselben, einen oder zwei Eßlöffel voll Kirschenpüree vor dem Anrichten beifügt.

1688. Himbeeren einzumachen. 2 Kilogr. erlesene Himbeeren, 2 Kilogr. Zucker. Den Zucker koche man unter Abschäumen zum Faden, Zuckerwage 36° (siehe Nr. 1633a), koche dann die Himbeeren einige (etwa 5) Minuten darin, indem man den aufsteigenden Schaum abnimmt, schütte sie auf ein Sieb, welchem eine Schüssel unterstellt ist; den durchgeflossenen Saft koche man noch ungefähr 1/2 Stunde bis zur Gallerte (siehe 1634 Breitlauf oder Geleeprobe) ein, rühre, wenn derselbe etwas abgekühlt ist, die Himbeeren darunter, doch nicht auf dem Feuer, fülle das Eingemachte in ein Glas, belege es, wenn völlig erkaltet, mit in Kirschwasser getauchtem Papier und überbinde es mit Blase oder Papier. Will man die Himbeeren nicht herausnehmen, so lasse man sie mit dem zum Faden gekochten Zucker so lange unter Abschäumen kochen, bis sich kein Schaum mehr zeigt. Man nehme sich aber sehr in Acht, daß man sie nicht zu lange kocht, damit sie nicht hart werden (was bei jeglicher Fruchtart gilt).

1689. Weiße und rote Johannisbeeren einzumachen. 2 Kilogr. vom Stiel gezupfte Johannisbeeren, 2 Kilogr. Zucker. — Den Zucker koche man unter Abschäumen zum Faden, Zuckerwage heiß gewogen 36° (siehe Nr. 1633a), koche die Beeren 4 bis 5 Minuten darin, schütte sie auf ein Sieb, koche den durchgeflossenen Saft noch ungefähr 1/4 bis 1/2 Stunde bis zur Gallerte (siehe 1634 Breitlauf oder Geleeprobe) ein, stelle ihn ab, gieße ihn, wenn er ein wenig abgekühlt ist, an die Beeren und rühre etwa 2 Stunden darin, bis dieselben wieder schön rund und gefüllt sind. Belege sie dann in Gläser gefüllt mit Kirschwasserpapier und überbinde sie mit eingeweichter Blase oder Papier.

1690. Stachelbeeren einzumachen. 1 1/2 Kilogr. unreife Stachelbeeren, 1 1/2 Kilogr. Zucker. — Die Stachelbeeren reinige man, indem man ihnen den Stiel und die Blüte abzupft, koche den Zucker mit 3 Deciliter Wasser unter Abschäumen zum schwachen Faden, Zuckerwage heiß gewogen 36° (siehe Nr. 1633a), koche die Beeren 7 bis 12 Minuten darin, indem man den aufsteigenden Schaum abnimmt und fülle sie, sobald sich kein Schaum mehr bildet, in ein Glas oder Topf, läßt sie noch bis zum andern Tag stehen und bindet Papier darüber. Nach 4 bis 5 Tagen gieße man den Saft davon ab, koche ihn wieder zum Faden, füge die Stachelbeeren bei, lasse einen Wall darüber gehen und schütte sie wieder in den Topf, welchen man andern Tags mit Papier überbindet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1691. Heidelbeeren einzumachen. 2 Kilogr. Heidelbeeren, 2 Kilogr. Zucker. — In dem zum Faden, Zuckerwage heiß gewogen 36° (siehe Nr. 1633a), eingekochten Zucker koche man die Heidelbeeren unter Abschäumen so lange, bis sich kein Schaum mehr zeigt, was etwa 7 bis 15 Minuten dauern kann, fülle sie ein wenig abgekühlt in ein Glas, belege sie mit in Kirschwasser getauchtem Papier und binde Blase oder Papier darüber. Wenn 1/2 Flasche Rotwein damit gekocht wird, so werden sie sehr kräftig.

1692. Brombeeren einzumachen. 2 Kilogr. Brombeeren, 2 Kilogr. Zucker. — In dem zum Faden, Zuckerwage heiß gewogen 36° (siehe Nr. 1633a), eingekochten Zucker koche man die Brombeeren 3 bis 4 Minuten, schütte sie auf ein Sieb und koche den Saft 1/2 Stunde, rühre ihn, wenn er ein wenig abgekühlt ist, zu den Beeren und fülle sie in Gläser.

1693. Preißelbeeren einzumachen. 2 Kilogr. Preißelbeeren, 1 Kilogr. oder nach Belieben bloß 1/2 Kilogr. Zucker. — Die Preißelbeeren werden erlesen, in die Pfanne oder Hafen gethan und so lange darin liegen gelassen bis sie Saft gezogen haben; dann fügt man den Zucker bei, schäumt sie ab und kocht sie so lange bis sich kein Schaum mehr zeigt, etwa 15 bis 20 Minuten (sie sollen noch schön rund sein). Man füllt sie dann in einen steinernen Topf und überbindet sie andern Tags mit Papier.

