

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

B. Das gewöhnliche Einkochverfahren

urn:nbn:de:bsz:31-106191

passende Drahtgeflechte gesetzt und so zusammen in einem fest zu verschließenden Topf gekocht werden. Die ganze Einrichtung ist auch in fertigen Apparaten bei den Haushaltungsgeschäften zu kaufen, die über die verschiedenen Systeme Auskunft geben. Bis zu $\frac{3}{4}$ Höhe der Gläser wird der Topf mit Wasser gefüllt und so lange verschlossen gehalten, bis die Früchte fertig gekocht und im Topf erkaltet sind. Das Verfahren baut sich auf dem bekannten Prinzip auf, daß Wärme die Luft ausdehnt. Beim Kochen wird im Glas die Luft gedehnt und teilweise hinausgetrieben. Beim Erkalten zieht sich die verdünnte Luft zusammen und kann dem Druck der äußeren Luft keinen größeren Widerstand leisten. So drückt die Außenluft den mit Gummiring versehenen Glasdeckel fest auf das Glas und verhindert das Eindringen von Fremdkörpern. Die Kochzeit und Zubereitungsweise ist bei den einzelnen Frucht- und Gemüsesorten verschieden. Man unterrichtet sich am besten in den Anleitungsbüchern, die den Einmachapparaten beigegeben werden. (Siehe Abschnitt Dunstobst.)

B. Das gewöhnliche Einkochverfahren

Die Zubereitung der einzelnen Fruchtarten wird in den nachfolgenden Rezepten erklärt. Zu beachten ist noch das Folgende:

Die fertiggekochten Früchte werden in Gläser gefüllt, in die man beim Einfüllen der heißen Frucht einen silbernen Löffel stellt, damit das Glas nicht zerspringt, worauf man das Eingefüllte, leicht mit einem Papier zugedeckt, erkalten läßt. Dann wird es oben mit einem, nach der Form des Gefäßes geschnittenen, in Kirschengeist getauchten und mit pulverisiertem Salizyl bestreuten Papier zugedeckt und das Glas mit Pergamentpapier und Bindfaden verschlossen. Durch Ausschwefeln der Gläser wird das Eingemachte haltbarer. Man bricht von einer Schwefelstange ein Stückchen herunter, legt es auf ein flaches, altes Geschirr, zündet das Schwefelstückchen an, stellt das Fruchtglas umgestürzt darauf, so daß es ganz mit Schwefeldampf angefüllt wird, stellt es wieder auf, schüttet die Frucht hinein und bindet das Gefäß rasch zu, damit der Schwefel nicht entweicht. Es ist notwendig, ab und zu nachzusehen, ob das Eingemachte nicht gärt, worauf man durch erneutes Aufkochen des Saftes mit Zucker nachhelfen kann; hat es zu wenig Saft, so kocht man noch etwas Zucker zur kleinen Perle, wie früher angegeben, und mischt ihn darunter.

Reineclauden einzumachen

Nimm recht schöne Reineclauden, die noch etwas hart sind, stich sie mit Stecknadeln, die man durch einen Kork steckt, mehrfach ein, gieße kochendes Wasser darüber, decke sie zu, lasse sie eine halbe Stunde darin stehen und gib sie dann auf ein Sieb zum Abtropfen. Hierauf koche auf 1 Pfund Reineclauden $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker bis zum Breitlauf und gieße ihn an die Reineclauden; nach 1 Stunde schütte man den Zucker davon ab und koche

ihn zum zweitenmal zum Breitlauf, gieße ihn wieder an die Früchte und lasse ihn über Nacht daran stehen. Am nächsten Tage wird der Zucker bis zur kleinen Perle eingekocht, worauf man die Reineclauden hineinlegt und darin einmal aufstoßen läßt, sofort aber vom Feuer wegnimmt und die Früchte im Zucker über Nacht stehen läßt. Den dritten Tag koche den Zucker bis zur großen Perle, lasse die Früchte 10 Minuten darin kochen und dann alles in einer Schüssel verkühlen, fülle sie mit dem Zucker in Gläser, lasse sie recht kalt werden, lege ein mit Kirschegeist getränktes Papier darauf und binde die Gläser mit Rindsblasen, die in Wasser geweicht werden müssen, zu.

Reineclaudenmarmelade

Lasse die Reineclauden in siedendem Wasser einmal aufkochen, ziehe ihnen die Haut ab und befreie sie von den Steinen. Läutere $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker auf je 1 Pfund Frucht zum Breitlauf (siehe Abschnitt: Einkochen des Zuckers), gib die Reineclauden hinein, koche sie auf dem Feuer unter Umrühren rasch ein, rühre sie, bis sie kalt sind, und schwer und breit vom Löffel fallen, fülle sie in geschwefelte Gläser und verschließe sie nach Vorschrift.

