

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Kräftig, schmackhaft, billig**

**Haarbeck, Lina**

**Berlin, 1914**

a) Süß

[urn:nbn:de:bsz:31-294694](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294694)

Lege auf das Eingemachte ein reines, in Branntwein getränktes Papier, das genau in das Glas paßt. Binde die Gläser sorgfältig zu mit Schweinsblase oder Pergamentpapier.

Verwende nicht zu große Gläser.

Bewahre die Gläser trocken und kühl auf.

Sieh die Gläser von Zeit zu Zeit nach.

Lasse dich nicht durch falsche Sparsamkeit bewegen, verdorbene Speisen zu essen.

#### Das Läutern des Zuckers.

In einem glasierten Kochtopf läßt man den Zucker mit etwas Wasser (auf das Pfund Zucker  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser) so lange kochen, bis er ganz klar geworden ist und perlt. Der dunkle Schaum muß abgenommen werden. Hutzucker muß vorher in kleine Stücke geschlagen werden.

#### a) Süß.

**1. Apfelgelee.** Auf 1 Liter Saft rechne man 1 Pfund Zucker. Halbreife Äpfel, man kann dazu Fallobst benutzen, werden gut gewaschen, von allen Flecken, allem Unreinen und den Stengeln befreit, in 4 bis 6 Teile geschnitten und mit Wasser gut bedeckt, ganz weich gekocht. Geschält werden die Äpfel nicht, auch wird das Kerngehäuse mitgekocht. Man lasse sie nun über Nacht stehen. Am andern Morgen läßt man den Saft durch ein Tuch laufen. Ist dies geschehen, dann bringt man den Saft mit dem Zucker zugleich aufs Feuer und läßt es so lange kochen, bis es anfängt sämig zu werden. Man bringe dann einen halben Kaffeelöffel von dem Saft auf ein Tellerchen und stelle es kühl. Wenn es kalt geworden ist, muß es erstarrt sein. Ist dies nicht der Fall, dann muß der Saft noch so lange kochen, bis die immer wiederholte Probe erstarrt. Während des Kochens schäume man gut ab. Wenn der Saft genügend gekocht ist, stelle man ihn  $\frac{1}{4}$  Stunde ruhig zur Seite, damit sich an der Oberfläche eine Haut bilden

kann. Diese nimmt man vorsichtig ab, füllt den Saft in Gläser, läßt ihn erkalten und verfährt nach den angegebenen Regeln.

**2. Birnenmus** (aufs Brot). Ein Saß voll Birnen wird gewaschen, geschält und vom Kernhaus befreit. Kernhaus und Schalen gibt man in einen großen Kessel und gießt soviel Wasser darauf, daß der Kessel von  $\frac{1}{4}$  Schalen und  $\frac{3}{4}$  Wasser angefüllt ist. Das läßt man nun langsam so lange kochen, bis das Wasser tief dunkel geworden ist, 10—12 Stunden lang. Gut abschäumen! Nun gießt man das Wasser durch ein Sieb ab und läßt es stehen bis zum andern Tag. Gleich in der Morgenfrühe setzt man das Wasser wieder aufs Feuer und gibt 3 Pfund gelben und 1 Pfund weißen Zucker hinein. Wenn es kocht, mischt man die in kleine Stücke geschnittenen Birnen darunter und läßt alles noch einmal bis zum Abend ganz langsam kochen. Man muß immer ein kleines, gleichmäßiges Feuer, am besten nur eine kleine Glut, haben, damit es nicht anbrennt. Am Abend macht man ein starkes Feuer und rührt das Mus tüchtig, bis es eine gleichmäßige, breiige, dickliche Masse ist. Jetzt nimmt man sie vom Feuer, mischt für 10 Pf. Zimt und für 10 Pf. Nelken darunter und rührt noch so lange darin, bis sie sich etwas abgekühlt hat. Dann füllt man sie in Steintöpfe, läßt sie acht bis vierzehn Tage offen stehen, und wenn das Mus nicht gärt und nicht schimmelt, bindet man es zu. Im andern Fall muß es noch einmal gut aufgekocht werden. Man kann auch beliebig anderes Obst mitkochen. Steinobst muß ausgesteint werden.

**3. Heidelbeeren als Kompott.** Für 2 Pfund Beeren läutere man 300 bis 500 Gramm Zucker, gebe die Beeren hinein, lasse sie einige Male aufkochen und fülle sie mit dem Schaumlöffel in die Gläser. Den Saft läßt man tüchtig einkochen und gießt ihn dann über die Beeren. Die Gläser werden noch heiß nach den angegebenen

Regeln zugebunden. **Brombeeren, Himbeeren und Johannisbeeren** werden ebenso eingemacht, doch verlangen Johannisbeeren, je nach der Art, bis zu 1½ Pfd. Zucker.