Preißelbeeren halten sich auch gut, wenn man sie ganz ohne Zucker einkocht. In diesem Fall läßt man sie auf gelindem Feuer ziehen bis sie so viel Saft haben, daß sie darin liegen, und verwahrt sie wie oben. Man kann sie auch mit soviel Zucker kochen als man Beeren hat.

1694. Nüsse einzumachen. Man pflücke die Nüsse gegen Ende Juni, wenn sie noch grün und weich sind, stupfe sie mit einer Nadel, lege sie 6 Tage in kaltes Wasser, welches man täglich abschüttet und frisches daran gießt. Am siebenten Tage lasse man die Nüsse auf einem Sieb vertropfen, stecke 2 bis 3 Nelken in eine jede, koche ebensoviel Zucker als die Nüsse wiegen zum Faden Nr. 1635, koche dieselben darin bis der Saft auf einem zinnernen Teller gesteht, fülle sie, wenn sie abgekühlt sind, in Gläser, lege ein in Kirschwasser getauchtes Papier darauf, und binde sie mit Papier oder Blase zu. Statt Zucker kann auch Honig verwendet werden. Man gebraucht sie zur Verzierung der Torten.

1695. Eingemachte Mirabellen. Werden wie Zwetschgen nach Nr. 1700 behandelt, mit dem vierten Teil weniger Zucker, als dort genommen wird.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1696. Eingemachte Reineclaudes. Werden wie Zwetschgen nach Nr. 1700 eingemacht.

1697. Ganz eingemachte Mirabellen. Nach Art der Zwetschgen Nr. 1700 mit dem vierten Teil weniger Zucker als dort genommen wird.

1698. Ganz eingemachte Reineclaudes. Auf gleiche Weise wie Zwetschgen Nr. 1700.

1699. Kornelkirschen (Tierlein) einzumachen. 2 Kilogr. Kornelkirschen, 2 Kilogr. Zucker. — Den Zucker setze man mit Wasser zum Feuer, koche ihn unter Abschäumen zum Faden Nr. 1635 und lasse dann die Früchte ungefähr 5 Minuten darin mitkochen, bis sie nicht mehr steigen noch schäumen; wenn sie abgekühlt sind, fülle man sie in Gläser, lege ein rundgeschnittenes, in Kirschwasser getauchtes Papier darauf, binde die Gläser mit Papier oder Blase zu.

1700. Eingemachte Zwetschgen. 2 Kilogr. Zwetschgen, 2 Kilogr. Zucker. — Den Zucker koche man unter Abschäumen zum Faden, Zuckerwage heiß gewogen 36° (siehe Nr. 1633a), thue die ausgekernten Zwetschgen hinein, schäume ferner ab bis sich kein Schaum mehr zeigt (was etwa 20 bis 25 Minuten dauern wird). Zuckerwage heiß gewogen 36°, fülle die Früchte ein wenig abgekühlt in Gläser, lege, wenn sie kalt sind, ein in Kirschwasser getauchtes Papier darüber und binde sie mit Papier oder Blase zu. Die Zwetschgen können mit kochendem Wasser gebrüht, geschält und ausgesteint auf obige Weise gekocht werden.

1701. Geschälte Zwetschgen einzumachen. 2 Kilogr. Zwetschgen, 2 Kilogr. Zucker. — Den Zucker koche man mit 3 Deciliter gutem Weißwein unter Abschäumen zum Faden, Zuckerwage heiß gewogen 36° (siehe Nr. 1633a), koche die gebrühten und geschälten Zwetschgen 5 Minuten darin und schütte sie in eine Schüssel. Nach einigen Tagen, wenn der Saft dünn geworden, gieße man ihn ab, koche ihn nochmals zum Faden, lege die Früchte hinein und lasse sie so lange (einige Minuten) bis die Brühe wieder zum Faden gekocht ist, fülle sie dann in Gläser, lege andern Tags ein rundgeschnittenes, in Kirschwasser getauchtes Papier darauf und binde sie mit Blase oder Papier zu.

1702. Roselettenbirnen einzumachen. 2 Kilogr. Birnen, 2 Kilogr. Zucker. — Man schäle die Birnen, schneide die Stiele nur halb ab, koche sie in viel Wasser weich, schütte sie auf ein Sieb und lege sie, sobald der Saft durchgeflossen ist, in eine Schüssel; den Saft koche man nebst Zucker zum Faden Nr. 1635 und gieße ihn kalt über die Birnen. Den andern Tag schütte man den Saft

davon ab, lege, sobald er kocht, die Birnen hinein, koche sie 5 bis 10 Minuten unter Abschäumen mit, ziehe sie mit dem Schaumlöffel heraus, koche den Zucker wieder zum Faden und schütte ihn erkaltet über die Birnen, rühre 3 Deciliter Kirschwasser darunter und fülle sie in ein Glas, lege ein in Kirschwasser getauchtes Papier darüber und überbinde sie, nachdem sie völlig erkaltet sind, mit eingeweichter Blase oder Papier.