Stachelbeeren

Schöne, große, aber noch harte Stachelbeeren reinige von den Stielen, schneide unterhalb kleine Ritze hinein und mache mit einem Federkiel das Mark heraus, setze die Stachelbeeren mit frischem Wasser zum Feuer, lasse sie darin so heiß werden, bis sie schäumen, und lege sie dann in kaltes Wasser und, wenn sie abgekühlt sind, auf ein Tuch, damit sie trocken werden. Nimm sie hierauf in eine Schüssel, übergieße sie mit klar gekochtem Zucker, der den ersten Grad noch nicht ganz erreicht hat, und lasse sie darin, mit Papier zugedeckt, bis zum andern Tag stehen. Dann gießt man den Zucker ab, kocht ihn und schäumt ihn rein ab, läßt die Beeren einmal darin aufkochen, schüttet sie wieder in die Schüssel und läßt sie bis zum nächsten Tag stehen, kocht den Zucker dann bis zum dritten Grad ein, läßt die Stachelbeeren nochmals darin aufkochen, füllt sie in geschwefelte Gläser und verschließt sie auf die früher angegebene Weise. Man rechnet auf 1 Pfund Frucht $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker.

Stachelbeermarmelade

Große, reife Stachelbeeren werden von Stiel und Büxen befreit, mit sehr wenig Wasser unter häufigem Umrühren gekocht und durch ein Sieb gedrückt. Dann läutert man zu 1 Pfund Marmelade $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit einem Gläschen Wasser, vermischt ihn mit dem Mark und kocht dies, häufig darin rührend, zu einer dicklichen Marmelade.

Quittenschnitze

Die Quitten werden geschält, die Kerne und Kerngehäuse sauber herausgenommen, die Quitten in ziemlich große Schnitze geschnitten, in kaltes

Wasser gelegt und in Wasser halb weich gekocht. Nachdem man die Schnitze herausgenommen hat, wird auf 1 Pfund Frucht 1 Pfund Zucker mit dem Wasser, in dem man die Quitten gekocht hat, zum Breitlauf gekocht, die Schnitze hineingetan, einmal aufgeköcht und über Nacht in einer Porzellschüssel stehen gelassen. Am folgenden Tag wird über dem Zucker eine etwas herb schmeckende Flüssigkeit stehen, die man sorgfältig abnimmt, dann den Zuckersirup in eine Pfanne gießt und bis zur großen Perle kocht. Nun bringt man die Schnitze hinein, läßt sie vollends weich kochen und füllt sie nach Vorschrift ein.

Quittenmarmelade

Man siedet Quitten in Wasser weich und treibt sie durch ein Sieb. Dann läutert man auf 1 Pfund Mark $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker zum Breitlauf, gibt das Mark hinein, kocht es zu einem dicken, glatten Mus, wobei öfters umgerührt werden muß. Nachdem dies in einer Schüssel etwas abgekühlt ist, wird es in Gläser gefüllt, mit einem Papier, das mit Kirscheingeist getränkt und mit Salzöl bestreut wurde, bedeckt und mit Pergamentpapier verschlossen. — Wer es liebt, kann unter die Quitten auch einige Renettenäpfel, die abgeriebene Schale und den Saft einer Zitrone mischen.

Weichselkirchen

Von ausgesuchten, schönen Weichselkirchen pflückt man die Stiele ab und sticht die Steine aus. Auf jedes Pfund Kirchen kocht man $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker bis zur großen Perle, schüttet die Kirchen hinein, kocht sie unter stetem Abschäumen 10 Minuten lang, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, läßt den Saft wieder zur großen Perle einkochen, kocht die Kirchen noch einmal 10 Minuten darin auf und füllt das Ganze, wie oben angegeben, ein.

Weichselkirchen zum Ochsenfleisch

Steine saure Weichselkirchen aus, nimm zu 1 Pfund Kirchen $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker und zu 4 Pfund Kirchen $1\frac{1}{2}$ Liter echten Weinessig, koche ihn mit dem Zucker klar, gib 7 Gramm ganzen Zimt und einige Nelken dazu, gieße diese Flüssigkeit kochend über die Kirchen, decke sie zu und lasse sie bis zum anderen Tag stehen. Dann schütte sie auf ein Sieb, koche den Saft bis zum ersten Grad ein, lasse die Kirchen darin aufkochen, schäume sie gut ab und stelle sie bis zum nächsten Tag in eine Schüssel. Dann koche den Saft nochmals bis zum ersten Grad ein, gieße ihn heiß über die Kirchen, lasse sie verkühlen und fülle sie in Gläser ein.

Cherry brandy

Von 2 Pfund süßen spanischen Weichselkirchen werden die Stiele halb abgeschnitten, die Kirchen in ein Einmachglas gelegt, 1 Flasche guter Kognak darüber gegossen und drei starke Eßlöffel gemahlener Kristallzucker darauf gestreut. Dann wird das Glas verschlossen, an einen dunklen

Ort gestellt und 14 Tage lang täglich tüchtig geschüttelt. Die Kirschen läßt man nun bis zum Spätherbst stehen. Sie sind dann zum Gebrauch fertig und werden bei großen Gesellschaften mit Büfett in Kristallschalen mit Löffelchen aufgestellt.

