

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

XX. Obst einzukochen und einzumachen. Konfitüren.

urn:nbn:de:bsz:31-54724

XX. Obst einzukochen und einzumachen. Konfitüren.

1. Gartenerdbeeren, sog. Ananas.

Die Erdbeeren sollen nur bei gutem Wetter gepflückt werden; wenn es schon einige Tage nicht mehr geregnet hat, haben sie nicht mehr so viel Wasser in sich und bleiben beim Einkochen fester. Sollten die Erdbeeren grundig sein, so muß man sie waschen, man legt sie sorgfältig in eine große Schüssel, schüttet frisches Wasser darüber, nimmt sie gleich wieder heraus auf ein Haarsieb zum Abtropfen, es ist jedoch besser, wenn man sie nicht zu waschen braucht. Wenn sie wieder ganz trocken sind, wiegt man sie, thut auf 1 Pfd. Erdbeeren $1\frac{1}{4}$ Pfd. Stockzucker in eine weiße Pfanne, schüttet zu jedem Pfd. Zucker $\frac{1}{4}$ Liter Wasser in die Pfanne, läßt den Zucker kochen, bis er Blasen wirft, stellt ihn dann zum Abkühlen vom Feuer. Nachdem legt man die Erdbeeren hinein, rüttelt sie, stellt sie wieder auf das Feuer und läßt sie 10 Minuten kochen (während dem Kochen muß der Schaum fleißig abgenommen werden), läßt sie in der Pfanne erkalten, füllt sie dann behutsam in trockene Gläser und giebt acht, daß die Erdbeeren ganz bleiben; wenn man sie kalt einfüllt, zerfallen sie nicht so leicht. Wenn die Gläser gefüllt sind, legt man ein weißes Papier darauf mit einem Eßlöffel voll Kirchwasser, dann bindet man sie zu, verwahrt sie an einem trockenen Ort, wo es nicht zu warm ist. Sollten Kernchen im Saft der Erdbeeren sein, dann muß er durch ein feines Sieb oder durch ein Tuch geseiht werden.

2. Walderdbeeren.

Auf 1 Pfd. gute Walderdbeeren nimmt man 2 Pfd. gestoßenen Zucker, legt die Erdbeeren auf eine große Porzellanplatte, streut den Zucker darüber, läßt sie stehen, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat, dies geht oft 14 Tage. Die Erdbeeren dürfen nur ganz leicht aufgerührt werden, damit sie schön ganz bleiben, dann füllt man sie in Gläser, thut oben in jedes Glas 3 Eßlöffel Kirchwasser oder Cognak, bindet sie gut mit Pergamentpapier zu und stellt sie an einen kühlen, trockenen Ort.

3. Andere Art, Erdbeeren einzumachen.

Auf 2 Pfd. Ananas oder Walderdbeeren streut man 3 Pfd. gestoßenen Zucker und läßt sie einige Tage stehen, bis sich der Zucker

ganz aufgelöst hat; man stellt sie dann in einer weißen Pfanne auf das Feuer, läßt sie 5 Minuten kochen und in der Pfanne kalt werden. Nachher füllt man sie in Gläser, giebt etwas Kirschwasser darauf und verwahrt sie gut.

4. Erdbeer-Marmelade.

Diese macht man nur, wenn man Erdbeeren im Ueberfluß hat; auf 1 Pfd. Erdbeeren nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, auf je 2 Pfd. Zucker $\frac{1}{2}$ Liter Wasser; wenn der Zucker verschäumt ist, legt man die Erdbeeren darein, läßt sie auf schwachem Feuer 1 Stunde kochen, dann verwahrt man sie gut in Gläsern.

5. Nüsse einzumachen.

Vom 18. Juni bis 10. Juli ist die geeignetste Zeit, um Nüsse einzumachen; man nimmt die Nüsse frisch vom Baum, jedoch keine solchen, die von selbst heruntergefallen sind, macht ein Hölzchen von Buchenholz, wie eine Spicknadel, durchsticht jede Nuß 6 bis 8mal, legt sie in ein großes, irdenes Geschirr und schüttet Wasser darüber. Das Wasser muß jeden Tag 2mal weg- und immer wieder frisches zugegossen werden. Nach 8 bis 10 Tagen stellt man die Nüsse in einem Topf auf das Feuer, schüttet Wasser darüber, das die Nüsse bedeckt, läßt sie 20 bis 30 Minuten kochen, bis sie ziemlich weich sind, dann nimmt man sie heraus, spült sie mit frischem Wasser ab, steckt in die Löcher ein Stückchen Zimmt und Citronat. Für je 1 Pfd. Nüsse thut man 1 Pfd. Zucker in eine weiße Pfanne, auf je 1 Pfd. Zucker $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, läßt den Zucker kochen, verschäumt ihn, legt die Nüsse darein und läßt sie eine starke $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Nachdem stellt man sie vom Feuer, läßt sie etwas abkühlen, füllt sie dann in Gläser oder Töpfe, thut noch etwas ganzen Zimmt, Nelken und Citronat darein, giebt oben darauf noch ziemlich Zwetschgenwasser und verwahrt sie dann gut.

6. Johannisbeeren einzukochen.

Für je 1 Pfd. abgezapfte Beeren thut man 1 starkes Pfd. Zucker in eine gelbe oder weiße Pfanne, giebt zu 1 Pfd. Zucker $\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser, läßt den Zucker kochen, bis er Blasen wirft, dann thut man die Beeren darein, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen; während dem Kochen müssen die Beeren fleißig abgeschäumt werden; nachher schüttet man sie in einen steinernen Topf, und wenn sie kalt sind, bindet man denselben zu.

7. Johannisbeeren-Gelee.

Zu einem schönen Gelee nimmt man $2\frac{1}{2}$ Pfd. Stockzucker in eine Pfanne, gießt $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser darüber und läßt den

Zucker ganz dick einkochen. Sodann wirft man 2 Pfd. reife, abgezapfte Johannisbeeren darein und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde stark kochen, ohne darin zu rühren. Inzwischen bindet man ein Tuch über vier Stuhlfüße und schüttet die kochenden Johannisbeeren dadurch in eine Porzellanschüssel; sobald alles durchgelaufen ist, füllt man es in Gelee-gläser, nach 8 Tagen legt man ein rundes, weißes Papier oben in die Gläser, thut einige Tropfen Kirschwasser darauf und bindet sie mit Papier zu. Dieses Gelee hält sich so 2 bis 3 Jahre.

8. Johannisbeer-Marmelade.

Die Beeren werden abgezapft, in einen irdenen oder steinernen Topf gefüllt und zugedeckt, der Topf wird dann ins kochende Wasser gestellt, läßt die Beeren 2 bis 3 Stunden kochen, nimmt sie dann heraus, kühlt sie etwas ab und treibt die Masse durch ein Haarsieb. Auf 1 Pfd. Mark nimmt man $1\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, legt den Zucker in eine Pfanne, auf je 1 Pfd. Zucker thut man $\frac{1}{4}$ Liter Wasser; wenn der Zucker Blasen wirft, rührt man ihn in das Mark, dann thut man es zusammen in die Pfanne und läßt es unter beständigem Rühren 10 Minuten kochen. Die Marmelade wird in Töpfe gefüllt und gut verwahrt; sie hält sich sehr lange.