1703. Quittenschnitze einzumachen. 2 Kilogr. Quitten, 2 Kilogr. Zucker. — Man reibe die Quitten mit einem Tuche ab, wasche und schäle sie, schneide die Kerne aus, teile sie in nicht zu dünne Schnitze, welche man in kaltes Wasser legt. Die abgeschnittenen Schalen und Kernhäuser (letztere enthalten hauptsächlich viel Gallertstoff) werden in 2½ Liter Wasser weichgekocht und auf ein Sieb zum Vertropfen geschüttet; das durchgeflossene Wasser lasse man nebst dem Zucker wieder aufkochen, lege die Quittenschnitze hinein, lasse sie weich werden und ziehe sie dann heraus.

Den Saft koche man zur Gallerte, Zuckerwage 32° heiß gewogen (siehe Nr. 1633a), ein, füge die Schnitze bei und koche sie mit, bis der durch Einlegen der Schnitze verdünnte Saft wieder den Gallertgrad erreicht hat und fülle sie in erwärmte Gläser oder in einen Topf, lege ein weißes, rundgeschnittenes Papier darauf, beschwere es mit beliebigem Gewicht (damit die Schnitze mit der Gallerte bedeckt bleiben), welches man, sobald die Gallerte etwas Festigkeit hat, nebst dem Papier wieder entfernt. Andern Tags legt man ein in Kirschwasser getauchtes, rundgeschnittenes Papier darauf und überbindet den Topf oder das Glas mit Papier oder Blase.

1704. Aprikosen ganz einzumachen. 2 Kilogr. Aprikosen, 2 Kilogr. Zucker. — Die Aprikosen brühe man mit kochendem Wasser, schäle sie, koche sie dann 2 bis 3 Minuten im Wasser und ziehe sie heraus. In dem nämlichen Wasser koche man den Zucker zum Faden, Zuckerwage 36° heiß gewogen (siehe Nr. 1633a), und schütte ihn abgekühlt über die Aprikosen. Tags darauf gieße man den Saft ab, bringe ihn wieder zum Faden, koche die Aprikosen darin auf, fülle sie in Gläser, lege in Kirschwasser getauchtes Papier darauf und überbinde sie mit Blase oder Papier.

1705. Pfirsiche ganz einzumachen. 2 Kilogr. Pfirsiche, 2 Kilogr. Zucker. — Die Pfirsiche werden gebrüht, geschält, in kochendes Wasser geworfen und samt Citronenschalen 2 bis 3 Minuten gekocht, dann ziehe man sie rasch heraus, lasse sie auf einem Sieb vertropfen, koche den Zucker in demselben Wasser zum Faden, Zuckerwage 36° heiß gewogen (Nr. 1633a), und gieße ihn kalt über

die Pfirsiche. Tags darauf schütte man den Saft ab, bringe ihn nochmals zum Faden und koche die Pfirsiche 5 bis 6 Minuten mit, fülle sie in ein Glas und gieße, sobald sie kalt sind, 4 Deciliter Kirschwasser darüber, lege ein rundgeschnittenes Papier darauf und überbinde es mit eingeweichter Blase oder Papier.

1706. **Rote Pfirsiche einzumachen.** 2 Kilogr. Pfirsiche, 2 Kilogr. Zucker. — Die Pfirsiche werden gebrüht, geschält, in kochendem Wasser auf das Feuer gesetzt, 2 Minuten gekocht und wieder herausgezogen. Dann koche man den Zucker im nämlichen Wasser zum Faden, Zuckerwage 36° heiß gewogen (siehe N. 1633a), lasse die Pfirsiche auch einige Minuten mitkochen, fülle sie, wenn sie abgekühlt sind in ein Glas und binde dasselbe mit Papier oder Blase zu. Sollte nach einigen Tagen die Brühe zu flüssig sein, so schütte man sie ab, bringe sie nochmals zum Faden Nr. 1635, koche die Pfirsiche darin auf und gieße, sobald sie kalt sind, nach Belieben 4 Deciliter Kirschwasser darüber.

1707. **Eingemachte Hagebutten zur Verzierung von Torten.** 1/2 Kilogr. halbierte und reingeputzte, frische, schöne, rote Butten, welche noch hart sein sollen, 375 Gr. Zucker. — Den Zucker koche man mit 4 Deciliter Wasser unter Abschäumen zu einem dünnen Syrup und gieße ihn über die Butten, decke ein weißes Papier darauf und beschwere es ein wenig, damit der Zucker über ihnen steht. Nach 2 oder 3 Tagen gieße man den Saft davon ab, koche ihn zum Faden, Zuckerwage 36° heiß gewogen (siehe Nr. 1633a), indem man den Schaum abnimmt, legt die Butten hinein und läßt sie so lange mitkochen, bis der Saft wieder obigen Grad erreicht hat. Dann füllt man sie in ein Glas, legt Tags darauf ein in Kirschwasser getauchtes Papier darauf und überbindet sie mit Papier. Man gebraucht sie nebst andern Früchten zur Verzierung der Torten.