Eingemachte Kirschen als Gemüse oder Kompott

Nimm 1 Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser und lasse ihn, nachdem er zergangen ist, 5 Minuten lang kochen; gib 5 Pfund von den Stielen gepflückte schwarze Kirschen hinein und koche sie so lange darin, bis sie weich, jedoch nicht zerfallen sind. Nun werden sie in weite, geschwefelte Flaschen heiß eingefüllt, zuerst mit in Wasser eingeweichter Rindsblase und Bindfaden, dann mit Pergamentpapier und Bindfaden recht fest zugebunden und an kühlem Ort aufbewahrt. Das auf diese Weise erhaltene Kompott wird bei seiner Verwendung gleich in die Kompottschale gegeben und zu Reisauflauf oder Schmalzgebäckem usw. aufgetragen (s. auch Dunstobst).

Banillenkirschen zum Ochsenfleisch (Sehr gut)

Man nimmt 3 Pfund große schwarze Kirschen mit roten Stielen, pflückt sie ab, gießt so viel Essig darüber, daß die Kirschen damit bedeckt sind, und läßt sie 24 Stunden stehen. Dann gießt man den Essig in ein Gefäß, steint die Kirschen aus, nimmt sie in einen Topf, streut $1\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker darüber, gibt $\frac{1}{8}$ Liter von dem Essig daran und kocht dies mit einer halben gespaltenen Vanillenstange so lange, bis die Kirschen weich sind, worauf man sie mit dem Schaumlöffel herausnimmt und den Rest noch länger einkochen läßt. Die Kirschen werden in ausgeschwefelte Gläser gefüllt, mit dem Saft übergossen, mit einem in Kirschengeist getauchten Papier bedeckt, mit Pergamentpapier zugebunden und an kühlem Orte aufbewahrt.

Kirschengesälz

Zwei Teile süße schwarze Kirschen und einen Teil Weichselkirschen steine aus, setze sie mit gestoßenem Zucker auf das Feuer und koche sie so lange, bis sich über den Kirschen kein Saft mehr zusammenzieht. — Man rechnet auf 2 Pfund Frucht 1 Pfund Zucker.

Kirschenmus

Nimm schöne, reife schwarze Kirschen, befreie sie von Stielen und Steinen, gib sie in einem gut verzinnten, kupfernen Kessel auf schwaches Feuer, damit der Saft sich langsam auszieht, und rühre sorgfältig mit einem hölzernen Löffel darin, damit nichts anhängt. Wenn sie zur Hälfte eingekocht sind, gibt man zu 1 Pfund Kirschen 2 Pfund bis zum ersten Grade geläuterten Zucker dazu, kocht unter beständigem Rühren so lange ein, bis man während des Rührens den Boden des Kessels erblicken kann, nimmt dann die Marmelade vom Feuer, füllt sie in Töpfe und verwahrt sie nach Vorschrift.

Mirabellen

werden wie Reineclauden behandelt.

Mirabellengefälz

wird wie das Kirschengefälz bereitet: auf 3 Pfund ausgesteinte Mirabellen rechnet man 1 Pfund gestoßenen Zucker.

Eingemachte Zwetschgen als Kompott

Die gleiche Behandlung wie bei Kirschen, jedoch mit dem Unterschiede, daß die Zwetschgen zuvor ausgesteint werden.

Geschälte Zwetschgen als Kompott

Die Zwetschgen werden mit heißem Wasser übergossen und geschält. Dann läutert man auf 5 Pfund Zwetschgen 1 Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser, läßt die Zwetschgen ein paarmal darin aufkochen und behandelt sie wie die Kirschen (siehe auch Dunstobst).

Zwetschgengefälz

Die Früchte werden zuerst ausgesteint und gewogen. Nun setzt man so viel Wasser in einer Kasserolle zum Feuer, daß der Boden bedeckt ist, und gibt die Zwetschgen nebst einer Stange Vanille hinein. Nachdem sie verkocht sind, mengt man Zucker darunter (auf 4 Pfund entsteinte Zwetschgen 1 Pfund Zucker), kocht sie unter öfterem Umrühren zu einem dicken Gefälz (wofür sie 3—4 Stunden brauchen), das man, nachdem es tüchtig verrührt wurde, in geschwefelte Gläser oder Steintöpfe füllt.

Zwetschgengefälz anderer Art

Man steint 10 Pfund Zwetschgen aus und kocht sie mit $\frac{1}{4}$ Liter Essig und $\frac{1}{2}$ Liter Wein weich, wobei man sie öfters umrührt; dann treibt man sie durch ein Sieb. Nun läutert man 2 Pfund Zucker und kocht damit die Zwetschgen auf gelindem Feuer ein. Wenn das Gefälz anfängt, dicker zu werden, muß man es häufig und zuletzt fortwährend rühren; es ist fertig, wenn ein Kochlöffel aufrecht darin steht und nur langsam umsinkt. Dann wird es erkaltet eingefüllt, mit Spirituspapier bedeckt und mit Pergamentpapier zugebunden.