9. Weiße Johannisbeeren einzukochen.

Hierzu sucht man 2 Pfd. von den größten Beeren aus, macht mit einem spitzen Federkiel die Kernchen heraus. Auf 1 Pfd. ausgekernte Johannisbeeren nimmt man $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser; wenn der Zucker dick eingekocht ist, legt man die Beeren hinein. Man darf sie jedoch nicht rühren, sondern nur rütteln, läßt sie noch 10 Minuten kochen, füllt sie in kleine Gläser und verwahrt sie gut.

10. Marmelade von weißen Johannisbeeren.

Diese Marmelade muß auch so, wie bei Nr. 8 angegeben, gemacht werden, nur muß man den Zucker mit Weißwein statt mit Wasser läutern.

11. Gelee von schwarzen Johannisbeeren.

Diese Beeren sind gewöhnlich trockener als die roten; man streift sie ab und putzt sie sauber. Auf 2 Pfd. abgezapfte Beeren thut man $2\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker in eine weiße Pfanne, gießt $\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser daran, und wenn sich der Zucker ganz aufgelöst hat, wirft man die Beeren darein und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Nachdem legt man ein grobes leinenes Tuch in ein Haarsieb und schüttet die Beeren durch in eine Porzellanschüssel; wenn alles durchgelaufen ist,

füllt man es in Geleegläser; dasjenige, welches im Sieb zurückbleibt, kann man zu einfachem Kompott verwenden.

12. Gelee von schwarzen Johannisbeeren anderer Art.

Man kann diese Beeren in einem irdenen Topf ins Wasser stellen und 3 Stunden kochen lassen; man schüttet sie durch ein feines Sieb und wiegt den Saft. Für je 1 Pfd. thut man 1 Pfd. Zucker in eine Pfanne, giebt den Saft darein, läßt es 3 bis 4 Ball aufkochen und gut verschäumen. Man darf dazu kein Wasser nehmen, füllt es dann in Gläser, thut oben darauf ein Branntweinpapier und verwahrt die Gläser an einem kühlen trockenen Ort.

13. Johannisbeer-Essig.

Das von den Johannisbeeren im Sieb Zurückgebliebene kocht man mit Wasser auf und läßt es in einem irdenen Geschirr 14 Tage stehen. Dann seihet man es durch, wieder in den Topf und läßt es einige Wochen an der Wärme stehen, worauf man einen guten Essig hat. Diesen Essig kann man von allen Johannisbeeren machen.

14. Schwarze Kirschen im Dampf zu kochen.

Hierzu nimmt man die schönsten Kirschen; wenn sie frisch vom Baume kommen, sind sie am besten dafür; man zupft die Stiele davon, thut die Kirschen in Gläser, die eine weite Oeffnung haben oder in Schraubengläser. Wenn die Gläser beinahe voll sind, giebt man in jedes 3 bis 4 Eßlöffel gestoßenen Zucker und schraubt die Schraubengläser gut zu. Hat man aber offene Gläser, so legt man oben darauf ein kleines Stück saubere Leinwand oder Cretonne, bindet es mit einer eingeweichten Rindsblase mittels einer Schnur fest zu; man muß genau nachsehen, ob die Blasen ganz sind, denn wenn sie nur die geringste Oeffnung haben, springen die Gläser beim Kochen. Wenn alle zugebunden sind, kocht man sie in einem Kessel oder großen Topf, die Gläser müssen alle mit Heu oder alten Tüchern umwickelt werden, damit sie einander nicht berühren; so stellt man alle nebeneinander, schüttet Wasser daran, daß jedes Glas noch 2 Finger breit darüber heraussehaut; auch sollen die Gläser gleich hoch sein, damit das Wasser über keines hinauskoht. Jetzt macht man ein schwaches Feuer darunter und läßt die Kirschen so lange ganz langsam kochen, bis man sieht, daß sie fallen; dann macht man das Feuer ganz schwach, läßt es langsam ausgehen und die Kirschen im Kessel erkalten. Den nächsten Tag nimmt man die Gläser behutsam heraus, putzt jedes gut ab und stellt sie an einen trockenen Ort zum Aufbewahren. Auf diese Weise kann man alles Obst mit Dampf kochen; man kann nicht angeben, so und so lang muß es kochen, das Obst muß eben

langsam gekocht werden, bis man sieht, daß es sich setzt. Nach einigen Tagen kann man die Gläser rütteln, damit der Saft oben darüber bleibt; dies kann man thun, bis 6 Wochen vorüber sind, die Blase darf jedoch oben nicht naß werden, sonst giebt es Schimmel. Auf diese Art hält sich das Obst sehr lange.

15. Pflaumen, Zwetschgen, Aprikosen und Pflirsche.

Diese werden auch genau so in Gläsern gekocht, wie die Schwarzkirschen, nur muß man etwas mehr Zucker dazu nehmen.

16. Schwarze Kirschen.

Die Kirschen werden ausgesteint; man kocht für je 1 Pfd. Kirschen $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, wenn der Zucker etwas eingekocht ist, schüttet man die Kirschen darein und läßt sie auf gelindem Feuer eine Stunde kochen. Wenn beliebt, kann man etwas Zimt und Nelken mitkochen lassen, rührt die Kirschen einigemal auf, daß sie nicht ansetzen; sind sie fertig, so schüttet man sie warm in Porzellantöpfe, thut etwas Branntwein darauf, deckt sie zu und verwahrt sie den nächsten Tag gut.

17. Weichselkirschen.

Von schönen reifen Weichselkirschen macht man die Stiele weg und die Steine mit einem spitzen Federkiel heraus; für je 1 Pfd. Kirschen thut man $1\frac{1}{4}$ Pfd. Stockzucker in eine gelbe oder weiße Pfanne, und auf je 1 Pfd. Zucker $\frac{1}{4}$ Liter heißes Wasser; wenn der Zucker ziemlich eingekocht ist, stellt man ihn zum Abkühlen vom Feuer, schüttet die Kirschen darein, läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde langsam kochen und gut verschäumen, dann verwahrt man sie in Gläsern.

18. Marmelade von Weichselkirschen.

Hierzu stellt man je 1 Pfd. Kirschen und Zucker auf das Feuer und läßt es unter beständigem Rühren 1 Stunde kochen. Das Aussteinen braucht nicht so sorgfältig zu geschehen, wie bei Nr. 17 angegeben.

19. Weichselkirschen mit Essig.

An den Weichselkirschen läßt man 2 Centimeter lange Stiele, thut für 4 Pfd. Kirschen 3 Pfd. Zucker in eine weiße Pfanne, läßt ihn mit $\frac{1}{2}$ Liter gutem, starkem Weinessig, 30 Gramm ganzem Zimmt und 10 Gramm Gewürznelken 1 Ball aufkochen, deckt alles zu, und wenn es nur noch warm ist, schüttet man es über die Kirschen. Am dritten Tage kocht man denselben Saft wieder, schüttet ihn kochend über die Kirschen, bindet dieselben wieder fest zu, während sie noch warm sind.

20. Rote Herzfirſchen.

Die Kirſchen werden ſorgfältig ausgeſteint, auf je 1 Pfd. $\frac{1}{2}$ Pfd. geſtoßener Zucker geſtreut und 1 Tag ſtehen gelassen. Hierauf werden ſie in Gläſer gefüllt und feſt zugebunden, wie es bei Nr. 14, Seite 204, angegeben iſt. Dieſe Kirſchen müſſen ziemlich lange kochen, bis ſie fallen. Wenn ſie richtig behandelt werden, ſind ſie ſehr gut und kräftig.

21. Rhabarber.

Die Stiele werden mit einem Tuch ſauber abgerieben und in fingerlange Stückchen geſchnitten, für je 1 Pfd. thut man $1\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker in eine Pfanne und zu jedem Pfd. Zucker $\frac{1}{4}$ Liter Waſſer. Wenn der Zucker verſchäumt iſt, legt man die Stiele hinein, läßt ſie bei ſchwachem Feuer, ohne zu rühren, 1 Stunde kochen und verwahrt ſie dann. Im Winter kann man es als Kompott geben oder zu Kuchen verwenden.

22. Rhabarber, zweite Art.

Die Rhabarber ſind im Frühjahr am beſten. Doch kann man dieſelben auch bis im September benützen. Man waſcht ſie und trocknet ſie wieder gut ab. Nach dem Schälen ſchneidet man die Rhabarber in 3 Centimeter lange Stückchen. Nun wird auf 1 Pfd. Rhabarber in einer gelben Pfanne 1 Pfd. Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter Waſſer geläutert. Man läßt den Zucker dick einkochen, ſchüttet die Rhabarber dann hinein, deckt ſie zu und rüttelt die Pfanne. Rühren darf man nicht darin. Man verſchäumt ſie gut und rüttelt ſie $\frac{3}{4}$ Stunden auf dem heißen Herde. Sie dürfen jedoch nicht ſprudeln. Hernach ſchüttet man die Rhabarber auf ein Sieb, die Stückchen müſſen ſchön ganz bleiben. Den Saft kocht man noch etwas dicker ein und ſchüttet ihn dann kochend über die Rhabarber, rüttelt die Schüſſel wieder und füllt alles dann halbkalt in Gläſer. Nun wird ein Branntweinpapier oben aufgelegt und die Gläſer werden gut zugebunden.

23. Himbeeren ganz einzukochen.

Für je 1 Pfd. ſchöne, ausgeleſene Himbeeren thut man 1 Pfd. Zucker und $\frac{1}{4}$ Liter Waſſer in eine gelbe Pfanne; wenn der Zucker Blaſen wirft, ſtellt man ihn vom Feuer; iſt er etwas abgekühlt, ſchüttet man die Himbeeren hinein, läßt ſie 10 bis 15 Minuten, ohne darin zu rühren, kochen; er wird fleißig verſchäumt und in Gläſer oder Porzellantöpfe gefüllt.

24. Himbeer-Marmelade.

Die Himbeeren werden gut verleſen, je 1 Pfd. thut man mit $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker in eine Pfanne, auch kann man den Zucker durchs

kalte Wasser ziehen und dann in die Himbeeren thun; man läßt alles unter öfterem Rühren 1 Stunde kochen, verschäumt es fleißig und verwahrt es dann gut.

25. Heidelbeer-Mus.

Hierzu kocht man meistens eine große Portion. Man thut z. B. 8 Pfd. Zucker und 10 Pfd. Heidelbeeren in eine große Pfanne oder einen gelben Kessel nebst 2 Liter Wasser. Wenn der Zucker verschäumt ist, legt man die Heidelbeeren darein, läßt sie unter öfterem Umrühren eine ganze Stunde kochen und verwahrt sie gut auf den Winter.

26. Andere Art, Heidelbeeren zu kochen.

Wenn man die Heidelbeeren gleich essen will, so braucht man auf 1 Pfd. Beeren nur $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker zu nehmen, auch zum Aufbewahren kann man sie mit halb Zucker kochen, doch müssen sie 3 volle Stunden kochen, damit sie sich halten. Nachher schüttet man sie noch heiß in den Topf, in dem man sie aufbewahrt, läßt sie stehen, bis sie eine Haut haben, darauf ein Papier mit Branntwein und wenn sie kalt sind, bindet man sie zu.

27. Heidelbeer-Gelee.

Die Heidelbeeren müssen recht reif sein; man thut 3 Pfd. Zucker in eine weiße Pfanne und schüttet $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser darüber. Wenn sich der Zucker ganz aufgelöst hat und klar gekocht ist, schüttet man 3 Pfd. Heidelbeeren hinein. Man darf sie aber nicht rühren, sondern nur rütteln, damit das Gelee nicht trübe wird; wenn es so 25 bis 30 Minuten gekocht hat, bindet man ein leinenes Tuch auf 4 Stuhlfüße, läßt die Heidelbeeren hindurch in eine Porzellschüssel laufen, dann füllt man sie, während sie noch warm sind, in Geleegläser und verwahrt sie den andern Tag gut.

28. Aprikosen einzukochen.

Schöne Aprikosen, welche gelb, aber dennoch fest sein müssen, nimmt man frisch vom Baum, schneidet sie entzwei und schält sie ganz dünn. Für je 1 Pfd. Aprikosen thut man 1 Pfd. Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser in eine Pfanne; wenn sich der Zucker ganz klar gekocht hat, stellt man ihn vom Feuer, thut die ausgesteinten Aprikosen hinein und läßt sie langsam kochen, bis sie ganz durchsichtig sind; dann nimmt man sie heraus, legt sie sorgfältig auf eine Platte, schüttet die Sauce darüber, füllt sie erst nach 2 Tagen in die bestimmten Gläser und verwahrt sie gut.

29. Aprikosen-Marmelade.

Wenn die Aprikosen überreif sind, sind sie am geeignetsten zur Marmelade; man kann sie schälen oder auch nicht, thut für 1 Pfd. Aprikosen 1 Pfd. Zucker und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser in eine Pfanne. Wenn sich der Zucker klar gekocht hat, thut man die ausgesteinten Aprikosen hinein, läßt sie $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde kochen, paßiert sie durch ein Haarsieb und verwahrt sie gut in Gläsern. Auch hier ist es, wie bei allem Eingemachten, gut, wenn man etwas Branntwein oben darauf thut.

30. Aprikosen in Dampf einzukochen.

Mittelgroße Aprikosen schält man ganz fein, thut sie in Gläser oder Blechdosen, nimmt zu jedem Pfund geschälte Aprikosen $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker und bindet die Gläser zu, wie bei den Schwarzkirschen auf Seite 204 angegeben ist. Die Blechdosen hingegen müssen, wenn sie gefüllt sind, vom Blechner zugelötet werden, auch muß man genau nachsehen, ob sie auch luftdicht sind, denn wenn sie die geringste Oeffnung haben, verdirbt das Obst. Wenn also alles gut verschlossen ist, stellt man die Blechdosen oder Gläser in den Kessel, läßt sie 2 bis $2\frac{1}{2}$ Stunden fortkochen und im Sud kalt werden, dann stellt man sie heraus an einen kühlen trockenen Ort zum Aufbewahren, wendet die Büchsen alle 3 oder 4 Wochen um auf die andere Seite; man darf sie dabei nicht schütteln und nie öffnen, bis man sie braucht.

31. Melonen mit Zucker.

Die reifsten Melonen, die es nur giebt, schält man, soweit die Schale grün ist, schneidet sie entzwei, macht das Kernhaus heraus und schneidet sie in fingerlange Streifen. Für je 1 Pfd. Melonen läutert man 1 Pfd. Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, stellt es zum Erkalten vom Feuer und thut die geschnittenen Melonen darein, das inwendige Weiche darf nicht dazu, sondern nur die schönen Stücke. Man läßt es nun kochen, bis die Schnitze durchsichtig sind, thut noch etwas ganzen Zimmet und einige Gewürznelken dazu, stellt sie zum Erkalten vom Feuer und verwahrt sie den nächsten Tag gut.

32. Melonen in Essig.

Die Melonen werden geschält und geschnitten wie vorhergehende Art; man thut für 4 Pfd. Melonen 4 Pfd. Zucker, 1 Flasche sehr guten starken Weinessig, 30 Gramm gebröckelten Zimmet und 10 Gramm Gewürznelken in eine weiße Pfanne. Wenn sich der Zucker klar gekocht hat, schüttet man $\frac{1}{4}$ Liter guten alten Weißwein daran und legt die Melonen gleich hinein, bevor es wieder kocht. Man läßt nun die Melonen so kochen, bis sie ganz durchsichtig sind, stellt sie dann vom

Feuer, deckt sie fest zu, bis sie kalt sind, und verwahrt sie nachher gut, damit keine Luft dazu kommt.

33. Geschälte Mirabellen.

Sind sie gut reif, so kann man die Haut ohne Mühe herunterziehen, sind sie aber noch hart, so schüttet man in einer Schüssel kochendes Wasser darüber, dann läßt sich die Haut auch gut herunterziehen. Wenn alle geschält sind, thut man für je 1 Pfd. Mirabellen 1 Pfd. Zucker und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser in eine weiße Pfanne; hat sich der Zucker klar gekocht, so legt man die Mirabellen darein, läßt sie 10 bis 15 Minuten ganz durchsichtig kochen, jedoch sollen sie ganz bleiben. Hierauf stellt man sie vom Feuer, läßt sie kalt werden und bewahrt sie in Gläsern auf.

34. Mirabellen-Marmelade.

Hierzu muß man die allerreifsten verwenden, macht die Steine heraus, für je 1 Pfd. Mirabellen nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, thut beides zusammen in eine Pfanne, läßt es eine gute Stunde kochen und schäumt fleißig ab. Wenn man die Masse ganz fein haben will, treibt man sie durch ein Haarsieb, freilich giebt es beim Durchtreiben weniger, weil die Häute zurückbleiben; ist sie fertig, so verwahrt man diese Marmelade wie alles andere Eingemachte.

35. Muskateller-Pfirsiche.

Schöne Pfirsiche, die keine Büsse haben, werden abgezogen; sind sie aber noch hart, so muß man kochendes Wasser darüber schütten und sie schnell abziehen, damit sie nicht lange im Wasser liegen bleiben. Für je 1 Pfd. thut man 1 Pfd. Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser in eine weiße Pfanne; hat sich der Zucker klar aufgelöst, so stellt man ihn zum Abkühlen vom Feuer, thut die Pfirsiche darein, läßt sie ganz durchsichtig kochen und verschäumt sie recht fleißig. Dann läßt man sie in der Pfanne kalt werden. Es dürfen nie zu viel Früchte in ein Geschirr gelegt werden, sonst zerbricht das Obst leicht. Den nächsten Tag füllt man es in Gläser, schüttet Brantwein darauf und verwahrt es gut.

36. Muskateller-Pfirsiche in Brantwein.

Von den schönsten reifen Pfirsichen zieht man die Haut herunter, schneidet sie entzwei und macht die Steine heraus. Die Pfirsiche thut man dann in einen ganz reinen Porzellantopf, streut für je 1 Pfd. Pfirsiche $1\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker darüber, gießt zu 4 Pfd. Pfirsiche

1 Liter sehr guten Zwetschgen- oder Kirchenbranntwein. Der Topf wird dann gleich fest mit Rindsblase zugebunden, 14 Tage lang jeden Tag gerüttelt, damit der Zucker und Branntwein in die Pflirsiche dringt. Diese Pflirsiche kann man lange aufbewahren und sind sehr gut.

37. Rote Pflirsiche.

Die roten Pflirsiche sollen immer ganz bleiben, man schält sie so dünn als möglich mit einem scharfen Messer; darf sie aber nicht berühren, sonst verlieren sie an Farbe. Für je 1 Pfd. thut man 1 Pfd. Zucker und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser in eine weiße Pfanne. Ist der Zucker verschäumt und dick eingekocht, so legt man die Pflirsiche hinein und läßt sie langsam $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden weich kochen, läßt sie dann erkalten und verwahrt sie gut in Gläsern oder Töpfen.

38. Reine-Clauden im Dampf zu kochen.

Dieselben werden am schönsten, wenn man sie im Dampf einkocht, man pußt sie mit einem Tuch sauber ab und legt sie in Gläser oder Blechdosen. Wenn die Reineclauden in den Gläsern sind, streut man für je 1 Pfd. $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßenen Zucker darüber und schraubt oder bindet die Gläser fest zu, wie bei den Schwarzkirschen auf S. 204 angegeben. Dieselben werden dann auch mit alten Tüchern oder Heu umwickelt, in den Topf oder Kessel gestellt und das Wasser darangeschüttet, bis die Gläser nur noch 2 Finger breit darüber schauen. Das Obst wird dann ebenso, wie die Schwarzkirschen auf S. 204 langsam gekocht, man läßt es im Kessel erkalten, nimmt sie den andern Tag behutsam heraus, pußt die Gläser sauber ab und stellt sie an einen kühlen trockenen Ort. Auf diese Weise kann man alles Obst einkochen.

39. Rojeletten-Birnen einzukochen.

Zum Einnachen sind diese die geeignetsten Birnen, man schält sie, schabt den Stiel und läßt die Birnen ganz. Für je 1 Pfd. Birnen nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und etwas ganzen Zimmt. Wenn man die Birnen schält, legt man sie gleich in eine Schüssel mit kaltem Wasser, bis alle geschält sind, dann legt man sie in das kochende Zuckerwasser und läßt sie ziemlich weich kochen. Nachher stellt man sie zum Abkühlen vom Feuer, füllt sie in Gläser, jedes Glas soll 2 Finger hoch leer bleiben, der Saft muß über die Birnen gehen. Dann werden die Gläser zugebunden und langsam wie das übrige Dampfobst gekocht.

40. Muskateller-Birnen.

Diese Birnen müssen schön weiß bleiben, man schält sie ganz dünn, läßt den ganzen Stiel daran und schabt ihn. Die geschälten

Birnen legt man ins kalte Wasser; wenn man 10 Pfd. Birnen kochen will, kocht man 4 Liter Wasser mit 1 Pfd. Zucker, legt die Birnen hinein und läßt sie 5 Minuten stark aufkochen. Nachdem legt man sie auf ein Haarsieb zum Abtropfen, läutert 2 $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit 3 Liter Wasser ganz schnell, legt sämtliche Birnen hinein, läßt sie halbweich kochen, stellt sie vom Feuer und läßt sie abkühlen. Nachher füllt man sie in Gläser, daß die Brühe oben darüber geht, bindet sie zu und läßt sie 1 Stunde fortkochen, läßt sie im Wasser abkühlen und behandelt sie, wie bei Nr. 38 angegeben. Das erste Wasser darf man nicht gebrauchen, es kann zu einem gewöhnlicheren Kompott verwendet werden.