1708. **In Zucker eingemachte grüne Bohnen zur Verzierung von Torten.** 1/2 Kilogr. schöne, grüne breite Bohnen ohne Samen, 625 Gr. Zucker. — Die von den Fäden befreiten Bohnen thue man in kochendes Wasser, lasse einen Wall darüber gehen und schlage sie in ein Tuch bis sie kalt sind. Den Zucker koche man nebst 3 Deciliter Wasser zu einem dünnen Syrup und gieße ihn heiß über die Bohnen. Andern Tags gießt man den Saft davon, kocht ihn mit 1/2 Deciliter Wasser auf und schüttet ihn wieder auf die Bohnen, dieses wiederholt man noch zweimal. Am fünften Tag kocht man Bohnen und Zucker bis der Saft zum Faden, Zuckerwage heiß gewogen 36° (siehe Nr. 1633a), ist, füllt sie in ein Glas und überbindet es Tags darauf mit Papier oder Blase. Der Zucker soll über die Bohnen hinausgehen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

5. Abteilung.

Zu Marmelade eingemachte Früchte (Konfitüre).

1709. Bemerkenswertes über die Marmeladen. Marmeladen sind dick eingekochte Früchte, die als Konfitüren und zum Füllen von Torten und Törtchen angewendet werden, auch zu anderm Backwerk, wo dickgekochtes Obst angewendet werden muß. Man bestreicht auch damit Bisquits- oder Sandmassen, welche zusammengerollt oder übereinander gelegt werden. Zu diesem Zweck sind die in der 4. Abteilung angegebenen Früchte nicht verwendbar, weil sie zu flüssig sind. Marmeladen müssen zum sogen. Breitlauf (Geleeprobe) siehe Nr. 1634 eingekocht werden.

1709a. Rhabarbermarmelade. 1 Kilogr. junger, womöglich roter Rhabarber, 1—1¼ Kilogr. Zucker, nach Belieben etwas Citronenschale und Saft. Die Rhabarber werden sauber gewaschen, geschält, in Stückchen geschnitten und samt den übrigen Zuthaten auf schwachem Feuer, unter stetem Umrühren zur Geleeprobe (siehe 1634) eingekocht.

Sehr zarter Rhabarber braucht nicht geschält zu werden.

Rhabarbermarmelade ist sehr gesund und wohlschmeckend, hält sich jedoch nicht so lange wie andere Obstmarmeladen.

Völlig ausgewachsener, im Mai und Juni geschnittener Rhabarber eignet sich am besten dazu.

1710. Kirschenmarmelade. 3 Kilogr. schwarze Kirschen, 2¼ Kilogr. Zucker. — Man koche den Zucker zum Faden, Zuckerwage 36° (siehe Nr. 1633a), schäume ihn gut ab, thue die ausgesteinten Kirschen hinein und koche sie ungefähr ½ Stunde unter Abschäumen, bis sie nicht mehr steigen und es keinen Schaum mehr gibt.

1711. Kirsch- & Himbeermarmelade. 1½ Kilogr. schwarze, 1½ Kilogr. saure Kirschen, 1½ Kilogr. Himbeeren, 2 Kilogr. Zucker. — Den Zucker, die ausgesteinten Kirschen und die Himbeeren koche man unter fleißigem Abschäumen auf schwachem Feuer zum Breitlauf (Geleeprobe) siehe Nr. 1634 und rühre während des Kochens beständig darin.

1712. Himbeermarmelade. 3 Kilogr. Himbeeren, 2 Kilogr. Zucker. — Der Zucker wird mit den erlesenen Himbeeren unter fleißigem Abschäumen und beständigem Rühren so lange gekocht bis sie auf einem zinnernen Teller gestehen (siehe Nr. 1634).

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1713. Brombeermarmelade. 3 Kilogr. Brombeeren, 2¼ Kilogr. Zucker. — Den Zucker koche man zum Faden, thue die Brombeeren hinein, koche sie unter beständigem Rühren und Abschäumen zur Geleeprobe, siehe Nr. 1634.

1714. Reineclaudesmarmelade. 3 Kilogr. Reineclaudes, 2¼ Kilogr. Zucker. — Die ausgesteinten Reineclaudes thue man in den zum Faden gekochten Zucker und koche sie zum Breitlauf, siehe Nr. 1634. — Die kleinen Reineclaudes können nicht geschält werden, große dagegen werden gebrüht und geschält, ehe man sie kocht.

1715. Mirabellenmarmelade. 3 Kilogr. Mirabellen, 1½ Kilogr. Zucker; sie werden wie obige gekocht.

1716. Zwetschgenmarmelade. 3 Kilogr. Zwetschgen, 1½ Kilogr. Zucker. — Den Zucker und die ausgesteinten Zwetschgen koche man unter Rühren und Abschäumen langsam zum Breitlauf (Geleeprobe) siehe Nr. 1634. Nimmt man mehr Zucker, so sind sie eher gut.