Zwetschgen in Essig

Zwetschgen, an denen die Stiele noch feststehen, werden mit einer Nadel einigemal gestochen und dann in eine Schüssel gelegt. Zu 3 Pfund Früchte nimmt man 1 Pfund Zucker, $\frac{3}{4}$ Liter Essig, 8 Gramm ganzen Zimt, einige ganze Nelken, kocht den Zucker nebst Essig und Gewürz einigemal auf, schüttet diese Flüssigkeit über die Zwetschgen und läßt alles über Nacht stehen. Den anderen Tag gießt man den Saft wieder ab, kocht ihn nochmals auf und schüttet ihn wieder an die Zwetschgen, am dritten Tage kocht man Zwetschgen und Saft 8 Minuten lang auf gelindem Feuer und füllt sie dann abgekühlt in Steintöpfe oder Gläser.

Äpfel einzumachen

Nimm Borsdorfer Äpfel, schäle sie recht schön, stich das Kernhaus heraus, koche auf 2 Pfund Äpfel 1 Pfund Zucker recht klar, gib die Äpfel hinein und lasse sie ganz langsam weich kochen, nimm sie dann auf ein Sieb und lasse sie recht abtrocknen, den Zucker aber koche bis zum dritten Grad unter fleißigem Abschäumen ein, lasse die Äpfel nochmals durch und durch darin heiß werden, gib sie in Gläser oder Steintöpfe, gieße den Saft darüber und lasse sie kalt werden. Dann gießt man etwas Franzbranntwein darauf, bedeckt sie mit einem Papier, bindet sie mit Blasen fest zu, daß keine Luft eindringen kann, und stellt sie an einen kühlen Ort. Sollten sie nach einiger Zeit wieder einen dünnen Saft bekommen, so läßt man sie auf einem Sieb recht ablaufen, den Saft wieder zum dritten Grad einkochen und gießt ihn über die Äpfel.

Aprikosen

Nimm harte, makellose Früchte, lege sie, nachdem sie geschält und halbiert sind, in kaltes Wasser, klopfe die Steine auf und binde die zerhackten Kerne in Tüchlein. Dann setzt man die Früchte mit so viel Wasser, daß dies über die Früchte geht, auf Feuer, läßt sie nur so lange, bis sie in die Höhe steigen, darauf und bringt sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Koche nun auf 1 Pfund Frucht 1 Pfund Zucker mit etwas Wasser zum Breitlauf, lasse die Aprikosen mit dem Tüchlein darin kochen, bis sie etwas weich werden, und schütte sie in eine Schüssel. Den zweiten Tag kocht man den Zucker wieder zum Breitlauf, gießt ihn über die Aprikosen und kocht den Saft am dritten Tag zur großen Perle. Nachdem man ihn nun wieder an die Früchte gegossen hat, wird das Ganze am vierten Tage aufs Feuer gebracht, aufgekocht, das Tüchlein herausgenommen und das Eingemachte, erkaltet, in Gläser gefüllt. Dann bedeckt man es mit einem Kirscheingeistpapier und bindet zu (siehe auch Dunstobst).

Aprikosenmarmelade

Reife Aprikosen werden in Wasser einmal aufgekocht, geschält, von den Steinen befreit und durch ein Sieb gestrichen. Läutere auf 4 Pfund Marmelade 3 Pfund Zucker, gib das Mark in den geläuterten Zucker und rühre beständig darin, bis die Marmelade dick vom Löffel abfällt. Dann fülle sie in steinerne Töpfe, lege ein in Kirscheingeist getauchtes Papier darauf, binde die Töpfe mit einem doppelten Papier zu und bewahre sie an einem trockenen Orte auf.

Aprikosenbrötchen

Nimm auf 1 Pfund durchgetriebenes Aprikosenmark $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, koche ihn zum dritten Grade ein, koche das Mark damit recht steif, spritze davon Stückchen auf Bleche, bestreue sie mit Zucker, lasse sie im Wärmekasten trocknen und gib sie als Dessert.

Pfirsiche einzumachen

Reife, aber noch harte Pfirsiche schneidet man in zwei Teile, schält sie ab, setzt sie mit kaltem Wasser auf das Feuer und bringt sie bis zum Kochen. Dann nimmt man sie in kaltes Wasser heraus und legt sie dann auf ein Tuch zum Abtrocknen. Nun kocht man auf 1 Pfund Frucht 1 Pfund Zucker zum dünnen Saden, kocht die Pfirsiche darin auf und läßt sie einen Tag in der Schüssel stehen, kocht am folgenden Tag den Saft auf, schäumt ihn gut ab und läßt die Pfirsiche darin heiß werden. Den dritten Tag kocht man den Saft bis zum dritten Grad ein, kocht die Pfirsiche noch eine Minute darin, legt sie in Gläser, gibt den Sirup darauf und verwahrt sie wie angegeben.

Pfirsichmarmelade

wird wie Aprikosenmarmelade bereitet.

Ananaserdbeeren

Nachdem man Stengel und Blätter von den Ananaserdbeeren abgemacht hat, spült man sie mit kaltem Wasser durch, legt sie in eine Terrine, übergießt sie mit klar gekochtem Zucker, bedeckt sie und läßt sie bis zum anderen Tag stehen. Dann gießt man den Zucker ab, kocht ihn, schäumt ihn rein ab, läßt dann die Erdbeeren 5 Minuten lang darin kochen, schäumt immerfort ab, gießt sie wieder in eine Schüssel und kocht nach zwei Tagen den Zucker bis zum ersten Grad, läßt die Erdbeeren darin aufkochen und füllt sie mit Zucker in die Gläser (siehe auch Dunstobst).