41. Spalierbirnen einzukochen.

Die Birnen müssen noch hart, jedoch gut reif sein, man läßt die kleineren ganz, schneidet die großen entzwei und legt sie, nachdem sie geschält sind, in kaltes Wasser mit einem Stück Alaun, damit dieselben weiß bleiben. 6 Pfd. Birnen kocht man mit 3 Pfd. Zucker und 1 $\frac{1}{2}$ Liter Wasser ganz weich, nimmt sie mit einem Schaumlöffel behutsam heraus, damit sie nicht zerbrechen, läßt die Brühe zu einem Sirup einkochen, schüttet sie über die Birnen und läßt alles erkalten. Nach 3 oder 4 Tagen verwahrt man sie in Gläsern oder Porzellantöpfen und schüttet etwas guten Brantwein darüber.

42. Eierpfirsich einzukochen.

Etwa 40 schöne, harte, aber doch reife Pfirsiche legt man in eine Schüssel, schüttet kochendes Wasser darüber und schält sie nach 5 Minuten. Für je 1 Pfd. Pfirsiche läutert man $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, bis er Blasen wirft, dann stellt man ihn vom Feuer zum Abkühlen, legt die Pfirsiche hinein und kocht letztere ganz langsam, bis sie weich sind. Hierauf läßt man sie erkalten, verwahrt sie den nächsten Tag in Gläsern und schüttet $\frac{1}{4}$ Liter guten Brantwein darüber.

43. Eierzwetschgen mit Essig.

Man nimmt hierzu die größten Zwetschgen, die gut reif, aber doch noch hart sein müssen. Für je 1 Pfd. Zwetschgen läutert man $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter gutem Weinessig, etwas ganzem Zimmet und Gewürznelken; die Zwetschgen thut man in einen großen Topf, in dem man sie aufbewahrt, schüttet den kochenden Essig darüber und macht es so 3 Tage nacheinander. Es wird jedesmal zugedeckt und das letztemal fest verschlossen und mit Rindsblase zugebunden.

44. Eierzwetschgen mit Zucker.

50 Zwetschgen legt man in eine große Schüssel, schüttet kochendes Wasser darüber und schält sie gleich, für je 1 Pfd. Zwetschgen läutert

man 1 Pfd. Zucker zu einem dicken Sirup, läßt ihn abkühlen und legt die Zwetschgen darein. Man darf aber nicht zuviel Zwetschgen miteinander hineinthun, sonst zerfallen sie; wenn sie fertig gekocht sind, verwahrt man sie den nächsten Tag gut.

45. Zwetschgen-Marmelade.

Die Zwetschgen werden geschält, die Steine herausgemacht und für je 1 Pfd. geschälte Zwetschgen wird $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser zu einem dicken Sirup geläutert. Nachdem legt man die Zwetschgen in den Zucker, läßt sie mit etwas ganzem Zimmet 1 Stunde kochen und verwahrt sie dann gut.

46. Gewöhnliche Zwetschgen-Marmelade.

Sehr reife Zwetschgen steint man aus, thut 10 Pfd. Zwetschgen, 1 Pfd. Zucker und 30 Gramm ganzen Zimmet in eine Pfanne und kocht es auf schwachem Feuer 6 Stunden. Hierauf thut man es heiß in die bestimmten Töpfe, damit es eine Glasur bekommt, dann gießt man noch etwas Brantwein oben darauf.

47. Gemischte Zwetschgen.

Man thut 3 Pfd. ausgesteinte Zwetschgen, 3 Pfd. gute geschälte Birnen, 3 Pfd. gute, süße, gepuzte Gelbrüben, welche am Reibeisen fein gerieben werden müssen, und 3 Pfd. Zucker zusammen in einen großen weißen oder gelben Topf, giebt noch 30 Gramm gebröckelten Zimmet darein und läßt es 5 Stunden kochen. Dann treibt man es durch ein Haarsieb und verwahrt es gut.

48. Weichselkirchen oder rote Kirchen in Gelee.

Man macht aus den Kirchen die Steine sorgfältig heraus, damit sie nicht zerrissen werden, preßt aus 2 Pfd. Johannisbeeren den Saft, thut 4 Pfd. Zucker in eine Pfanne und schüttet den Saft darüber. Den Zucker läßt man kochen und dann abkühlen. Dann legt man 2 Pfd. ausgesteinte Kirchen darein, läßt sie noch 5 bis 10 Minuten kochen und verwahrt sie gut in Gläsern, während sie noch warm sind.

49. Himbeer-Gelee.

4 Pfd. Stoc Zucker läßt man mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser in einer weißen Pfanne zu einem dicken, klaren Sirup kochen, thut 3 Pfd. Himbeeren, die nicht überreif sind, und 1 Pfd. abgezupfte rote Johannisbeeren darein, rührt es nur einmal durcheinander und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde gut kochen. Inzwischen bindet man ein leinenes Tuch an 4 Stuhlsüße, stellt eine Porzellanschüssel darunter und schüttet das Gekochte

durch, man darf vorher nicht darin rühren, sonst wird es trübe und es soll klar durchlaufen. Es wird dann in Geleegläser gefüllt und gut verwahrt. Das Zurückgebliebene kann man gleich brauchen.

50. Apfel-Gelee von weißen oder roten Äpfeln.

Man nimmt 12 schöne, grüne Reinetten, die aber reif sein müssen, vom Baum; die Äpfel werden nicht geschält, doch jeder in 6 Schnitze geschnitten und das Kernhaus herausgenommen. Sind es 4 Pfd. Äpfel, so läßt man sie in einer weißen Pfanne mit 2 Liter Wasser weich kochen, legt sie dann sorgfältig mit einem Schaumlöffel auf ein Sieb zum Abtropfen, damit der Saft klar bleibt. Nun thut man zu je 1 Liter Wasser 2½ Pfd. Zucker, läßt es zusammen in einer Pfanne kochen und gut verschäumen, hierauf läßt man einen Tropfen auf einen Teller fallen; stockt es, so ist es gut, stockt es nicht, so muß man es noch länger kochen, es wird dann in Geleegläser gefüllt und gut verwahrt.

51. Quitten-Gelee.

Die Quitten schneidet man in Schnitze, nimmt das Kernhaus heraus, setzt sie in eine gelbe Pfanne und schüttet Wasser darüber, bis sie ganz bedeckt sind. Man läßt sie so ganz weich kochen, schüttelt sie ein wenig durcheinander, bindet ein Tuch an 4 Stuhlfüße, schüttet die Schnitze oben hinein und läßt den Saft dadurch in eine darunterstehende Porzellanschüssel laufen. Für je 1 Pfd. Saft thut man 1 Pfd. Zucker in eine Pfanne, schüttet den Saft darüber, läßt es kochen und gut verschäumen. Wenn ein Tropfen sich auf einem Teller stockt, dann ist es gut; man füllt es dann noch warm in Geleegläser und verwahrt es gut.