1717. Andere Art. 2 Kilogr. Zwetschgen, 1 Kilogr. Zucker. — Man brühe die Zwetschgen und schäle sie, setze sie mit dem Zucker auf das Feuer und koche sie langsam unter fleißigem Abschäumen und beständigem Rühren zum Breitlauf (Geleeprobe) siehe Nr. 1634. Eine größere Portion muß noch länger gekocht werden.

1718. Marmeladen von Hagebutten (Buttenmost). 3 Kilogr. Hagebuttenmark, 3 Kilogr. Zucker. — Den gestoßenen Zucker rühre man unter das Mark und stelle es, sobald es einige Minuten gekocht hat, vom Feuer, fülle es etwas abgekühlt in Töpfe oder Gläser, lege, wenn es erkaltet, eine in Kirschwasser getauchte Papierscheibe darauf und überbinde es mit Papier oder Blase.

Will man Buttenmost mit weniger Zucker, z. B. auf ½ Kilogr. Mark 250 bis 375 Gr. Zucker, einmachen, so muß es dem entsprechend länger kochen, verliert aber dann die schöne rote Farbe.

Um Buttenmost schön hellrot zu erhalten, rühre man unter ½ Kilogr. besonders dick durchgetriebenes Mark 500 bis 625 Gr. Staubzucker, ohne es zu kochen.

Um das Hagebuttenmark selbst zu bereiten, nehme man nicht zu reife noch harte Hagebutten, halbiere sie, kratze mit einem Messer die Kerne und den Pelz aus, wasche die Butten, fülle sie in einen Topf, gieße etwas Wasser daran, lasse sie zugedeckt während 8 bis 14 Tagen gähren, indem man täglich darin rührt und es nach dieser Zeit durch ein Haarsieb treibt. Vor dem Gebrauch wird das Butten-

most mit einem silbernen Eßlöffel aufgerührt, da sich die festeren Bestandteile etwas setzen.

1718a. Orangenmarmelade. 2½ Kilogr. gute, saure Äpfel, 2 Kilogr. Zucker oder noch besser 1¾ Kilogr. Zucker und 200 Gr. Glykose, der Saft von 2—4 guten Orangen, die nur leicht an Zucker abgeriebene Schale von 1—2 Orangen, je nach Geschmack und Liebhaberei.

Die Äpfel werden geschält und in Schnitze geschnitten, diese mit einem Trinkglas Wasser auf schwachem Feuer zu einem Brei gekocht, der Brei fein durchgetrieben und samt dem Zucker bereits zur Geleeprobe (siehe Nr. 1634) eingekocht. Nun wird der Orangensaft und Orangenzucker, sowie wenn säuerlich gewünscht noch 1 Eßlöffel Citronensaft beigefügt und alles zur Geleeprobe fertiggekocht. Es ergibt dies eine klare, hellgelbe, wohlschmeckende Marmelade, die gut nach Neujahr noch bereitet werden kann.

1719. Quittenmarmelade. 3 Kilogr. Quitten, 3 Kilogr. Zucker, 2 Nelken, 1 Citronenschale. — Man reibe mit einem Tuch das Wollige der Quitten ab, wasche sie, schäle sie, schneide die Kernhäute heraus, koche letztere in einer Messingpfanne samt den Schalen in ziemlich viel Wasser weich, worauf man alles durch ein Sieb in eine Schüssel abschüttet, in einer saubern Pfanne wieder auf das Feuer setzt und die Quitten nebst dem Zucker darin weichkocht. Diese ziehe man dann auf ein Sieb heraus, passiere die Brühe nochmals und lasse sie zu späterem Gebrauch stehen. Die Quitten treibe man durch ein Haar- oder Metallsieb, auf welchem das Steinichte zurückbleibt. Alsdann setze man den Saft wieder auf das Feuer und koche ihn zur Gallerte (Nr. 1634) ein, rühre das Quittenmark darunter und bringe es nochmals zum Breitlauf (Geleeprobe) siehe 1634. Nun fülle man sie in ein Glas oder Topf, lege Kirschwasserpapier darauf und überbinde sie mit Papier oder Blase.

1720. Quitten-Pâte (Brot). 2 Kilogr. Quitten (wenn die Quitten teuer sind, so können sehr gut ¼ bis ⅓ gute, saure Äpfel darunter gemengt werden, was der Pâte einen milden Geschmack verleiht), 1 Kilogr. gestoßener Zucker. — Man reibe den Quitten das Wollige mit einem Tuch ab, wasche sie, schäle und schneide sie in dicke Schnitze, von welchen man die Kerne ausschneidet. Die Schalen samt den Kernhäusern koche man in reichlich Wasser weich und ziehe sie dann heraus. Den Saft passiere man zu weiterm Gebrauch (siehe Gelee Nr. 1725) in eine Schüssel und stelle ihn bei Seite. Die Quittenschnitze werden mit so viel Wasser auf's Feuer gestellt, daß dasselbe knapp darüber zusammengeht. Nun werden die