Preßlinge (Gartenerdbeeren)

Schöne Preßlinge werden von den Stielen befreit, gewaschen und in eine Porzellanschüssel gelegt. Zu 1 Liter Erdbeeren nimmt man stark 1 Liter frisch ausgepreßten Himbeersaft, kocht ihn mit 1 Pfund Zucker, bis der Saft klar ist, gießt ihn über die Beeren und wiederholt dies noch zwei Tage. Am dritten Tag läßt man die Beeren mit dem Saft kochen, bis er dick genug ist, füllt das Ganze in geschwefelte Gläser, legt ein mit Kirschengeist getränktes Papier darauf und bindet es zu (siehe auch Dunstobst).

Preßlinge in Rum

Man nimmt schöne Preßlinge, entfernt die Stiele, taucht jede Beere einzeln in Rum und legt sie dann aufeinander in eine Schüssel. Nun kocht man zu 2 Pfund Beeren 2 Pfund Zucker mit Wasser bis zum dritten Grad, läßt die Preßlinge nur einmal darin aufkochen und füllt sie mit dem Saft in Gläser.

Birnen einzumachen

Man schält die Birnen, sticht die Büxen aus, schneidet an den Stielen ein Stückchen weg, schabt die Stielchen ab, legt jede Birne gleich in Wasser, das mit Zitronensaft vermischt ist, damit sie weiß bleiben, kocht sie in Wasser mit einer Messerspitze Alaun weich und läßt sie abtropfen. Dann

kocht man zu 1 Pfund Birnen $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker klar, läßt die Birnen mit dem Saft einer Zitrone darin aufkochen und schüttet sie in eine Schüssel; den nächsten Tag kocht man den Zucker auf und schäumt ihn gut ab, läßt die Birnen 5 Minuten darin kochen und wieder einen Tag stehen, kocht am dritten Tag den Zucker zum zweiten Grad, läßt die Birnen nochmals fünf Minuten darin kochen und verwahrt sie in Steintöpfen. Gewöhnlich verwendet man hierzu die kleinen Muskatellerbirnen, die reif, jedoch noch grün und fest sein müssen; es eignen sich dazu auch Kaiser- oder Salzburger Birnen. Diese Sorten werden nicht nur geschält, sondern auch halbiert und vom Kernhaus befreit (siehe auch Dunstobst).

Eingemachtes Birnenkompott

Geschälte, halbierte Birnen werden gewaschen und mit so viel Wasser, daß die Birnen ganz davon bedeckt sind, zum Feuer gebracht. Wenn das Wasser kocht, gibt man Zucker hinein (auf 4 Pfund Birnen 1 Pfund Zucker), kocht darin die Birnen weich und behandelt sie im übrigen wie die Kirschen.

Himbeermarmelade

Streiche die Himbeeren durch ein Haarsieb, koche auf jedes Pfund durchgetriebener Marmelade $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker bis zum dritten Grad, gib die durchgetriebene Marmelade dazu und koche sie unter fortwährendem Rühren dick ein.

Brombeeren (Braunbeeren)

Man nimmt hierzu große, reife Brombeeren und verliert sie, wobei man kleine oder unreife Beeren wegwirft. Zu 2 Liter Frucht läutert man 2 Pfund Zucker, kocht ihn bis zum Breitlauf ein, wirft dann die Brombeeren in den Zucker, läßt sie unter gehörigem Abschäumen einigemal aufkochen, schüttet sie in eine Porzellanschüssel und läßt sie über Nacht zugedeckt stehen. Am folgenden Tag wird der Saft davon noch einmal aufgekocht, siedend heiß über die Brombeeren geschüttet und beides nach dem Verkühlen in Gläser gefüllt.

Johannisbeeren

Zu 1 Pfund, von den Stielen abgezupften Beeren nimmt man 1 Pfund Zucker, den man mit den Beeren vermischt und über Nacht stehen läßt. Am folgenden Tag stellt man sie auf schwaches Feuer, läßt sie bis zum Kochen kommen und von da ab unter Abschäumen noch 10 Minuten kochen, worauf das Gesälz in geschwefelte Gläser gefüllt wird, die man mit Pergamentpapier zubindet.

Johannisbeeren in Essig

Man zupft schöne Johannisbeeren ab und behandelt sie wie Weichselkirschen in Essig.

Preiselbeeren

Die Preiselbeeren müssen vollkommen reif sein. Zu $2\frac{1}{2}$ Pfund Beeren läutert man 1 Pfund Zucker mit einem Glas Weißwein, schäumt ihn gut ab,

gibt die Beeren hinein, wendet sie stets um und nimmt sie, sobald sie zusammengefallen sind, heraus, kocht den Saft bis zum dritten Grad ein, mischt ihn unter die Beeren, läßt sie kalt werden und füllt sie in Gläser.

Preiselbeergefälz

Koche 5 Liter Preiselbeeren mit einer Flasche Wein dicklich und treibe sie durch ein Sieb. Dann koche zu einem halben Liter Mark $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker klar, gib das Mark dazu, koche es recht gut ein, lasse es verkühlen und fülle es in Gläser.

Dürrlihen

Die Dürrlihen müssen vollkommen rot, aber noch nicht ganz reif sein. Man setzt sie mit Wasser aufs Feuer, läßt das Wasser heiß werden, schüttet sie auf ein Sieb und läßt sie ablaufen. Dann wird auf 1 Pfund Dürrlihen $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker bis zum ersten Grad recht klar gekocht. Dazu tut man die Dürrlihen, läßt sie 10 Minuten langsam darin kochen und hernach bis zum nächsten Tag in einer Schüssel mit Sirup stehen. Am andern Tag koche den Saft bis zum dritten Grade ein, lege die Dürrlihen nochmals hinein, lasse sie darin anziehen, fülle sie in Gläser, lasse sie recht kalt werden und bewahre sie nach Vorschrift auf.

Dürrlihen in Essig

Zu 1 Pfund reifen, recht roten Dürrlihen mache $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig mit $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker siedend, lege die Dürrlihen in einen Topf, gieße den kochenden Essig darüber, decke ein Papier darauf und lasse sie einen Tag stehen; den andern Tag gieße sie auf ein Sieb, koche den Saft unter häufigem Abschäumen zum zweiten Grade ein, lasse die Dürrlihen darin aufstoßen, stelle sie kalt und fülle sie in Gläser.

Schwarze Maulbeeren

Sie werden wie die Ananaserdbeeren eingemacht und sind besonders zum Garnieren von Cremes und dergleichen zu empfehlen.

Heidelbeeren

3 Liter verlesene Heidelbeeren werden mit 1 Pfund Zucker einmal übergekocht, mit einem Stückchen Zimt in zuvor mit warmem Wasser ausgespülte Gläser gefüllt, über Nacht stehen gelassen und mit Pergamentpapier zugebunden.

Eingemachtes Heidelbeerenkompott

Verlese Heidelbeeren, wasche sie und koche sie wie die Kirschen. Man füllt sie in geschwefelte Gläser oder Flaschen; die Flaschen werden gut gekorkt und versiegelt, die Gläser wie bei den Kirschen verschlossen.

Dreierlei Gefälz

Nimm 4 Pfund ausgesteinte, recht gute, süße schwarze Kirschen, 4 Pfund Himbeeren und 4 Pfund abgeplückte Johannisbeeren, läutere

dazu 3 Pfund Zucker klar, gib die Früchte hinein und koche sie so lange, bis sie vom Löffel schwer abfallen, dann fülle sie in Töpfe, lasse sie verkühlen und hebe sie nach Vorschrift auf.

Gemischte Marmelade

Apfel, Zwetschgen und Birnen zu gleichen Theilen werden ungeschält mit etwas Wasser weichgekocht und durch ein Sieb passiert. Nachdem das Mark gewogen ist, wird es wieder aufs Feuer gebracht und mit Zucker langsam dick gekocht. Man rechnet auf 1 Pfund Mark stark $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker.

Ganze Hagebutten

Von großen, reifen Hagebutten schneide Stiel und Blumenbüschel ab, kerne sie gut aus und gib sie mit frischem Wasser auf das Feuer. Wenn das Wasser heiß ist, gieße sie auf ein Sieb und lege sie nachher in kaltes Wasser; dann läutere zu 1 Pfund Hagebutten 1 Pfund Zucker, koche sie darin weich und lasse sie bis zum nächsten Tag in einer Schüssel zugedeckt stehen. Nimm sie heraus, koche den Zucker bis zum dritten Grad, gib die Hagebutten nochmals hinein, lasse sie darin anziehen, bringe den Sirup und die Hagebutten zum Verkühlen in eine Schüssel, fülle sie in Töpfe oder Gläser ein, lasse sie kalt werden und bewahre sie auf.

Hagebuttenmarmelade

Nimm von recht reifen Hagebutten die Stiele und Blütenbüschel ab, schneide sie voneinander und mache die Kerne heraus, wasche sie rein, gib sie in einen Topf und stelle sie mehrere Tage in den Keller, arbeite sie alle Tage recht durch, bis sie recht mürbe geworden sind, und treibe sie dann durch ein Haarsieb, daß ein reines Mus entsteht. Koche zu 1 Pfund Marmelade $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker klar, rühre ihn mit dem Mark an und lasse beides auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren zu einer steifen Marmelade einkochen, fülle sie in steinerne Töpfe und hebe sie nach Vorschrift auf.

Arrakfrüchte (Tutti frutti)

Man beginnt mit der Bereitung dieses Eingemachten, sobald die ersten Früchte kommen, gießt hierzu $\frac{1}{2}$ Flasche Rum oder Arrak in einen Topf oder ein großes Einmachglas und gibt nach und nach, wie es die Jahreszeit mit sich bringt, je 1 Pfund Frucht und 1 Pfund gestoßenen Zucker hinein, rührt mit einem silbernen Löffel um und bindet den Topf mit Pergamentpapier zu. Zuerst nimmt man schön verlesene Erdbeeren, dann folgen: Himbeeren, ausgesteinte, recht reife Sauerkirschen, rote, abgezupfte Johannisbeeren, geschälte, halbierte und entkernte Aprikosen, ebenso vorbereitete Reineclauden, Pfirsiche, Mirabellen, geschälte Ananasstückchen usw.; Stachelbeeren, Heidelbeeren, Birnen und Äpfel eignen sich nicht dazu. Der Rum muß stets über den Früchten stehen; ist dies nicht der Fall, so gießt man noch etwas Rum nach.