52. Quitten-Marmelade.

Hierzu kann man auch die ausgekochten Quitten von dem Gelee verwenden, man nimmt dann noch mehr Quitten dazu, und wenn beides weich gekocht ist, treibt man es zusammen durch ein Haarsieb. Hat man jetzt 8 Pfd. Marmelade, so thut man 6 Pfd. Zucker in eine große Pfanne oder einen Topf, gießt 1 Liter kochendes Wasser darüber, und wenn sich der Zucker kargekocht hat, rührt man ihn in die Quitten, stellt alles auf das Feuer und läßt es unter beständigem Rühren eine ganze Stunde kochen. Dann schüttet man es heiß in die Töpfe und verwahrt es gut.

53. Quittensaft in Flaschen.

Diesen Saft macht man, wenn man sehr viel Quitten hat und verwendet ihn gewöhnlich zu Puddingsaucen; die Quitten werden abgewaschen, am Reibeisen gerieben und 8 bis 10 Tage in den Keller gestellt; jeden Tag müssen sie mit einem Holzlöffel aufgerührt werden.

Nachdem legt man ein leinenes Tuch in eine Schüssel, thut die Quitten darein und hängt es zugebunden auf, den Saft läßt man so in eine daruntergestellte Schüssel laufen. Hierauf thut man für je $\frac{1}{4}$ Liter Saft 1 Pfd. Zucker in die Pfanne, schüttet den Saft darüber, läßt ihn verwenden, und wenn er gut verschäumt ist, füllt man ihn in Flaschen und pstopft diese nach 8 Tagen fest zu.

54. Quittenbrot.

Will man diese Quitten weiß haben, muß man sie grün vom Baum verwenden, sollen sie gelb werden, müssen sie 10 Tage gebrochen sein, will man sie aber rot, so kann man sie erst Mitte Dezember kochen; sie werden alle auf die gleiche Weise zubereitet. Man reibt die Quitten mit einem sauberen Tuche ab, schneidet jede in 6 bis 8 Schnitze, bei den weißen macht man das Kernhaus heraus, legt sie in einen Topf und schüttet Wasser dazu, bis es oben darüber geht. Sie werden dann auf das Feuer gestellt, zugedeckt, gekocht, bis sie ganz weich sind und das Wasser eingekocht ist, man treibt sie nun durch ein Haarsieb, thut für je 1 Pfd. Quitten 1 Pfd. Zucker und $\frac{1}{5}$ Liter kochendes Wasser in eine weiße Pfanne; wenn sich der Zucker klar gekocht hat, rührt man die Quitten hinein, läßt es $1\frac{1}{2}$ Stunden langsam kochen, und giebt acht, daß es nicht ansigt. Ist dies geschehen, so thut man die Masse auf Tortenplatten, streicht sie fingerdick glatt darauf und läßt sie 14 Tage darauf liegen, nachher wird sie in viereckige Stücke oder in lange Streifen geschnitten, auch kann man sie mit Förmchen ausstechen, man wendet sie dann noch in weißem, gestoßenem Kandiszucker um und bewahrt sie in Schachteln auf.

55. Quittenwürste.

Diese macht man, da sie rot werden müssen, Mitte Dezember, reibt die Quitten gut ab, schneidet jede in 6 bis 8 Schnitze, stellt sie in einem weißen Topf oder einer Kupferkasserolle auf das Feuer und schüttet Wasser dazu, bis es oben darüber geht. Wenn sich das Wasser eingekocht hat, treibt man die Quitten durch ein Haarsieb in eine Schüssel, für je 1 Pfd. Quitten thut man 1 Pfd. Zucker und $\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser in eine weiße Pfanne, läßt den Zucker klar kochen, rührt dann das Quittenmark darein und läßt es noch $\frac{1}{4}$ Stunde zusammen kochen. Hierauf füllt man die Masse in Hammelsdärme, bindet 10 cm lange Würstchen ab und hängt sie auf. Wenn man es liebt, kann man etwas feingeschnittenen Citronat oder Vanillegeschmack in die Masse thun. Diese Quittenwürstchen halten sich ein ganzes Jahr.

56. Quittenschnitze.

Hierzu sind die Quittenäpfel besser als die Birnen, die letzteren werden oft zu fest, wenn sie lange eingemacht sind; die Äpfel werden

abgerieben, geschält, 1 Pfd. Zucker und 1 Liter Wasser in einer Pfanne auf das Feuer gestellt, wenn es kocht, legt man die Schnitze hinein und läßt sie halb weich kochen. Hierauf läutert man in einer anderen Pfanne 3 Pfd. Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser; wenn sich der Zucker klar gekocht hat, schüttet man ihn über die Quitten und läßt die Quitten darin vollends weich kochen, sind sie gut verschäumt, so bewahrt man sie in Gläsern oder Töpfen auf.

57. Preiselbeeren mit Essig.

2 Pfd. verlesene Preiselbeeren thut man in eine Schüssel, schüttet $\frac{1}{2}$ Liter guten Weinessig darüber, läßt sie bis zum nächsten Tage stehen, und schüttet dann den Essig ab. Nun legt man $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker in eine Pfanne, schüttet den Essig darüber, läßt es einige Wall aufkochen, thut die Preiselbeeren dazu und kocht es 5 Minuten; sie werden dann in einen Topf zum Aufbewahren gethan.

58. Preiselbeeren anderer Art.

4 Pfd. Preiselbeeren werden verlesen, wenn nötig gewaschen und in ein Sieb zum Abtropfen gethan, nun werden 3 Pfd. Zucker mit 1 Liter altem Wein geläutert; wenn der Zucker klar ist, legt man die Preiselbeeren hinein, läßt sie nur 10 Minuten kochen und füllt sie in Töpfe. Will man sie süßer haben, so nimmt man für je 1 Pfd. Preiselbeeren 1 Pfd. Zucker, auch kann man anstatt des Weines Essig nehmen, sie halten sich gleich lange.

59. Stachelbeeren.

Die Beeren muß man pflücken, wenn sie noch ein wenig hart sind, man läutert ebensoviel Zucker zu einem dicken Sirup, schüttet ihn auf die Beeren, deckt dieselben zu und läßt den nächsten Tag den Saft ablaufen. Der Saft wird dann wieder gekocht, über die Beeren geschüttet, das Ganze gut gerüttelt und in die Gläser gefüllt, letztere müssen 2 Finger breit leer bleiben. Sie werden dann im Dampf gekocht, wie auf Seite 204 angegeben.

60. Stachelbeeren, 2. Art.

Große Stachelbeeren werden mit einem Häkchen gut ausgefernt, dann auf 1 Pfd. Beeren $\frac{5}{4}$ Pfd. gestoßener Zucker gestreut. Diese läßt man 2 Tage zugedeckt stehen. Darauf legt man sie in eine Messingpfanne, stellt sie auf das Feuer und läßt sie ein paar Wall aufkochen, aber ohne Zusatz von Wasser, rüttelt sie tüchtig, damit sich die Beeren schön füllen; schütte sie jetzt in eine Schüssel. Sind sie halb erkaltet, so füllt man sie in Gläser, welche man zubindet und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

61. Arrak-Obst (auch Tous les fruits genannt).

Von verschiedenen Obstsorten, die im Laufe des Jahres reifen, also im Frühjahr von den Erdbeeren, dann von den roten Kirschen, dann von den Mirabellen; dann von den Sommerarten und von den Herbstfrüchten — thut man eine gewünschte Menge in einen neuen steinernen Topf, etwa so: z. B. zuerst eine Schicht Erdbeeren, darauf eine Schicht Zucker (und zwar gehören auf jedes Pfund Früchte $\frac{3}{4}$ bis 1 Pfd. Zucker) und darüber Arrak (auf je 3 Pfd. Früchte gehört eine Flasche). Das geschieht ebenso bei allen später folgenden Fruchtarten, bis zu den Früchten die man im Spätjahr in den Topf einlegt (rote Pflirsiche und Traubenbeeren schließen). Zu beachten ist, daß nach dem Einlegen einer Fruchtart oder mehrerer jeweils der Topf luftdicht verschlossen werden muß bis die nächste Obstsorte einzulegen oder der Topf gefüllt ist, ferner, daß Zucker und Arrak jedesmal im Verhältnis der obigen Mengen verwendet werden.

62. Ganze Hagenbutten.

Die Hagenbutten müssen recht rot, aber dennoch hart sein, man schneidet sie unten und oben auf, nimmt die Kerne daraus, giebt dabei jedoch acht, daß sie ganz bleiben. Für je 1 Pfd. ausgekernte Hagenbutten wird $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker klar gekocht; man nimmt ihn dann vom Feuer und läßt ihn abkühlen. Die Hagenbutten legt man darein, stellt sie auf das Feuer und läßt sie ganz weich kochen; man kann statt des Wassers auch $\frac{1}{2}$ Liter Wein an den Zucker gießen und ihn damit kochen. Wenn sie gut weich sind, verwahrt man sie in Gläsern; mit diesen Hagenbutten werden gewöhnlich Kompotts verziert oder Torten garniert; will man sie als Kompott geben, so muß man vorher etwas Wein daran schütten.

63. Hagenbutten-Mus.

Die roten Butten werden gepflückt, wenn sie noch hart sind, aufgeschnitten und die Kerne herausgenommen; wenn man 4 Pfd. hat, schüttet man 1 Liter Wasser darüber, stellt sie in den Keller und deckt sie zu, jeden Tag müssen sie mit einem Holzlöffel aufgerührt werden und läßt sie so 14 Tage bis 3 Wochen stehen. Nach dieser Zeit verdrückt man sie mit einem Stößel, treibt sie durch ein gutes Haarsieb und wiegt sie, für je 1 Pfd. Hagenbutten kocht man 1 Pfd. Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser klar, rührt den Zucker zu dem Hagenbutten-Mus und stellt ihn auf das Feuer. Man läßt ihn noch unter beständigem Rühren 3 bis 4mal aufkochen und verwahrt ihn in Gläsern. Kann man das Hagenbutten-Mus schon durchgetrieben kaufen, so ist es leichter fertig zu machen.

64. Maronen oder große Kastanien.

Die Maronen muß man gleich im Spätjahr, bevor sie ausgetrocknet sind, einmachen; man schält die Lederhaut ab, setzt sie in einen Topf, schüttet kochendes Wasser darüber und läßt sie einige Wall aufkochen, bis sie sich gut schälen lassen. Für 1 Pfd. Maronen legt man $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker in eine Pfanne, thut auf jedes Pfund Zucker $\frac{1}{2}$ Liter Wasser nebst 1 Stück Vanille; wenn sich der Zucker klar gekocht hat und kalt ist, legt man die Maronen hinein, läßt sie nur einen Wall aufkochen, schüttet sie dann gleich in Gläser und bindet sie fest zu. Dann kocht man sie eine ganze Stunde im Dampf und behandelt sie wie alles andere Dampfobst.

65. Brombeeren ganz zu kochen.

Für je 1 Pfd. schöne, reife, ausgelesene Brombeeren thut man 1 Pfd. Zucker und $\frac{1}{4}$ Liter Rotwein in eine weiße Pfanne; wenn der Zucker eingekocht ist, legt man die Beeren hinein und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde ganz langsam kochen. Während dem Kochen müssen sie fleißig abgeschäumt werden; sollte zu viel Saft an den Beeren sein, so muß man den Zuckersirup ganz dick einkochen, sonst halten sie sich nicht gut.

66. Brombeer-Marmelade.

Zu 8 Pfd. reifen Brombeeren thut man 4 Pfd. Zucker und 1 Liter Wasser in eine weiße Pfanne. Wenn sich der Zucker klar gekocht hat, legt man die Beeren und 1 Stückchen ganzen Zimmet darein und läßt sie 2 Stunden kochen. Nachdem verwahrt man sie gut in Töpfen.

67. Maulbeeren.

Dieselben werden auch so eingekocht, wie die Brombeeren, nur giebt es die Maulbeeren nicht so häufig, deshalb ist es etwas Seltenes.

68. Kürbis einzukochen.

Reife Kürbisse schält man etwas dicker als Gurken, bohrt sie mit dem Kartoffelbohrer aus oder schneidet sie in Stücke. Für je 1 Pfd. Kürbis kocht man $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit $\frac{1}{8}$ Liter gutem Weinessig ein, schüttet es über die Kürbisse und deckt sie zu bis den nächsten Tag. Hierauf thut man es zusammen mit dem Saft und dem Gelben von 2 Citronen wieder in die Pfanne und läßt es weich kochen. Hat man 4 Pfd., so nimmt man 30 Gramm Zimmet und 12 Gewürznelken in den Topf, in dem man sie aufbewahren will, schüttet die kochenden Kürbisse darein und bindet sie mit Leinwand und Rindsblase zu, während sie noch warm sind.

69. Rote Pfirsiche in Branntwein.

3 Pfd. rote Pfirsiche legt man in eine Schüssel, gießt kochendes Wasser darüber und zieht ihnen schnell die Haut ab; nun läßt man 3 Pfd. Zucker in einer Schüssel mit $\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser klar kochen, stellt ihn vom Feuer und läßt ihn einige Minuten abkühlen. Hernach legt man die Pfirsiche darein, läßt sie ganz langsam weich kochen, doch müssen sie ganz bleiben und der Saft muß dick eingekocht sein; die Pfirsiche legt man jetzt mit einem Schaumlöffel auf eine Porzellanplatte und schüttet in den roten Sirup $\frac{1}{2}$ Liter Kirschen- oder Zwetschgenwasser. Wenn die Pfirsiche ganz kalt sind, legt man sie in die bestimmten Töpfe, schüttet den vermischten Sirup darüber und verwahrt sie gut.

70. Roseletten-Birnen in Branntwein.

3 Pfd. Birnen schält man ganz dünn, schabt den halben Stiel, schneidet das Andere ganz weg und legt die Birnen ins kalte Wasser, bis alle fertig geschält sind. Nachdem thut man 1 Pfd. Zucker, 1 Liter Wasser und den Saft von 3 Citronen in eine Pfanne, legt die Birnen darein und läßt sie beinahe weich kochen. Dann legt man sie auf ein Sieb zum Abtropfen, thut noch $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker in den Saft. Wenn sich der Zucker ganz aufgelöst hat, legt man die Birnen behutsam hinein und läßt sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde langsam kochen. Nachher legt man sie mit dem Schaumlöffel in die bestimmten Töpfe, feiht den Sirup in eine Porzellanschüssel, vermengt $\frac{1}{2}$ Liter guten Branntwein damit, schüttet es noch warm über die Birnen, bindet es fest zu und stellt es an einen kühlen trockenen Ort.