Schnitze so weich gekocht, daß sie anfangen zu zerfahren und nur noch wenig Flüssigkeit vorhanden ist; dann treibe man sie durch ein Haar- oder Metallsieb, auf welchem alles Steinige zurückbleibt. Das durchgetriebene Mark setze man auf das Feuer, rühre 1 Kilogr. feingestoßenen Zucker darunter, fahre fort zu rühren bis sich die Masse so von der Pfanne löst, daß man auf den Grund sieht. Alsdann fülle man die Pâte in irdene Förmlein (worin man sie bis zum Gebrauch läßt) oder in ein Zwiebackblech. Andern Tags nimmt man letztere heraus, zerschneidet sie zu ziemlich langen dünnen Streifen und schlingt sie zu Schleifen, welche man während 8 Tagen auf einem großen Sieb in der Nähe des Ofens trocknet und sie dann mit zum Flug gekochtem Zucker kandiert. — Statt mit zum Flug gekochtem Zucker kandiert, können sie auch in gestoßenen weißen Zuckerkandel getaucht werden. — Oder die Pâte wird bis zum Gebrauch in weite Einmachgläser (dieselben müssen unten eher enger sein wegen dem Stürzen) gefüllt, beim Gebrauch dann herausgenommen, in 1½ bis 2 cm. dicke Scheiben geschnitten, welche auf Krystallzucker, gestoßenem weißem Zuckerkandel oder nur auf Hagelzucker gelegt werden. Nun werden mit kleinen Blechausstecher Förmchen ausgestochen, diese auf allen Seiten in den betreffenden Zucker getaucht, auf ein weißes Papier gelegt und während einigen Tagen an staubfreiem Orte getrocknet und wie anderes Konfekt zu Hypokras, Wein oder Cremen serviert.

6. Abteilung.

Früchten-Gelee (Gallerte).

1721. Himbeer-Gelee. Man presse frische Himbeeren durch ein Tuch, nehme zu ½ Kilogr. Saft, ½ Kilogr. Zucker, oder noch besser 450 Gr. Zucker und 50 Gr. Glykosenzucker*), koche es unter Abschäumen (etwa 20 Minuten) bis es gallericht ist, aufhört zu schäumen und auf einem Blechteller gesteht, dann stelle man die Gallerte in der Pfanne vom Feuer und fülle sie in gewärmte Gläser, decke sie lose zu, lasse sie über Nacht stehen und lege andern Tags, wenn sie fest genug ist, ein in Kirschwasser getauchtes Papier darauf und überbinde sie mit Pergamentpapier. Ist sie andern Tags nicht fest genug, so koche man sie noch mehr ein. Kocht man sie zu lange, so daß der Früchtensaft völlig ausgedämpft ist, so wird der Zucker noch allein seine Grade durchmachen. Ist dieser dann beim Bruch angelangt, so wird er in den Gläsern hart werden, doch aber noch die rötliche Farbe haben, bei Karamelle wird er ebenfalls hart sein, aber braunes Ansehen haben. Dieses gilt bei jeder Fruchtgelee.

*) Siehe genaue Anleitung über die Zubereitung der Gelee Nr. 1633a.

Sehr vorteilhaft ist es, halb Himbeeren und halb Johannisbeeren zu nehmen, da Johannisbeeren mehr Gallertstoff enthalten*).

1722. Johannisbeer-Gelee. Sehr reife Johannisbeeren presse man durch ein Tuch, nehme auf das 1/2 Kilogr. Saft 1/2 Kilogr. Zucker, oder noch besser 450 Gr. Zucker und 50 Gr. Glykosenzucker und koche sie wie obige zur Gallerte ein*).

1723. Brombeer-Gelee. Frische Brombeeren werden in eine Messingpfanne geschüttet, auf schwachem Feuer zum Kochen gebracht, in eine Schüssel angerichtet und durch ein Tuch gedrückt. Dann wird auf 1 Kilogr. Saft, 1 Kilogr. Zucker, oder noch besser 900 Gr. Zucker und 100 Gr. Glykosenzucker gerechnet und im übrigen gleich verfahren wie bei Himbeergelee Nr. 1721.

1724. Äpfel-Gelee. 3 Kilogr. Rümenchrüsliger- (Hebel)-Äpfel oder Reinetten, 3/4 Kilogr. Zucker, 2 Eßlöffel Glykosenzucker (welch' letzterer auch wegfallen kann; er macht jedoch die Gelee steif und verhindert das Candieren), so viel Wasser, daß dasselbe die Äpfel knapp bedeckt (nach Belieben 1 Eßlöffel Citronenzucker). Übriges Verfahren wie bei Quittengelee Nr. 1725.

Selbst bei Äpfeln, die wenig Gallertstoff enthalten, kann auf diese Weise und besonders durch die Beigabe von Glykose eine prächtige, klare Gelee erzielt werden.*)

Saure Falläpfel (es dürfen alle möglichen Sorten gemischt sein) ergeben einen prächtigen, rotgelben Gelee.