**4. Himbeersaft.** (Sehr ausgiebig.) Die Himbeeren werden gut verlesen und tüchtig zerstampft. Auf 2 Pfund Himbeeren rechnet man 2 Pfund Zucker und 1 Liter Wasser. Der Zucker wird mit dem Wasser geläutert, der Himbeerbrei dazugegeben, zugedeckt und 20 Minuten am Sieden erhalten. Hierauf läßt man alles durch ein Tuch fließen, füllt den Saft heiß in Flaschen und verschließt sie nach Vorschrift. Um die Himbeeren ganz auszunutzen, bringt man den ganzen Inhalt des Sackes mit  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser noch einmal aufs Feuer, läßt es 15 Minuten kochen und wieder durch den Sack fließen. Dann läutert man 200 Gramm Zucker, gießt den Saft hinzu und läßt ihn noch einige Male aufkochen. Er kann gleich in Gläser gefüllt und verschlossen werden. Diese zweite Portion Himbeersaft ist sehr gut, doch muß sie zuerst verbraucht werden. Die erste Portion hält sich länger.

**5. Johannisbeergelee.** Dieses gewinnt an Wohlgeschmack sehr, wenn man den Johannisbeeren eine tüchtige Handvoll Himbeeren zusetzt. Auf einen halben Liter Saft rechnet man 1 Pfund gestoßenen Zucker. Um den Saft zu gewinnen, streife man die Beeren, die nicht ganz reif sein dürfen, mit Hilfe einer Gabel von den Stielen und zerstampfe oder zerquetsche sie. Dann drücke man sie, aber immer nur eine große Handvoll auf einmal, durch ein grobes, vollständig reines Tuch. Besser geht es natürlich, wenn man die Früchte, ohne sie vorher zu zerquetschen, durch die Fruchtpresse laufen lassen kann. Jetzt wird gemessen, wieviel Saft es ist. Diesen bringt man aufs Feuer und streut langsam unter beständigem Rühren den Zucker hinein. Wenn der letzte Zucker hineingegeben ist, wird der Fruchtstoff beinahe kochen. Man rühre ruhig weiter, lasse ihn 2 bis 3 mal aufstoßen

und nehme ihn dann schnell vom Feuer. Er muß jetzt  $\frac{1}{4}$  Stunde ruhig stehen, damit sich oben eine Haut bilden kann, die man sorgfältig abnimmt. Jetzt kann der noch heiße Saft in Gläser gefüllt werden, die man zwei Tage stehen läßt. Dann verfährt man genau nach den angegebenen Regeln. Ebenso wird **Brombeer-** und **Himbeergelee** zubereitet, doch tut man gut, unter die letzteren eine gute Handvoll Johannisbeeren zu mischen.

**6. Kirschen.** (Kompott.) 2—300 Gramm Zucker werden geläutert und 2 Pfund entstieltete Kirschen darin 15 Minuten ganz langsam gekocht. Dann holt man die Kirschen behutsam mit dem Schaumlöffel heraus und füllt sie in Gläser. Der Zuckersaft wird eingekocht, bis er anfängt sämig zu werden. Dann gießt man ihn heiß über die Kirschen. Am andern Tag bringt man den Saft wieder zum Kochen, gibt die Kirschen hinein, läßt sie nicht ganz zum Kochen kommen und füllt sie wieder in die Gläser. Jetzt verfährt man nach den angegebenen Regeln. Ebenso können **Zwetschen** und **Pflaumen** eingemacht werden.

**7. Preiselbeeren.** (Beilage zu Fleisch.) 4 Pfund Preiselbeeren werden gut verlesen und, wenn nötig, ganz schnell gewaschen. Man setzt sie dann mit 2 Pfund Zucker und  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser oder Wein aufs Feuer und läßt sie kochen, bis sie glasig werden. Die Beeren werden nun mit dem Schaumlöffel herausgenommen und in die Gläser verteilt. Den Saft läßt man noch 10 Minuten tüchtig kochen und gießt ihn dann heiß über die Beeren. Die Gläser werden dann nach den angegebenen Regeln zugebunden.

**8. Quittenbrot** wird zubereitet wie Quittenmus, nur nimmt man auf 1 Pfund Quittenmark 1 Pfund Zucker und kocht die Masse nicht bis sie dicklich, sondern bis sie steif wird. Man gießt sie dann in beliebige Formen und stellt sie zum Nachtrocknen in einen erwärmten Raum. Man muß das Quittenbrot stürzen

und mit dem Messer schneiden können. Um Quittenbrot hübsch zuzubereiten, schneidet man es in etwa fingerdicke Scheiben, die man in längliche Vierecke zertheilt, in Kristallzucker wälzt und trocknen läßt. Man kann auch beliebige Formen ausstechen, wie man es mit Teig zu machen pflegt.

**9. Quittengelee** kann man zubereiten aus dem Wasser, in welchem man Quitten zu Mus weich gekocht hat. Die beim Mus abfallenden Schalen und Kerngehäuse kocht man in diesem Wasser noch einmal tüchtig auf. Man läßt den Saft durch ein Tuch laufen und richtet sich nach dem Rezept von Apfelgelee Nr. 1.

**10. Quittenmus.** (Aufs Brot.) Die Quitten werden mit einem reinen Tuche tüchtig abgerieben. Dann bringt man sie, nicht ganz mit Wasser bedeckt, aufs Feuer und kocht sie weich. Zerkothen sollen sie aber nicht. Die Zeit läßt sich nicht angeben, weil sie von der Art und der Größe der Quitten abhängt. Darnach werden sie geschält und auf dem Reibeisen bis aufs Kerngehäuse abgerieben. Das Wasser, in welchem die Quitten gekocht wurden, gieße man nicht weg. Die Häute und Kerngehäuse der Quitten werfe man hinein. Daraus wird Quittengelee gekocht. Siehe Nr. 9. Aus dem Quittenmark, das ist das abgeriebene Fleisch der Frucht, macht man Quittenmus und Quittenbrot. Auf 1 Pfund Quittenmark rechne man  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker. Der Zucker wird geläutert, das Quittenmark hineingegeben und so lange gekocht, bis es anfängt dick zu werden. Dann füllt man das Mus in Gläser und verfährt nach den angegebenen Regeln. Man sehe das Quittenmus nach 14 Tagen genau nach. Wenn es wässrig erscheint, dann kochte man es noch einmal auf.

**11. Zwetschenmus.** (Aufs Brot.)  $\frac{1}{2}$  Ztr. Zwetschen wird gewaschen und ausgesteint. Dann bringt man sie in einem großen Kessel, der nicht von Eisen sein darf, auf ein schwaches Feuer und rührt sie immer wieder

um. Wenn sie Saft gebildet haben, gibt man 15 grüne Nüsse hinzu, die man mitkochen läßt. Es muß nun ununterbrochen fleißig gerührt werden, sonst brennt das Mus an. Wenn es anfängt, dick zu werden, mache man kein starkes Feuer. 12 bis 14 Stunden muß es kochen. Man füllt es dann in reine, gut erhitzte Steintöpfe. Zur Vorsicht lege man ein Branntweinpapier darauf und binde es gut mit Pergamentpapier zu. Sehr gut hält sich das Zwetschenmus, wenn man es nach dem Brotbacken so lange in den Backofen stellt, bis sich an der Oberfläche eine Kruste gebildet hat. Wer es liebt, kann zuletzt für 10 Pf. Zimt und für 10 Pf. Nellen darunter mischen. Ein Zusatz von Zucker verfeinert das Mus.

#### b) Sauer=süß.

Man nehme immer nur vom besten Essig.

**1. Essigbirnen.** 4 Pfund schöne, tadellose Birnen werden geschält, halbiert und vom Kerngehäuse befreit. 1½ Pfund Zucker wird mit  $\frac{3}{4}$ —1 Liter Essig und einem fingerlangen Stückchen Zimt zum Kochen gebracht, und darin kocht man die Birnen nicht ganz weich. Sie müssen sich gut durchstechen lassen, dürfen aber nicht zerfallen. Nun holt man die Birnen sorgfältig mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie in die Gläser. Der Saft wird noch eingekocht und über die Früchte gegossen. Nach etwa 8 Tagen muß der Saft, der wieder viel dünner geworden ist, noch einmal eingekocht werden. Die Birnen werden dann darin herumgeschwenkt, nur eben zum Kochen gebracht und wieder in die Gläser gefüllt.

**2. Essigkirschen** werden zubereitet wie Essigbirnen. Man nehme dazu nur große, fleischige Früchte mit Stein und Stiel.

**3. Kürbis.** (Beilage zu Fleisch.) Der Kürbis wird geschält, entkernt (am besten mit einem Löffel ausgekratzt) und in etwa fingerdicke und fingerlange Stücke