Schwarze Johannisbeeren

werden wie rote Johannisbeeren eingemacht.

Apfelgelee

Abgefallene Äpfel, die sonst wenig verwendbar sind, werden rein gewaschen, die Stiele, Blütenreste, Flecken, besonders der Wurmstich sorgfältig ausgeschnitten und mit so viel Wasser auf das Feuer gesetzt, daß die Äpfel bedeckt sind. Nun läßt man sie so lange kochen, bis man sieht, daß sie weich, jedoch nicht verfallen sind, seihet sie durch ein Tuch, mißt den Saft und gibt Zucker und etwas Vanille oder Zitronensaft darunter (auf 1 Liter Saft rechnet man 1 Pfund Zucker und den Saft einer halben Zitrone). Dies läßt man eine Nacht kühl stehen; nach dieser Zeit wird der Saft so lange gekocht, bis er kleine Perlen zeigt, dann aber nur auf schwachem Feuer weiter gekocht, damit das Eingemachte nicht braun wird, sonst ist es schon verdorben. Um zu erproben, ob das Gelee genügend eingekocht ist, taucht man ein silbernes Löffelchen hinein und läßt den Tropfen auf einen kalten Porzellanteller fallen; wenn er nach einer Minute fest haftet und nicht mehr verläuft, ist das Apfelgelee genügend gekocht; es wird dann sofort in erwärmte Geleegläser eingefüllt und nach dem Abkühlen mit nassem, jedoch gut abgetrocknetem Pergamentpapier fest überbunden.

Quittengelee

Man zerschneidet die Quitten in vier Schnitze und setzt sie mit Wasser, das gerade über die Früchte geht, aufs Feuer. Wenn sie weich gekocht sind, läßt man den Saft durch ein Tuch laufen. Nun nimmt man zu 1 Liter Saft 2 Pfund Zucker und kocht beides zusammen noch so lange, bis ein davon auf einen Teller gebrachter Tropfen nicht mehr fließt, sondern stehen bleibt. Dann wird das Gelee in erwärmte Gläser gefüllt, nach dem Abkühlen mit einem in Kirschengeist eingetauchten Papier bedeckt und mit Pergament zugebunden. — Man kann auch den Saft einer Zitrone unter das Gelee geben. Die verkochten Quitten können, nachdem man sie zuvor durch ein Sieb gestrichen hat, mit dem gleichen Gewicht Zucker zu einer Marmelade gekocht werden.

Himbeergelee

Recht reife Himbeeren werden roh ausgepreßt; dann kocht man auf $\frac{1}{2}$ Liter Saft 1 Pfund Zucker bis zum dritten Grad klar, gibt den gepreßten Saft dazu, kocht ihn $\frac{1}{4}$ Stunde lang, schäumt ihn recht gut ab und verwahrt dieses Gelee wie das vorige.

Man kann auch drei Teile Himbeeren und einen Teil Johannisbeeren nehmen.

Johannisbeergelee

Recht reife Johannisbeeren werden abgezupft, ein Teil davon in einem Emailtopf in kochendes Wasser (Marienbad) gestellt, bis die Beeren Saft gezogen haben. Dann nimmt man sie heraus, gibt wieder frische Beeren

hinein und fährt so fort. Nachdem alle Beeren ausgesogen sind, gibt man zum Schluß alle zusammen in den Topf und läßt sie so lange darin, bis sie gar keinen Saft mehr ziehen. Unterdessen lasse man gestoßenen Zucker — zu einem Schoppen Saft 1 Pfund Zucker — auf einem Blech im Ofen heiß, jedoch nicht gelb werden, koche nun Saft und Zucker unter Abschäumen einmal auf, fülle in erwärmte Gläser und binde diese, nachdem das Gelee erkaltet ist, zu.

Erdbeergelee

Es werden schöne, reife Erdbeeren mit ebensoviel abgezupften, weißen Johannisbeeren unter fortwährendem Umrühren so lange gekocht, bis die Johannisbeeren zerplagen, worauf man alles durch ein Tuch preßt. Dann kocht man auf 1 Pfund Saft 1 Pfund Zucker, bis er so dick ist, daß ein Tropfen, auf einen Porzellanteller gebracht, nach einer Minute festhaftet und nicht mehr zerfließt, worauf man das Gelee, wie schon öfters erwähnt, einfüllt.

Gelee von schwarzen Johannisbeeren

Schwarze, recht reife Johannisbeeren läßt man in einer Kasserolle mit 1 Glas Wasser auf Kohlen ausziehen und preßt sie durch ein Tuch; auf $\frac{1}{2}$ Liter Saft werden $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker geläutert und damit der Saft eingekocht. Dieses Gelee ist sehr gesund und wirkt bei Halsweh schmerz- lindernd.

Anmerkung: Gelees mit Gelatine siehe unter „Süße Sulzen“.

Rhabarber einzumachen

Man wiege die Blattstiele, nehme die Hälfte an Gewicht gestoßenen Zucker, bestreue sie damit und decke sie zu. Am folgenden Tag kocht man den Saft und gibt, wenn er dicklich ist, die Stückchen dazu, kocht beides noch $\frac{1}{2}$ Stunde zusammen und bewahrt es in gut verschlossenen Gläsern auf.

Süße Gurken zu Ochsenfleisch

Nimm schöne, mittelgroße Gurken, schäle sie ab und schneide sie in vier Teile, mache die Kerne mit einem silbernen Löffel heraus und schneide die Gurken in längliche Stücke. Dann koche sie in halb Essig, halb Wasser einigemal auf und lasse sie auf einem Tuch abtrocknen. Nun koche auf 3 Pfund Gurkenschnitze je $1\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit schwach $\frac{3}{4}$ Liter Weinessig und $\frac{1}{4}$ Liter Wein, etwas länglich geschnittenem Zitronat und Pomeranzenschale, ganzem Zimt und Nelken $\frac{1}{4}$ Stunde lang, schütte dies über die Gurken, lasse sie über Nacht stehen, wiederhole dies den anderen Tag und koche am dritten Tag die Gurken und den Saft $\frac{1}{4}$ Stunde lang. Nun gibt man die Gurken in einen Einmachtopf, läßt den Saft dicklich kochen, gießt ihn über die Gurken, bindet das Ganze, nachdem es erkaltet ist, zu und bewahrt es an einem kühlen Ort. — Sollte der Essigsaft, der über die Gurken gehen muß, nach 14 Tagen wieder dünn sein, so kocht man ihn noch einmal.

Grüne Tomaten zu Ochsenfleisch (vorzüglich)

Halbreife und noch grüne Tomaten werden geschnitzelt, in Scheibchen geschnitten, mit Essig begossen und über Nacht stehen gelassen. Zu 1 Pfund Tomaten werden $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit Wasser und einem Teil vom Tomatenessig (je nachdem man es mehr oder weniger sauer liebt) geläutert, etwas Zimt, Ingwer, Zitronenschale und einige Nelken mitgekocht und über die Tomaten gegossen. Den anderen Tag kocht man den Saft wieder eine Zeitlang und läßt die Tomaten mindestens $\frac{1}{4}$ Stunde darin kochen, nimmt sie heraus, kocht den Saft noch etwas länger ein, schüttet ihn an die Tomaten, rührt, nachdem sie erkaltet sind, etwas Kognak oder Arrak darunter, füllt das Ganze ein und bindet es zu (siehe auch Tomatensalat).

Senffrüchte

Zu dieser sehr beliebten Beilage zu Ochsenfleisch oder Braten, auch Aufschnitt, nimmt man verschiedene Früchte. Gewöhnlich beginnt man mit unreifen Nüssen. Man legt sie, nachdem man sie zuvor mit einem Hölzchen gestupft hat, acht Tage lang in frisches Wasser, das täglich gewechselt wird, siedet sie hierauf $\frac{1}{4}$ Stunde lang in Wasser und läßt sie abtropfen. Inzwischen macht man 1 Liter Weinessig, 1 Liter Wasser und 4 bis 5 Pfund Zucker siedend, kocht die Nüsse darin weich und bewahrt sie in einer zugedeckten Schüssel an einem kühlen Orte auf. Später kommen Reineclauden und Aprikosen dazu, die man mit einem Obstmesser schält, vom Stein befreit und in dem von den Nüssen abgeschütteten Saft aufkocht, aber ja nicht zu weich werden läßt. Dann folgen geschälte, ganze Birnen (Geißhirtle), geschälte, halbierte Äpfel, eine geschälte, in hübsche Stückchen geschnittene Melone, endlich Pfirsiche und Zwetschgen, beides wie die Aprikosen vorbereitet. Alle diese Früchte werden im gleichen Saft halbweich gekocht. Zuletzt wird der Saft noch einmal zu Sirupdicke gekocht. Nachdem er erkaltet ist, wird er vorsichtig mit 200 Gramm feinstem, englischem Senfmehl verrührt, wieder auf das Feuer gebracht, unter stetem Umrühren am Boden einmal aufgekocht und mit den Früchten in einen Steintopf eingefüllt. — Man nimmt gewöhnlich $1\frac{1}{2}$ Pfund von jeder Frucht.

Dunstobst

Aber das Dünsten in Patentgläsern wurde im Abschnitte „Eingemachte Früchte“ berichtet. Man kann auch so vorgehen: Die zu verwendenden Gläser müssen sehr rein sein und werden unmittelbar, ehe man die Früchte einfüllt, ausgeschwefelt; damit der Schwefel nicht entweicht, stellt man die Gläser nach dem Auschwefeln mit der Öffnung nach unten auf, auch hält man während des Einfüllens der Frucht mit der linken