1724a. Gelee von Apfelschalen. 1 Kilogr. saure Äpfel werden gewaschen, geschält und von den Kernhäusern befreit. Nun werden die Schnitze beliebig verwendet, die Schalen und Kernhäuser wegen dem Schwarzwerden bis zum Gebrauch in ziemlich viel kaltes Wasser eingelegt, dem noch einige Tropfen Citronensaft beigemischt werden können.

Hernach werden die Schalen und Kernhäuser mit so viel Wasser, daß dasselbe darüber steht, aufs Feuer gebracht und etwa 1/4 Stunde vom Sieden an gerechnet gekocht. Dann wird alles auf ein Sieb geschüttet und die Schalen und Kernhäuser noch gut ausgedrückt. Nun wird der Saft in die Pfanne zurückgeschüttet, 250 Gr. Zucker oder noch besser 225 Gr. Zucker und 25 Gr. Glykosenzucker beigefügt und im übrigen verfahren wie bei Himbeergelee. Es ist dies eine gute und billige Konfitüre.*)

---

*) Siehe genaue Anleitung über die Zubereitung der Gelees Nr. 1633 a.

1725. Quitten-Gelee. Auf folgende Art läßt sich mit verhältnismäßig wenig Mühe prächtiger, steifer Quittengelee bereiten. 3 Kilogr. Quitten werden mit einem Tuche abgerieben, gewaschen und ungeschält in kleine Stückchen geschnitten. Diese werden, wegen dem Schwarzwerden, in reichlich kaltes Wasser gelegt, mit 2½ Liter frischem Wasser zum Feuer gebracht und sehr weich gekocht (etwa 40—60 Minuten vom Sieden an gerechnet). Nun wird die Masse durchpassiert und die Quittenstückchen noch ganz leicht ausgedrückt. Hernach wird der so gewonnene Saft samt 2 Kilogr. Zucker, oder noch besser mit 1 Kilogr. 800 Gr. Zucker und 200 Gr. Glykosenzucker aufs Feuer gebracht und zur Geleeprobe heiß gewogen 32° (siehe Zuckerwage Nr. 1633a) gekocht, was nur ganz kurze Zeit gebraucht wird, da Quitten auf diese Weise behandelt sehr viel gallerichte Bestandteile abgeben. Die zurückgebliebenen Quitten werden durch die Kartoffelpresse getrieben und mit 1½ Kilogr. Zucker zu ganz gewöhnlicher Marmelade für den Hausgebrauch eingekocht.

7. Abteilung.

Früchtensaft, Syrup.

1726. Kirschensaft. Weichselkirschen (schwarze, saure) zupfe man von den Stielen, stoße sie samt den Kernen im Mörser, fülle sie in ein irdenes Geschirr, welches man wohl zugedeckt 4 oder 5 Tage in den Keller (jedoch nicht auf den bloßen Boden) stellt. Alsdann presse man den Saft durch ein sauberes Tuch, lasse ihn zugedeckt über Nacht stehen, schütte andern Tags sorgfältig das Helle oben ab, nehme so schwer Zucker als der Saft wiegt, setze dieses aufs Feuer und nehme fleißig den Schaum ab, bis der Saft nicht mehr steigt noch schäumt. Dann fülle man ihn, sobald er kalt ist, in Flaschen, pfropfe sie zu und bewahre sie an einem kühlen aber trockenen Ort.

1727. Himbeersaft, gegohrener. Einige Kilo Himbeeren zerdrücke man in einem Topf, stelle sie 3 bis 4 Tage in den Keller zum Gähren, presse dann den Saft durch ein Tuch und lasse ihn über Nacht stehen. Tags darauf gieße man das Helle oben ab, nehme zu ½ Kilogr. klarem Saft 375 bis 500 Gr. Zucker, setze Zucker und Saft auf das Feuer und lasse ihn unter Abschäumen kochen, bis sich kein Schaum mehr zeigt und der Saft nicht mehr steigt (nimmt man nur 375 Gr. Zucker, so muß er länger kochen). Nachdem der Saft abgekühlt ist, fülle man ihn in Flaschen und bewahre ihn im Keller.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1727a. Himbeersaft, sterilisierter. Der schönste Himbeersaft läßt sich mit verhältnismäßig geringer Mühe auf folgende Weise bereiten: Die Himbeeren werden sauber erlesen, mit dem gleichen Gewicht Zucker vermischt, gut zerdrückt und die Masse in große Conservengläser mit Gummiverschluß gefüllt und gut verschlossen während 2 Stunden im Wasserbad (siehe Nr. 1680) gekocht. Wenn die Gläser etwas ausgekühlt sind, so werden die Früchte durch eine aufgespannte Serviette filtriert (oder durch ein feines Haarsieb, auf welches noch eine Serviette ausgebreitet wurde). Es darf absolut nicht in der Masse gerührt oder dieselbe gedrückt werden. Ist der nun klar durchgelaufene und köstliche Saft erkaltet, so wird der Saft in kleinere, weiße Fläschchen gefüllt, mit neuen Korken verkorkt *), wenn möglich versiegelt (siehe Anm.**) auf Seite 555) und im Keller aufbewahrt. Die zurückgebliebenen Himbeeren werden mit etwas Zucker und ganz wenig Wasser noch etwas aufgekocht und als ganz gewöhnliche Konfitüre zu Kuchenfülle oder dergleichen verwendet.