71. Grüne Pomeranzen oder Drangen einzukochen.

Man schneidet die Pomeranzen in 4 oder 6 Schnitze, kocht sie im Wasser weich und thut sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Für 2 Pfd. Pomeranzen läßt man 2 Pfd. Zucker und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser in einer Pfanne klar kochen, legt dann die Drangen darein und läßt sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Nachdem verwahrt man sie in Konfekt-Gläsern.

72. Reife Drangen oder Pomeranzen einzukochen.

3 Pfd. schöne reife Drangen kocht man 2 Stunden mit wenig Wasser weich, legt sie behutsam auf ein Sieb zum Abtropfen, läßt sie ein wenig abkühlen, schält sie so dünn als möglich und schneidet sie in 6 bis 8 Schnitze. Das Mark nimmt man heraus und treibt es durch ein Haarsieb, die Schnitze schneidet man wie Schmalzudeln, schneidet von der gelben Schale nur die Hälfte und legt es abseits, damit es nicht zu bitter und zu scharf wird. Hierauf läutert man 3 Pfd. Zucker in dem Wasser, in dem die Drangen gekocht sind;

wenn man jedoch den starken Geruch nicht liebt, so läutert man den Zucker mit 1 Liter frischem Wasser. Ist der Zucker dick eingekocht, so legt man die geschnittenen Orangen darein, läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, legt dann das durchgetriebene Mark auch darein und läßt es kochen, bis es hell ist. Dann läßt man es erkalten und verwahrt es wie alle anderen Konfitüren.

73. Heidelbeeren in Krüge einzumachen.

Ganz saubere Emserwasser- oder Selterswasserkrüge füllt man ganz voll mit trockenen Heidelbeeren, pflöpft sie dann fest zu und bindet sie mit einer festen Schnur. Man legt sie nun in einen Kessel, kocht sie 2 bis 3 Stunden, läßt sie darin kalt werden und legt sie in den Keller. Wenn man sie braucht, schlägt man den Krug entzwei, legt die Heidelbeeren auf eine Platte und streut nach Belieben Zucker darüber.

74. Kirsch in Krüge einzumachen.

Diese werden auch so eingemacht wie die Heidelbeeren; man kann sie mit den Steinen oder ausgesteint einfüllen.

75. Trüffel einzumachen.

Frische Trüffel legt man in eine Schüssel, schüttet frisches Wasser darüber,bürstet sie mit einer steifen Bürste ab und legt sie in frisches Wasser. Hat man die Trüffel mehreremal so abgebürstet, so schält man sie ganz fein und legt sie in Gläser, in denen man sie kochen will. Die Gläser verschließt man mit Patent-Korkpfropfen, schüttet jedoch vorher Wasser darüber, bis sie ganz bedeckt sind, drückt dann den Pfropfen darauf und bindet die Gläser fest zu. Man umwickelt dann dieselben mit alten Tüchern und kocht sie in Dampf, wie es bei den Reineclauden auf Seite 210 angegeben ist; sie müssen so zwei Stunden kochen, man läßt sie im Wasser kalt werden und bewahrt sie gut auf. Dieselben halten sich so jahrelang.

76. Morcheln einzukochen.

Von frischen Morcheln schneidet man den Stiel ab, wäscht sie sehr sauber, legt sie in ein irdenes Geschirr und kocht sie eine ganze Stunde; dann schüttet man sie samt der Brühe in Blechdosen und füllt sie beinahe ganz voll. Die Dosen müssen nun vom Blechner zugelötet werden; man stellt sie noch warm in einen Kessel, läßt sie noch 1 Stunde kochen und im Kessel kalt werden. Auf diese Weise eingekocht, halten sich die Morcheln mehrere Jahre; auch kann man die Morcheln an Fäden auffassen und an der Luft trocknen, sie halten sich so auch eine Zeitlang, doch wenn sie nicht genug Luft haben, dann verderben sie.

77. Champignons einzukochen.

In Frankreich werden die besten Champignons gepflanzt, in der oberbadischen Gegend giebt es nur die mageren. Die Champignons werden sauber gepuzt, das Schwarze unter dem Kopf und am Stiel muß alles weggeschnitten werden; man wäscht sie dann und läßt sie gut abtropfen. Will man sie gleich verwenden, so kocht man sie nur $\frac{1}{4}$ Stunde im Wasser und legt sie dann mit Butter und sehr wenig Salz in eine Kasserolle, deckt sie fest zu und läßt sie ganz zart dämpfen; nachdem serviert man sie als Gemüse. Will man die Champignons zum Aufbewahren einkochen, so kocht man sie im Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde, schüttet das Wasser weg, läßt sie gut abtropfen, füllt sie in Blechdosen und schüttet Wasser darüber, bis die Dosen beinahe voll sind. Hierauf läßt man die Blechdosen vom Blechner zulöten, setzt sie in einen Kessel, kocht sie zugedeckt 2 Stunden und läßt sie dann im Kessel erkalten.

78. Trüffel, Morcheln und Champignons

kann man auch in Del oder Schweinefett aufbewahren; nachdem sie weich gekocht sind, legt man sie in Töpfe, schüttet zerlassenes Schweinefett darüber, läßt es stocken und bindet die Töpfe zu. Oder man thut sie in einen Topf und schüttet gutes Salatöl darüber; dieselben halten sich so auch sehr gut.

79. Obst aufzubewahren.

Die Obstsorte bleibt sich gleich, sei es, was es wolle. Auf 1 Pfd. Obst nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker und 6 Eßlöffel voll Wasser. Läßt den Zucker zu einem dicken Sirup kochen, lege das Obst hinein, wenn der Zucker etwas abgekühlt ist. Ist das Obst weich gekocht, so füllt man es schnell heiß in stark geschwefelte Gläser und bindet sie sofort mit Pergamentpapier zu, denn sie müssen luftdicht verschlossen sein. Dieses Obst hält sich jahrelang, wenn es an einem trockenen, finsternen Orte aufbewahrt ist.

80. Tomaten einzukochen.

Die Tomaten, auch Paradiesäpfel genannt, müssen recht reif sein, also ganz rot. Man pußt sie sauber und schneidet sie einmal durch. Setzt sie in einem trockenen Topfe auf das Feuer. Läßt sie ohne Wasser und Salz 10 bis 15 Minuten aufkochen, treibt sie jetzt durch ein Haarsieb, füllt sie darauf in Gläser, aber nicht bis zum Rande, auch in steinerne Krüge, bindet sie mit Pergamentpapier oder Blasen zu und läßt sie 2 Stunden im Dampf kochen, wie Nr. 14 S. 204 angegeben ist. Sie halten sich 3 bis 4 Jahre, wenn sie an einem trockenen, finstern Ort aufbewahrt werden. Wenn man sie zu Saucen oder Suppen gebraucht, so verfährt man damit wie bei den frischen, nur ist das Durchtreiben schon geschehen.

III. Bericht

I. Abschnitt

Die erste Sitzung des Ausschusses wurde am 1. März 1900 in der Sitzung des Ausschusses für die Verwaltung der öffentlichen Angelegenheiten abgehalten. Der Vorsitzende, Herr Dr. v. ...

II. Abschnitt

In der Sitzung vom 15. März 1900 wurde über den Antrag des Herrn ...

Die Sitzung wurde am 1. April 1900 geschlossen.