In gleicher Weise können von jeder Frucht schmackhafte und gesunde Fruchtsäfte bereitet werden.

1727b. Himbeersaft, unvergohrener. Auch auf diese Art lassen sich schöne Säfte herstellen. 2 Kilogr. Himbeeren werden sauber erlesen. Nun werden in einer Messingpfanne 2 Deciliter Wasser zum Sieden gebracht, die Himbeeren hineingegeben und 4 bis 5 Minuten darin kochen gelassen, ohne daß im Geringsten in den Beeren gerührt wird, da der Saft sonst nicht klar wird (die Pfanne wird nur zuweilen etwas gerüttelt). Nun wird der Saft von den Beeren abgeschüttet (siehe im vorgehenden Rezept), indem die Beeren aber absolut nicht gedrückt werden. Nun werden 1 Kilogr. Zucker oder noch besser 900 Gr. Zucker und 100 Gr. Glykosenzucker in den Saft gegeben und derselbe noch zur Syrupdicke eingekocht, was nur noch ganz kurze Zeit dauern wird. Zuckerwage (siehe Nr. 1633a) 28—30°. Wenn abgekühlt, wird der Syrup in kleinere Fläschchen

*) Sehr zu empfehlen ist eine kleine Bouchiermaschine, die zu dem billigen Preise von Fr. 1.60 bei Scheuchzer u. Comp., Petersgraben, gekauft werden kann. Da die Pfropfen durch diese kleine Maschine stark zusammengepreßt werden, so sind die Flaschen viel besser verschlossen, als auf die gewöhnliche Weise.

**) Sehr zu empfehlen ist auch noch folgendes Verfahren: Sind die Flaschen verkorkt, so werden die Pfropfen mittelst einer Schlinge an den Flaschenhals befestigt und die Flaschen noch während 7 Minuten im Wasserbad (siehe Nr. 1680) gekocht und dann versiegelt. Solche Säfte halten jahrelang ohne von ihrem Wohlgeschmack zu verlieren.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

gefüllt, verkorkt*) und versiegelt**) wie im vorhergehenden Rezept angegeben.

In gleicher Weise können von jeder Frucht gute Syrup bereitet werden.

1728. Himbeeressig. Zu 5 Kilogr. Himbeeren gieße man 4 bis 8 Deciliter guten Weinessig, stelle dieses einige Tage in den Keller zum Gähren, presse den Saft durch ein festes Tuch, lasse ihn mehrere Stunden stehen und verfahre im übrigen wie oben.

1729. Maulbeersaft. Die Maulbeeren zerdrücke man, lasse sie einige Stunden oder über Nacht stehen, presse den Saft durch ein Tuch und verfahre im übrigen wie oben.

1730. Traubensaft. Die Trauben werden abgezupft, ein wenig zerstoßen, ungefähr der dritte Teil auf Kohlenfeuer aufgekocht, zu den andern geschüttet, nach einigen Stunden durch ein Tuch gepreßt und über Nacht stehen gelassen. Andern Tags gieße man das Helle oben ab und nehme zu 1/2 Kilogr. klarem Saft 375 bis 500 Gr. Zucker, setze dieses zusammen auf das Feuer und lasse es unter stetem Abschäumen kochen, bis der Saft nicht mehr steigt und sich kein Schaum mehr zeigt.

1731. Quittensaft. Man reibe das Wollige der Quitten mit einem Tuche ab, reibe sie ungeschält auf einem Reibeisen und lasse sie während 24 bis 48 Stunden stehen. Dann presse man den Saft durch ein starkes Tuch gut aus, nehme auf 300 Gr. Saft 1/2 Kilogr. Zucker, koche ihn unter Abschäumen zum Faden, gieße den Saft dazu, lasse ihn einige Mal damit aufkochen und fülle ihn, sobald er kalt ist, in Flaschen.

---

*) Siehe Anm. auf Seite 554.

**) Um die Pfropfen zu verpichen oder zu versiegeln, was ein sehr großer Vorteil für den Inhalt der betreffenden Flasche ist, da deren Inhalt dann luftdicht verschlossen ist, wird ein Stück Siegellack, der eigens zu diesem Zweck erstellt und zu dem billigen Preise von ungefähr 50 Cts. per Pfund gekauft wird, in einem alten, kleinen Pfännchen heiß gemacht und die Flaschenköpfe gut darein getaucht, so daß der Pfropfen und der Rand des Flaschenhalses überall reichlich damit bedeckt wird. — Siegellack kann mehrmals gebraucht werden und ist die Ausgabe deshalb eine geringe.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg