

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch für bürgerliche Küche**

**Haushaltungsschule St. Elisabeth**

**Freiburg i. Br., [nach 1891]**

XV. Konservieren der Früchte

[urn:nbn:de:bsz:31-294702](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294702)



## XV. Konservieren der Früchte.

Zum Einmachen verwende man nur frische, gesunde Früchte, welche gut reif oder je nach Angabe den betreffenden Entwicklungsgrad erreicht haben. Der Zucker und die übrigen Zutaten sollen von bester Qualität sein, weil davon, sowie von der richtigen Behandlung die Haltbarkeit der Früchte abhängt. Zum Einkochen nehme man fettfreies verzinnetes Kupfer, Messing oder emailliertes Geschirr. Auch die sonstigen Geschirre, wie Schaumlöffel, Rührlöffel zc. müssen von Silber, Porzellan, Stein, Email oder Holz und müssen fettfrei sein. Besteht die Bedeckung nicht aus Glasverschluß, so nehme man doppeltes Pergamentpapier, das vor dem Auslegen in heißes Wasser getaucht wird, worauf es sich luftdicht anbinden läßt. Schweinsblase soll mehrmals in Salzwasser gewaschen und wieder getrocknet werden. Korke sollen recht dicht sein, vor dem Gebrauch gebrüht und wieder gut abgetrocknet werden. Man bewahre die Konserven an einem trockenen, kühlen und dunklen Orte auf.

### A. In Zucker eingemachte Früchte.

#### 581. Erdbeeren.

Reife Beeren werden sauber verlesen, gewaschen und gut abtropfen gelassen. Inzwischen zerschlägt man auf 500 Gramm Beeren 500 Gramm Zucker in kleine Stücke, läßt ihn in  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser zergehen, kocht ihn unter sorgfältigem Abschäumen bis zum Breitlauf, das heißt

so lange, bis an dem hineingetauchten und in die Höhe gehobenen Löffel, der zuletzt am Löffel hängende Tropfen breit herunterfällt. Dann gibt man die Beeren hinein, wenn sie aufsteigen, nimmt man den Topf vom Feuer, gießt den Zucker sorgfältig mit einem Löffel über die Beeren, damit sie nicht zerfallen, nimmt sie behutsam heraus, gibt sie in eine irdene Schüssel, kocht den Saft noch dicker ein, schäumt ihn gut ab und gießt ihn, wenn er etwas erkaltet ist, über die Beeren. Am andern Tag wird der Saft durch einen Seihes abgegossen, unter sorgfältigem Abschäumen noch dicker eingekocht bis er perlt, d. h. bis die Tropfen beim Herabfallen einen Faden ziehen, woran sie gleich einer Perle zu hängen scheinen, worauf man ihn etwas erkalten läßt, und über die Beeren gießt. Diese werden in erwärmte Gläser gefüllt, ein nach der Größe des Glases zugeschnittenes und in Kirschenwasser oder Salzeilsäurelösung getauchtes Papier daraufgelegt und die Gläser mit Pergamentpapier oder gut gewässerter Schweinsblase überbunden und an einem kühlen, trockenen Orte aufbewahrt. Da die Erdbeeren am meisten zur Gärung geneigt sind, so kann man die mit Blase versehenen Gläser in 14 Tagen nach Nr. 632 in einen Topf mit kaltem Wasser, der mit Heu ausgelegt ist, stellen, und das Wasser langsam erwärmen, bis es kocht

oder:

Nachdem die Erdbeeren verlassen und gewaschen sind, läßt man sie in einem Sieb gut abtropfen, gibt sie dann in eine Porzellan oder Steingutschüssel, überstreut sie mit ebensoviel Zucker als es Beeren sind, mischt sie gut untereinander und stellt sie 24 Stunden in den Keller. Während dieser Zeit müssen sie mehrere Male untereinander gerührt werden. Am andern Tag läßt man der Saft gut ablaufen und kocht ihn so lange bis er perlt, worauf er kochend über die Beeren gegossen wird. Diese werden nach einigem Erkalten in Gläser gefüllt und vollständig verkaltet wie

oben verwahrt. Bei den sehr wasserreichen Gartenerdbeeren kann man auch erst den Saft gewinnen, indem man sie Tags zuvor mit wenig Zucker bestreut, am folgenden Tag den Saft abgießt und besonders einkocht, die Erdbeeren dann noch mit genügend Zucker bestreut und wenn dieser gut vergangen ist, die Beeren auf die angegebene Art einkocht.

### 582. Himbeeren.

Die Beeren werden gewaschen, verlesen und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Dann überstreut man sie in einer irdenen Schüssel mit gestoßenem Zucker; auf 1 Pfund nimmt man  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker. Hierauf werden sie in den Keller gestellt und während 24 Stunden mehrmals untereinander gerührt. Am andern Tag läßt man den Saft ablaufen, kocht ihn ein, bis er perlt, gibt dann die Beeren dazu und läßt sie 5 Minuten kochen, schäumt sie gut ab, damit sie sich halten, füllt sie nach einigem Erkalten in Gläser und verwahrt sie nach vollständigem Erkalten wie bei Nr. 581. Es können ebenso eingemacht werden Brombeeren, Kirschen, Heidelbeeren, Mirabellen, Trauben u. Bei Brombeeren kann man wie bei Erdbeeren den Saft besonders einkochen.

### 583. Kirschen.

Kirschen werden abgezupft und ausgesteint (am besten mit einem spizigen Hölzchen oder einem umgebogenen Draht). Auf 500 Gramm Kirschen (ohne Stein) werden inzwischen 250 Gramm Zucker mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser nach Nr. 581 geläutert, die Kirschen 8—10 Minuten darin gekocht, bis sie weich sind und inzwischen gut abgeschäumt. Dann nimmt man die Kirschen mit dem Schaumlöffel heraus, gibt in den Saft einen Teil der aufgeschlagenen Kirschenkerne, welche man in ein sauberes Lappchen einbindet und kocht ihn genügend dick ein. Hierauf wird er über die Kirschen gegossen und diese nach dem Erkalten

eingefüllt. Man kann auch gleiche Teile Johannisbeeren und Himbeeren mitkochen

oder:

Sauerkirschen werden ausgesteint und mit Weinessig übergossen, so daß sie damit bedeckt sind. Den andern Tag gießt man den Essig ab und läßt die Kirschen gut abtropfen. Zu 1 Pfund Kirschen nimmt man alsdann  $\frac{3}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker, füllt Kirschen und Zucker lagenweise in Gläser, aber so, daß oben in das Glas der meiste Zucker kommt und zu oberst ein ganz dicker Belag von Zucker ist. Die Gläser werden gut zugebunden und kühl aufbewahrt. Man kann auch auf 1 Pfund Kirschen 1 Pfund Zucker nehmen, beides in einer Schüssel untereinander rühren, die Kirschen so lange gut zugedeckt in der Schüssel aufbewahren, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat, weshalb man ab und zu darin rühren muß.

#### 584. Zwetschgen.

Sie werden mit kochendem Wasser übergossen, geschält und ausgesteint. Inzwischen läutert man nach Nr. 581 auf 500 Gramm Zwetschgen 375 Gramm Zucker in  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, gibt die Zwetschgen hinein, läßt sie nur eben aufkochen, nimmt sie heraus, kocht den Saft noch dicker ein und behandelt sie im übrigen nach der vorigen Nummer. Man kann auch ungeschälte Zwetschgen auf gleiche Weise einmachen, doch müssen diese mit einem Tuche sorgfältig abgerieben und länger gekocht werden. Ebenso werden Mirabellen eingemacht, aber mit weniger Zucker; auch werden sie gewöhnlich nicht geschält

oder:

Man nimmt auf 3 Pfund Zwetschgen 1 Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Liter Weinessig, 3 Gramm Zimt und 1 Gramm ganze Nelken. Zucker und Essig werden miteinander geläutert und darin die Zwetschgen  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunden langsam gekocht, so daß sie möglichst ganz bleiben.

## 585. Johannisbeeren.

Sie müssen gut reif sein und werden, wenn sie gezupft, gewaschen und gut abgetropft sind, mit Zucker bestreut. Auf 1 Pfund Beeren nimmt man 1 Pfund Zucker, rührt ihn gut darunter und stellt die Beeren 24 Stunden in den Keller. Weil sie nur wenig Saft ziehen, stellt man diesen mit den Beeren auf's Feuer, und schäumt sie gut ab, sobald sie zum Kochen kommen. Nachdem sie 7 Minuten gekocht haben, läßt man sie in einer Schüssel abkühlen, füllt sie in Gläser und verwahrt sie wie bei Nr. 581. Ebenso werden Stachelbeeren eingemacht, nur werden sie noch grün gepflückt, sobald sie gut ausgewachsen sind.

## 586. Aprikosen.

Schöne, reife, noch ziemlich feste Aprikosen werden mit kochendem Wasser gebrüht, geschält, gespalten, kleinere können ganz bleiben, dann mit Wasser auf's Feuer gestellt, bis das Wasser kochend heiß ist und die Aprikosen in die Höhe kommen, worauf man sie mit dem Schaumlöffel herausnimmt. Man gebe aber nicht zu viel Aprikosen auf einmal hinein, weil sonst manche zu stark gekocht werden. Dann wird auf 500 Gramm geschälte Aprikosen 500 Gramm Zucker nach Nr. 581 geläutert und die Aprikosen darin weichgekocht. Dann gibt man sie mit einem Schaumlöffel in einen Topf, gießt den Saft darüber und läßt sie mit einem Tuch bedeckt über Nacht stehen. Am andern Tag gießt man den Saft ab, kocht ihn unter fleißigem Abschäumen dicker ein, und gießt ihn halb erkaltet über die Aprikosen. Den 3. Tag kocht man den Zucker bis zur Perle ein, gibt die Aprikosen samt den Kernen, welche man geschält und über Nacht in Arrak oder Kirschwasser gelegt hat, hinein, kocht sie noch flüchtig auf, nimmt sie heraus und füllt sie nach Nr. 581 in Gläser. Pfirsiche werden ebenso eingemacht, doch bleiben die Kernen weg.

## 587. Quittenschnitze.

Die Quitten werden abgerieben, geschält, halbiert oder gebierteilt und in frisches Wasser gelegt, in welches der Saft  $\frac{1}{2}$  Zitrone oder etwas Essig gegeben wurde. Dann kocht man die Schalen und die ausgeschnittenen Kerngehäuse mit dem nötigen Wasser, einem Stück Zimt und einigen Nelken weich, feiht die Brühe durch ein Sieb oder Tuch, kocht die Quittenschnitze darin weich, legt sie auf ein Sieb zum abtropfen und teilt sie in kleinere Schnitze. Nun wird auf 500 Gramm Quitten 500 Gramm Zucker mit  $\frac{1}{4}$  Liter Brühe geläutert, die Quittenschnitze darin nochmals gekocht, in ein einen Topf gelegt, mit der Brühe übergossen und kalt gestellt. Am folgenden Tag wird der Saft abgegossen, dicker eingekocht, gut abgeschäumt, halb erkaltet über die Quitten geschüttet und diese wieder über Nacht kalt gestellt. Dieses Verfahren wird am 3. Tag wiederholt, am 4. Tag der Zucker bis zur Perle eingekocht, über die Schnitze geschüttet, diese dann nach Nr. 581 in Gläser gefüllt und aufbewahrt. Von der übrigen Brühe kann Gelee bereitet werden. Ebenso können Birnen eingemacht werden.

## 588. Eingemachte Nüsse.

Die Nüsse werden Mitte oder Ende Juni gebrochen, unten und oben etwas abgeschnitten, mit einem zugespitzten Hölzchen einigemal durchstoßen und in kaltes Wasser gelegt. Sie werden nun 8—10 Tage gewässert und dabei das Wasser täglich zweimal durch frisches ersetzt. Dann werden sie in kochendes Wasser gegeben und so lange gekocht, bis sie sich mit einem spitzigen Hölzchen leicht durchstechen lassen, worauf man sie noch einen Tag in kaltes Wasser legt. Hierauf wird auf 500 Gramm Nüsse 625 Gramm Zucker nach Nr. 581 geläutert und halb erkaltet über die Nüsse gegossen, in deren Löcher man zuvor noch Zimtstückchen und Nelken gesteckt hat. Am folgenden Tag wird der Zucker abgegossen, nicht zu dick eingekocht, damit

er gut in die Rüsse zieht und halb erkaltet über dieselben gegossen. Dieses wird noch 2 Tage wiederholt, die Rüsse dann nach Nr. 581 eingefüllt und aufbewahrt. Statt die Rüsse zu spicken, kann man die Gewürznelken (ungefähr 10) und  $\frac{1}{2}$  Zimtstange in ein Tüchlein eingebunden, das letzte Mal mit dem Zucker kochen. Auch kann auf 500 Gramm Rüsse nur 500 Gramm Zucker genommen und derselbe mit  $\frac{1}{8}$  Liter Essig und  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser geläutert werden.

### 589. Hollunder.

Die Beeren werden abgestreift, gewaschen und zum Abtropfen in ein Sieb geschüttet. Auf 1 Pfund Beeren werden 170 Gramm Zucker nach Nr. 581 geläutert und dick eingekocht, dann die gut abgelaufenen Beeren hineingegeben, ungefähr 4 Stunden gekocht und nach dem Verfühlen in Gläser gefüllt.

## B. Marmeladen.

### 590. Apfelmarmelade.

Die Äpfel werden geschält, geschnitzt und in kaltes Wasser gelegt, welches mit etwas Zitronensaft oder Essig gesäuert ist. Dann kocht man die Schalen und das Kernhaus mit soviel Wasser, daß es darüber geht,  $\frac{1}{4}$  Stunde, seigt die Brühe durch ein Tuch, kocht die Schnitze darin weich und treibt das Ganze durch ein Sieb. Nun läutert man nach Nr. 581 auf 500 Gramm Äpfel 375 Gramm Zucker, kocht ihn zum Breitlauf ein, gibt den Apfelmehl hinein und kocht ihn, bis er so dick ist, daß er langsam zusammenfließt, wenn man mit dem Löffel durchfährt, Wenn er fertig gekocht ist, kann man ihn mit  $\frac{1}{2}$  Glas Arrak und der feingewiegten Schale einer halben Zitrone und auch mit Zimt würzen. Man füllt die Marmelade halb erkaltet nach Nr. 581 in erwärmte Gläser. Kürbis-



marmelade wird ebenso zubereitet. Schalen und Kerne müssen entfernt und der Zucker mit Essig,  $\frac{1}{4}$  Liter auf ein Pfund Zucker, geläutert werden. Auch ist es gut, irgend ein Obstsaft mitzukochen.

#### 591. Quittenmarmelade.

Die Quitten werden nach voriger Nummer zubereitet, weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen, dann nach Nr. 581 auf 500 Gramm Brei, 375 Gramm Zucker mit  $\frac{1}{4}$  Liter von dem abgelaufenen Saft geläutert, zum Breitlauf gekocht, der Brei dazu gegeben und im übrigen nach voriger Nummer behandelt. Von dem Saft kann auch Gelee bereitet werden.

#### 592. Aprikosenmarmelade.

Ganz reife Aprikosen werden ausgesteint, gewogen, mit einem Glas Wasser aufs Feuer gesetzt, unter beständigem Rühren zu Brei gekocht, durchs Sieb getrieben, mit Zucker 375 Gramm auf 500 Gramm Aprikosen nach Nr. 590 fertig gekocht, die gebrühten abgezogenen Kerne dazugegeben, nach einigem Erkalten nach Nr. 581 in Gläser gefüllt und aufbewahrt. Verwendet man ganzen Zucker, so muß derselbe erst zu Syrup gekocht werden.

#### 593. Pflirsichmarmelade.

Wird nach Nr. 592 zubereitet, nur werden die Kerne nicht verwendet.

#### 594. Kirschmarmelade.

Reife schwarze Kirsch werden ausgesteint, gewogen, mit  $\frac{1}{2}$  Glas Wasser weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Nun läutert man nach Nr. 581 auf 500 Gramm Kirsch 300 Gramm Zucker, kocht ihn zu Breitlauf, gibt das Kirschmark dazu, kocht es noch  $\frac{1}{4}$  Stunde, rührt dann 4 Löffel Kirschwasser darunter und füllt die Marmelade nach Nr. 581 in Gläser.

**595. Zwetschgenmarmelade.**

Bereitet man nach Nr. 594, nur bleibt das Kirschwasser weg. Wenn man sie 5—7 Stunden kocht, brauchen sie nur wenig Zucker.

**596. Erdbeermarmelade.**

500 Gramm Erdbeeren werden durchs Sieb gestrichen, 500 Gramm gestoßener Zucker darunter gerührt, in Flaschen eingefüllt, fest zugestopft, verpicht und in trockenen Sand in den Keller gestellt.

**597. Himbeermarmelade.**

Himbeeren werden zerdrückt, unter Rühren  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht und nach einigem Erkalten durch ein Sieb getrieben. Dann kocht man nach Nr. 581 auf 500 Gramm Markt 375 Gramm Zucker zum Breitlauf ein, gibt die Himbeeren dazu, kocht sie unter beständigem Umrühren und Abschäumen dick ein und füllt sie nach Nr. 581 in Gläser.

**598. Brombeermarmelade.**

Brombeeren werden nach voriger Nummer gekocht, passiert, zu 500 Gramm Markt 300—375 Gramm gestoßener Zucker gegeben, dick eingekocht und nach Nr. 581 in Gläser gefüllt und aufbewahrt.

**599. Johannisbeermarmelade.**

Johannisbeeren werden abgebeert, zerdrückt und durch ein Sieb gestrichen. Dann läutert man nach Nr. 581 auf 500 Gramm Frucht, 500 Gramm Zucker, gibt die Beeren hinein, läßt sie unter stetem Rühren dick einkochen und füllt sie nach Nr. 581 in Gläser. Ebenso von schwarzen Johannisbeeren.

**600. Hagebuttenmarmelade.**

Sehr reife Hagebutten werden sauber ausgekernt, mit einem Glas Wein übergossen und in den Keller gestellt.

Sie müssen täglich einigemal umgerührt werden, damit sie gleichmäßig aufweichen und ganz musig werden. Dann treibt man sie durch ein Sieb, läutert auf 500 Gramm Mark 500 Gramm Zucker, kocht ihn zum Breitlauf, gibt das Hagenmark hinein, kocht es einigemal auf, rührt 1 Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale darunter und füllt es nach Nr. 581 in Gläser. Man kann den dick eingekochten Zucker auch über das Hagenmark gießen, und dasselbe 1 Stunde lang nach einer Seite hin rühren. Ist es dann vollständig erkaltet, so wird es eingefüllt und aufbewahrt.

### C. Obstgeleen.

#### 601. Johannisbeergelee.

Frische, reife Johannisbeeren werden abgebeert und gewaschen. Auf 2 Pfund Beeren nimmt man 2 $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker (Sut Zucker), übergießt ihn mit  $\frac{1}{2}$  Liter kochendem Wasser läßt ihn dick (zur Perle) einkochen, gibt die Beeren hinein und läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde stark kochen, ohne darin zu rühren. Dann seihst man den Saft durch ein Tuch ab, füllt ihn warm in Gläser und bindet diese erst nach 8 Tagen zu. Dieser Gelee hält sich 2—3 Jahre. Die zurückgebliebenen Beeren können als Kompott verwendet werden. Es ist vorteilhaft, den Gelee mit mehr Zucker herzustellen, weil er dadurch feiner im Geschmack wird, eine hellere Farbe beibehält und nicht lang zu kochen braucht.

Auf gleiche Weise läßt sich Gelee von Preiselbeeren herstellen. Bei schwarzen Johannisbeeren nimmt man auf 2 Pfund Beeren ebenfalls 2 $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker aber nur  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser.

#### 602. Himbeer- und Johannisbeergelee.

Die Himbeeren sollen frisch und nicht zu reif sein. Zu 3 Pfund Himbeeren gibt man 1 Pfund Johannisbeeren,

4 Pfund Zucker und  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser. Der Zucker wird wieder dick eingekocht, die Beeren hineingetan, nur einmal untereinandergerührt,  $\frac{1}{2}$  Stunde stark gekocht und im übrigen wie oben weiter behandelt.

Ebenso kann von Trauben, Stachelbeeren und Brombeeren Gelee bereitet werden, jedoch mit mehr oder weniger Zucker. Da Trauben einen größeren Zuckergehalt als Johannisbeeren haben, so wird also weniger Zucker erforderlich sein, ebenso bei Stachelbeeren, deren Zuckergehalt aber nur um weniges größer ist; für Brombeeren dagegen ist mehr Zucker nötig.

### 603. Apfelgelee.

Zu einem schönen hellen Gelee nimmt man reife Äpfel, womöglich Reinetten, frisch vom Baum gepflückt. Sie werden nicht geschält, in ca. 6 Schnitze zerteilt und das Kernhaus herausgenommen. Auf 1 Kilogramm Äpfel nimmt man 1 Liter Wasser, kocht sie damit in einer Messingpfanne weich und legt sie dann sorgfältig mit einem Schaumlöffel auf ein Sieb zum Abtropfen, damit der Saft klar bleibt. Diesen seiht man sorgfältig durch ein Tuch, gibt zu 1 Liter Saft  $1\frac{1}{4}$  Kilogramm Zucker, kocht ihn dann in einer Pfanne unter sorgfältigem Abschäumen so lange, bis sich einige Tropfen auf einem Teller nach kurzer Zeit sulzen. Er wird dann noch warm in Gläser gefüllt, zugebunden und aufbewahrt wie bei Nr. 601. Die Äpfel können als Kompott verwendet oder zu Brei durch ein Sieb getrieben werden. Auch unreife Falläpfel eignen sich zur Geleebereitung.

Auf gleiche Weise läßt sich auch Quittengelee herstellen; aus den übrig gebliebenen Schnitzen wird Marmelade bereitet oder auch Quittenzeltchen. Birnengelee wird ebenso zubereitet.

### 604. Heidelbergelee.

Auf 3 Pfund vollreife Heidelbeeren nimmt man 3 Pfund Zucker und  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser. Wenn Zucker und

Wasser dick eingekocht sind, gibt man die Beeren dazu und kocht sie ohne zu rühren  $\frac{1}{2}$  Stunde. Das weitere Verfahren ist wie bei Nr. 601.

#### 605. Quittenzeltchen.

Nach Nr. 591 zubereitetes Quittenmark wird unter stetem Rühren solange gekocht, bis es sich von der Pfanne löst. Wenn es etwas erkaltet ist, rührt man soviel gestoßenen Zucker darunter, daß sich die Masse in Modell drücken oder ausstechen läßt. Die Zeltchen werden dann an einem warmen, staubfreien Ort oder in abgekühltem Backofen getrocknet und zwischen Papier in Dosen oder Ristchen aufbewahrt. Man kann auch den Zucker, 250 bis 375 Gramm auf 500 Gramm Mark gerechnet, gleich mitkochen, die Masse auf erwärmte Platten oder Kuchenblech, welche mit gutem Pergamentpapier belegt sind, streichen, trocknen lassen, was oft mehrere Wochen Zeit erfordert und hernach zu Zeltchen ausstechen.

### D. Früchtesäfte.

#### 606. Himbeerfaß.

Reife Himbeeren werden zerdrückt, zum Angären 8—10 Tage zugedeckt in den Keller gestellt und inzwischen jeden Tag mehrmals umgerührt, damit sie nicht schimmelig werden. Alsdann preßt man den Saft durch ein Tuch, läßt ihn über Nacht stehen, seihet ihn durch ein feines Sieb, bringt ihn mit 500 Gramm Zucker auf je 500 Gramm Saft gerechnet aufs Feuer, läßt ihn unter stetem Abschäumen solange ziehen, bis sich kein Schaum mehr bildet, füllt ihn erkaltet in Flaschen, pfropft diese fest zu, umbindet die Pfropfen mit Bindfaden und bewahrt den Saft an einem kühlen Ort am besten in einem trockenen Keller im Sand auf. Soll er ganz klar sein, so läßt man ihn an der Sonne destillieren

oder:

Schöne reife Himbeeren werden verlesen und gewogen. Auf 500 Gramm Himbeeren nimmt man 500 Gramm Zucker und  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser. Zucker und Wasser werden zu dickem Syrup eingekocht, die Himbeeren hineingetan, die Pfanne schnell zugedeckt, die Beeren  $\frac{1}{4}$  Stunde langsam gekocht, ohne zu rühren und durch ein Tuch gefeilt. Der Saft wird dann gleich in saubere Flaschen gefüllt, die aber gut trocken sein müssen, gut verkorkt und wie oben verwahrt. Die Beeren lassen sich mit dem nötigen Zucker zu Marmelade verwenden.

#### 607. Himbeer- und Johannisbeer-saft.

Man nimmt zu 2 Pfund Himbeeren 1 Pfund Johannisbeeren, stellt sie 2—3 Tage in den Keller, preßt den Saft durch ein Tuch, feilt ihn ab und läßt ihn 6—8 Stunden ruhig stehen. Inzwischen wird auf 500 Gramm Saft 500 Gramm Zucker nach Nr. 581 geläutert und solange gekocht, bis er schwer vom Löffel fließt, hierauf der Saft dazugegeben, unter stetem Abschäumen noch etwas gekocht, nach voriger Nummer eingefüllt und aufbewahrt.

oder:

Zu 1 Kilogramm zerdrückte Himbeeren gießt man  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser und streut 19 Gramm Weinstein-säure darüber. Nach 24 Stunden läßt man den Saft ohne zu rühren durch ein Tuch ablaufen. Auf 1 Liter Saft nimmt man  $2\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker, den man sich darin auflösen läßt. Wenn er ganz klar geworden ist, füllt man ihn in geschwefelte Flaschen, welche man nur mit Leinwand zubindet, da die Haut, die sich auf dem Saft bildet, denselben luftdicht abschließt.

Ebenso läßt sich Erdbeer-saft herstellen.

#### 608. Johannisbeer-saft.

Gute, reife Johannisbeeren werden abgebeert, mit der Hand gut zerdrückt, 4—5 Tage in den Keller gestellt,

der Saft durch ein Tuch gepreßt, mit Zucker 500 Gramm auf 500 Gramm Saft nach Nr. 606, gekocht, eingefüllt und aufbewahrt

oder:

Man gibt in eine Schüssel die abgezapften Beeren und auf je 3 Pfund 42 Gramm Weinsteinsäure und 1 1/2 Liter sprudelnd kochendes Wasser und läßt es 24 Stunden stehen. Hierauf wird der Saft durch ein Tuch abgeseiht, ohne die Beeren zu zerdrücken und in den Saft 5 Pfund Kristallzucker langsam eingerührt, bis er sich vollständig aufgelöst hat, worauf man ihn in Flaschen füllt und mit einem Leinwandläppchen zubindet.

#### 609. Brombeerfaft.

Wird nach Nr. 606 zubereitet.

#### 610. Kirschenfaft.

Reife, schwarze Kirschen werden abgezapft, in einem Mörser mit den Kernen verstoßen, einige Tage an einen kühlen Ort gestellt und nach Nr. 606 weiter behandelt.

#### 611. Heidelbeerfaft.

Heidelbeeren werden gut zerdrückt, einige Tage stehen gelassen, durch ein Tuch gepreßt, der Saft durchgeseiht, auf 1/2 Liter Saft 500 Gramm Zucker gegeben, nach Nr. 606 gekocht, eingefüllt und aufbewahrt.

#### 612. Birnenfaft oder Birnenhonig.

Süßer, frischgekelterter Birnenmost, jedoch ohne Wasser, wird unter öfterem Rühren gekocht, bis er dicklich vom Löffel fließt.

E. An Essig und Zucker eingemachte  
Früchte.

613. Zwetschgen in Essig und Zucker.

Reife, aber noch feste Zwetschgen, an denen noch die Stiele sein müssen, werden mit einem Tuche abgerieben und mit einer Nadel gestupft. Damit der Essig nicht zu scharf wird, verdünnt man ihn mit Wein oder Wasser, auf  $\frac{3}{4}$  Liter Essig  $\frac{1}{4}$  Liter Wein. Dann füllt man sie in Gläser oder Töpfe, gießt so viel Essig darüber, daß die Zwetschgen bedeckt sind, gießt ihn wieder ab, gibt auf 1 Liter Essig 500 Gramm Zucker, 6 Gramm Nelken und 6 Gramm Zimt, bringt es aufs Feuer, gibt die Zwetschgen hinein, kocht sie einige Minuten, wobei man sehr darauf zu achten hat, daß die Haut nicht platzt, füllt sie in erwärmte Töpfe, kocht den Saft unter stetem Abschäumen noch etwas ein, gießt ihn abgekühlt über die Zwetschgen, wobei der Essig die Früchte überdecken muß, bindet Schweinsblase oder Pergamentpapier darüber und stellt die Töpfe an einen kühlen Ort. Die Töpfe müssen beim Einfüllen geschüttelt werden, damit die Früchte sich gut einfüllen

oder:

Auf 2 Pfund Zwetschgen nimmt man 1 Pfund Zucker und  $\frac{1}{2}$  Liter Essig, Zimt und Nelken. Essig und Zucker werden geläutert, abgekühlt und lauwarm über die Zwetschgen gegossen. Am 2. Tag wird der Essig wieder gekocht und etwas heißer über die Zwetschgen gegossen. Am 3. Tag kocht man ihn nochmals ein und gießt ihn so über die Zwetschgen. Am 4. Tag werden die Zwetschgen in den kochenden Essig gegeben und einige Wall darin gekocht, dann abgekühlt, eingefüllt und verwahrt

oder:

Die Zwetschgen werden entstielt, an der Oeffnung des Stieles werden mit einem spitzigen Messer 3 kleine



Schnittchen gemacht und der Stein mit einem spizigen Messer herausgeholt, doch so, daß die Zwetschgen ganz bleiben, weshalb man mit der linken Hand die Schnittchen zusammenhält. Dann wird der nötige verdünnte Essig an die Zwetschgen gegossen, auf 1 Liter Essig 1 Pfund Zucker, ganzen Zimt und Nelken genommen, geläutert und lauwarm über die Zwetschgen gegossen, am 2. und 3. Tag wird es wie oben wiederholt und am 4. Tag die Zwetschgen 8—10 Minuten mitgekocht.

#### 614. Kirschen in Essig und Zucker.

Man nimmt nur schöne große Kirschen, welche aber nicht zu reif sein dürfen. Die Stiele werden zur Hälfte abgeschnitten, die Kirschen in Töpfe und Gläser gefüllt, soviel verdünnter Weinessig darüber gegossen, daß sie davon bedeckt sind und zugedeckt über Nacht stehen gelassen. Den andern Tag gießt man den Essig ab, gibt auf 1 Liter 500 Gramm Zucker dazu, kocht ihn unter fleißigem Abschäumen, bis sich kein Schaum mehr bildet, gießt ihn erkaltet über die Kirschen und läßt sie über Nacht stehen. Das Aufkochen des Essigs wird dreimal wiederholt, das letztemal kommt 1 Stange Zimt und 8—10 Nelken in ein sauberes Lätzchen eingebunden, dazu, worauf man die Töpfe nach voriger Nummer verschließt und aufbewahrt

oder:

Die Kirschen werden ausgesteint. Auf 1 Pfund ausgesteinte Kirschen nimmt man  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und  $\frac{1}{4}$  Liter Essig. Essig und Zucker wird geläutert und nicht ganz kochend an die Kirschen gegossen. Am 2. Tag wird der Saft wieder eingekocht und über die Kirschen gegossen und am 3. Tag werden die Kirschen etwa 10 Minuten mitgekocht.

#### 615. Birnen in Essig und Zucker.

Kleinere Birnen werden geschält und gleich in Wasser gelegt, welches mit etwas Essig oder Zitronenschale vermischt

ist, bis alle geschält sind. Dann kocht man auf 2 Pfund geschälte Birnen 1 Pfund Zucker mit  $\frac{1}{4}$  Liter gutem Weinessig und  $\frac{1}{8}$  Liter Weißwein, der Schale  $\frac{1}{2}$  Zitrone, 3 Gramm ganzem Zimt und 1 Gramm Nelken gut auf, schäumt gut ab, kocht die Birnen so lange mit, bis sie mit einem Stecknadelkopf leicht zu durchstechen sind, füllt sie in Töpfe oder Gläser, kocht den Saft noch etwas ein und gießt ihn darüber. Sollte er nicht über die Birnen gehen, so gießt man noch Weinessig mit Zucker gekocht nach

oder:

3 Pfund Birnen,  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Liter Essig

oder:

Auf 3 Liter Essig 5 Pfund Zucker, Nelken, Zimt, 4 in Scheiben geschnittene Zitronen und 14 Pfund Birnen.

#### 616. Aprikosen in Essig und Zucker.

Reife aber noch feste Aprikosen werden gebrüht, geschält und nach Belieben ausgesteint. Dann läutert man auf 1 Kilogramm Frucht 1 Kilogramm Zucker nach Nr. 581 ziemlich dick, gießt ihn etwas erkaltet darüber und läßt es 2 Tage stehen. Dann gießt man den Saft ab, gießt auf 1 Kilogramm Zucker  $\frac{1}{4}$  Liter Weinessig dazu, kocht ihn unter Abschäumen dicker ein und gießt ihn abgekühlt wieder über die Aprikosen. Den folgenden Tag wird der Saft wieder abgegossen, zum Breitlauf eingekocht, erkaltet über die Früchte gegeben, die Gläser nach Nr. 613 geschlossen und aufbewahrt. Ebenso werden Pflirsche eingemacht.

#### 617. Heidelbeeren.

1 Pfund Arystallzucker läßt man mit  $\frac{1}{8}$  Liter Weinessig zergehen und heiß aber nicht kochend werden. Dann gibt man 3 Pfund verlesene und gewaschene Heidelbeeren

hinein, läßt sie 5 Minuten unter fortwährendem Abschäumen stark kochen, füllt sie noch warm in Töpfe und bindet sie nach dem Erkalten gut zu.

#### 618. Preiselbeeren.

Auf 500 Gramm verlesene, gewaschene Beeren werden 250—375 Gramm Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Glas ( $\frac{1}{16}$  Liter) Wein oder Weinessig heiß bis zum Kochen gemacht, die Beeren darin gekocht, sodaß sie gut sprudeln, etwa 5 Minuten lang und während der Zeit gut abgeschäumt. Um den Preiselbeeren ihren etwas harten, scharfen Geschmack zu nehmen, kann folgendes Verfahren angewendet werden. Auf 5 Pfund Preiselbeeren werden ungefähr 2 Pfund schöne grüne Birnen geschält, die Stiele zur Hälfte gestutzt und die Birnen mit Wasser, Zucker, nach Belieben auch Zimt und einigen Nelken halb weich gekocht. Dann nimmt man sie aus der Brühe, füllt Preiselbeeren und Birnen schichtenweise in einen Topf, verschließt denselben mit Pergamentpapier und stellt ihn an einen kühlen Ort. Nach einigen Wochen wird man finden, daß die Birnen von den Preiselbeeren durch und durch rot durchzogen sind und die Preiselbeeren ihren herben Geschmack durch die Birnen verloren haben. Man kann beides zusammen oder jedes für sich servieren. Die Birnen schmecken sehr gut und können auch in Würfel oder längliche Stückchen geschnitten unter die Preiselbeeren gemischt werden.

#### 619. Tomaten in Essig und Zucker.

Man läßt die reifen Früchte noch einige Tage an der Sonne liegen, damit sie sich noch schöner rot färben und ein Teil ihres Wasser verdunstet. Dann werden sie gewaschen, abgetrocknet, die Stiele entfernt und in 4 Teile geschnitten. Man gibt sie nun mit Essig,  $\frac{1}{4}$  Liter auf 3 Pfund Tomaten, in einen Topf, kocht sie gut weich, treibt sie durch ein Sieb, gibt auf 3 Pfund Mark noch

$\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und kocht das ganze unter fleißigem Abschäumen zu einem dicken Mus. Dieses füllt man in Gläser oder Töpfe und legt ein in Essig getauchtes Filtrierpapier darauf und verschließt die Gläser nach Nr. 613. So eingemacht, halten die Tomaten jahrelang und sind gut zu Sauerbraten, brauner Sauce und Linsen

oder:

Grünen Tomaten werden die Stiele abgeschnitten, und nachdem sie gewaschen sind, die größeren einmal durchgeschnitten und die kleineren ganz gelassen. Nun kocht man sie in Wasser bis sie sich leicht durchstechen lassen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in eine Schüssel, übergießt sie mit gutem Weinessig und läßt sie über Nacht daran stehen. Am andern Tag gibt man sie auf ein Sieb zum Abtropfen und wiegt sie ab. Der abgelaufene Essig wird als nicht verwendbar beiseite gestellt. Auf 1 Pfund Früchte wird nun nach Nr. 581 1 Pfund Zucker mit etwas Ingwer, 3 Stücke ganzen Zimt, 4 ganzen Nelken und 10—12 Körner weißen Pfeffer geläutert, die Früchte darin durchgekocht, doch so, daß sie nicht zerfallen, dann herausgenommen und mit dem Saft übergossen. Am andern Tag wird dieser abgeseiht, dick eingekocht und wieder an die Tomaten gegossen. Nun wird in ein Glas 2—4 Zentimeter hoch Arrak gegossen, die Früchte eingefüllt, mit einem in Arrak getauchten Papier belegt und gut zugebunden. Die Tomaten halten sich jahrelang und sind ein vorzügliches Kompott.

#### 620. Gelberüben in Essig und Zucker.

Die Rüben werden sauber geschabt, in gleichmäßig große Stengel geschnitten, in Salzwasser weichgekocht und mit kaltem Wasser abgespült, zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt und gewogen. Auf 1 Pfund Gelberüben werden  $\frac{3}{4}$  Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser und  $\frac{1}{8}$  Liter Weinessig gekocht, die Gelberüben mit feingeschnittener Zitronenschale

ganzem Zimt und Nelken ein wenig mitgekocht, dann herausgenommen, der Saft erkalten lassen und darüber gegossen. Am andern Tag wird der Saft nochmals gekocht und abgekühlt wieder über die Rüben gegossen, diese dann in Töpfe gefüllt, zugebunden und aufbewahrt.

### 621. Süße Gurken.

Reife Gurken werden geschält, ausgekernt, in fingerlange Streifen geschnitten, mit halb Wasser halb Essig auf Feuer gesetzt, einige Wall aufgekocht, herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt und nach dem Erkalten auf ein Tuch zum Abtropfen gegeben. Dann macht man auf 2 Pfund Gurken 1 Pfund Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Liter Weinessig, etwas Zimt und Nelken kochend, läßt die Lösung unter stetem Abschäumen  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, gießt sie heiß über die in Töpfe gefüllten Gurken und stellt sie über Nacht in den Keller. Der Essig wird am folgenden Tag abgegossen, etwas eingekocht und abgekühlt über die Gurken gegossen. Dieses wird den andern Tag wiederholt, die Gurken nach Nr. 613 eingefüllt und aufbewahrt.

### 622. Kürbisse.

Gelbe Kürbisse werden geschält, das Weiche entfernt, in fingerlange Streifen geschnitten und über Nacht in Weinessig gelegt. Den andern Tag bringt man sie zum Abtrocknen auf ein Tuch, läutert nach Nr. 581 auf 3 Pfund Kürbisse  $2\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, nebst  $\frac{1}{2}$  Stange Zimt und einige Nelken, welche man in ein Beutelchen bindet, gibt die Kürbisse hinein und kocht sie solange, bis sie glasig sind, weil sie sonst schwarz werden. Inzwischen wird Zitronenschale fein geschnitten, mit den Kürbissen gut aufgekocht, diese nach Nr. 613 eingefüllt und aufbewahrt. Ebenso können Melonen eingemacht werden.

623. Essiggurken.

An kleinen Gurken werden die Spitzen und Stiele abgeschnitten, hierauf gut abgerieben, in Salzwasser gelegt, sodasß es darüber geht und einen Tag stehen gelassen. Dann trocknet man sie ab, gibt guten Weinessig daran und läßt sie nochmals 24 Stunden stehen. Nun wird der Essig abgegossen und mit Estragon, Fenchel, ganzem Pfeffer und kleinen Zwiebeln eine Weile gekocht, die Gurken hineingegeben und einigemal aufgekocht. Dann nimmt man sie heraus, gibt sie in eine Schüssel, gießt den Essig kochend darüber und läßt sie zugedeckt über Nacht stehen. Den andern Tag wird der Essig abgegossen,  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht, und halb erkaltet über die Gurken gegossen. Sie werden nun lagenweise mit Fenchelkraut, Estragon, Pfeffer und Zwiebeln in einen Topf gefüllt, mit dem Essig übergossen, mit einem Stückchen Schiefer beschwert und mit Pergamentpapier oder Blase überbunden, aufbewahrt. Es können auch geschälte, weiße Zwiebelchen mit eingemacht werden. Zum Salzwasser nimmt man auf  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser eine kleine handvoll Salz. Der Essig muß ziemlich scharf sein, sonst halten die Gurken nicht.

624. Mixed Pikles. 3

1 Liter Weinessig wird 1 Woche lang mit 30 Gramm ganzen Pfeffer, 30 Gramm Zimtblüte, 8 Gramm Nelken, 15 Gramm Zimt und 2—3 Ingwerturzeln angefügt. Dann kocht man Böhnchen, Gelberüßchen, kleine Zwiebeln (Perlzwiebeln), ganz kleine Gurken, Blumenkohlröschen, kleine junge Maisköbchen, jedes für sich in Salzwasser, nicht zu weich, gibt es auf einen Seiber zum Abtropfen, füllt das Gemüse untereinander in Gläser, gießt den Essig mit dem Gewürz darüber, bindet sie mit Schweinsblase fest zu und läßt sie vor Gebrauch 4 Wochen stehen.

625. **Eingeschnittene Gurken.**

Halbgewachsene Gurken werden geschält, nicht zu dünn geschnitten und leicht gesalzen. Dann wird soviel Essig, als man zum Bedecken der Gurken nötig glaubt, gekocht und zum Erkalten gestellt. Die Gurken füllt man nun in Töpfe, streut Pfeffer und einige Nelken darüber, gießt den Essig und zuletzt fingerdick Salatöl darüber, bindet die Töpfe gut zu und bewahrt sie auf.

626. **Bohnen in Salz und Essig.**

Die Bohnen werden gut gepuzt, nur die ganz breiten einmal durchgeschnitten und die anderen womöglich ganz gelassen. Dann wäscht man sie rasch in kaltem Wasser (man darf sie ja nicht darin stehen lassen), gibt sie in kochendes Salzwasser und läßt sie einen Wall aufkochen. Sie werden dann auf ein Brett zum Trocknen gebracht und alsdann in die Stände eingefüllt, bis diese voll ist. Auf 40 Pfund Bohnen werden nun 4 Pfund Salz,  $\frac{1}{4}$  Liter Esdragonessig mit 6—8 Liter Wasser gekocht und erkaltet über die Bohnen gegossen, so daß es darüber geht, wenn sie beschwert sind. Man belegt die Bohnen zuerst mit einem Tuch, dann mit Brettchen und nimmt zum Beschweren nicht so viel Steine wie bei den andern Bohnen oder bei Sauerkraut. Beim Kochen schwenkt man sie schnell in heißem Wasser ab und stellt sie mit kochendem Salzwasser bei.

627. **Salzgurken.**

Halbgewachsene Gurken werden gewaschen, abgetrocknet, in ein Fäßchen oder Topf, dessen Boden mit Reblaub dicht belegt ist, eingefüllt und zwischen hinein Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Fenchelkraut, Esdragon, kleine Stückchen Meerrettich gelegt. Nun wird das nötige Wasser, um die Gurken damit zu bedecken, mit Salz, 1 Handvoll auf 2 Liter Wasser gekocht, erkaltet über die Gurken gegossen, diese gut beschwert und kühl aufbewahrt.

628. Reife Tomaten in Salz.

Dieselben werden gewaschen, abgetrocknet und in 4 Teile geschnitten. Dann kocht man sie mit Salz  $\frac{1}{2}$  Pfund auf 3 Pfund Tomaten und etwas Wasser weich, treibt sie durch ein Sieb, kocht das Mark zu einem dicken Mus, füllt dieses in einen Topf, legt ein in Branntwein getauchtes Papier darauf und bindet den Topf mit Pergamentpapier zu.

629. Früchte mit Obstpech einzumachen.

Auf 3 Pfund Früchte nimmt man  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker und bestreut sie abends zuvor damit. Am andern Morgen stellt man sie auf den Herd und kocht sie 10 Minuten, vom Siedepunkt an gerechnet, füllt sie so heiß als möglich in Gläser, indem man diese erwärmt und einen silbernen Löffel hineinstellt, damit sie nicht springen. Dann nimmt man den Löffel heraus und läßt die Früchte ganz erkalten. Wenn sie sich nach dieser Zeit etwas gesetzt haben, so muß nachgefüllt werden, damit nur  $\frac{1}{2}$  Zentimeter hoher Rand frei bleibt. Nun wird mit doppelt gereinigtem Obstpech ein Deckel darauf gemacht. Das Pech muß zu diesem Zweck vorsichtig heiß gemacht werden; es wird dadurch dünnflüssig und muß mehr schwarz aussehen. Ist es nicht heiß genug, so bildet es beim Aufgießen Blasen. Vor dem Aufgießen wird das Glas mit Papier umlegt, wobei man es mit einer Stecknadel zusammenhält. Das Pech wird ringsum eingefüllt, muß einen zusammenhängenden, festanschließenden Deckel bilden und den Rand des Glases überragen. Beim Aufmachen legt man ein feucht-heißes Tuch auf den Pechdeckel und hebt ihn mit einem spitzigen Messer ab, damit es keine Splitter gibt. Das Pech wird gereinigt und kann einige Male benützt werden. Die Gläser sind an einem kühlen, trockenen Ort aufzubewahren.



## 630. Früchte in Weingeist und Salizyl.

Auf 7 Pfund Beeren nimmt man 2  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker, gibt beides zusammen in einer Messingpfanne auf's Feuer und rührt es einigemale sorgfältig, bis es zum Kochen kommt. Dann stellt man die Beeren weg, rührt gleich  $\frac{1}{8}$  Liter reinen Weingeist und einen Teelöffel Salizylpulver hinein, füllt sie alsdann in erwärmte Gläser oder Töpfe, gibt ein in aufgelöstes Salizylpulver getauchtes Papier darauf und bindet sie heiß zu.

Steinfrüchte, Zwetschgen, Pflaumen, Reineclauden etc. werden halbiert oder gevierteilt (ganz lassen sie sich so nicht einmachen) und auf 7 Pfund Früchte nur 2 Pfund Zucker genommen, im übrigen aber wie die Beeren behandelt. Äpfel, die sich im Winter oder gegen das Frühjahr nicht mehr aufbewahren lassen, werden geschält, halbiert oder geschnitten, mit etwas Wasser und Wein und dem nötigen Zucker,  $\frac{3}{4}$  Pfund auf 7 Pfund geschälte Äpfel, weichgekocht, dann  $\frac{1}{8}$  Liter Weingeist und 1 Teelöffel Salizyl hineingerührt und im übrigen wie oben behandelt.

Pflirsiche und Aprikosen werden zuerst in kochendem Wasser gebrüht, dann geschält, wie die Zwetschgen zerschnitten und wie diese weiter behandelt.

## 631. Früchte in Rum oder Arrak (Tutti Frutti).

In ein Glas, welches 5—6 Liter faßt, gibt man 1 Liter Rum und füllt dann, bei den Erdbeeren angefangen, von jeder Sorte Obst hinein, welche zuvor mit dem gleichen Quantum Zucker vermischt wurde. Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Reineclauden, Mirabellen, Aprikosen, Pflirsiche und Weintrauben eignen sich am besten dazu. Selbstverständlich muß das Steinobst ausgesteint und wo es nötig ist, die dicke Haut abgezogen werden. Man decke das Glas gut zu und rühre zuweilen darin.

## E. In Dunst eingemachte Früchte.

### 632. Kirschen in Dunst.

Man füllt sie möglichst dicht und rasch in ausgeschwefelte Gläser und stößt diese daher auf ein mehrfach zusammengelegtes Tuch. Dann wird ein Stückchen Schwefelschnitte angezündet, über die Früchte gehalten, die Gläser mit Kortpfropfen möglichst rasch zugepfropft, damit der Schwefeldampf nicht verfliegt und mit einer naßgemachten Schweinsblase überbunden, um das Herausstreiben zu verhüten. Hierauf umbindet man die Gläser mit Leinwand oder mit Heu und stellt sie in einen mit einem Koft versehenen Topf, füllt Wasser bis an den Rand der Gläser, bedeckt den Topf mit einem gut schließenden Deckel, bringt das Wasser zum Kochen und läßt es  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, wobei es aber nicht strudeln darf. Dann läßt man die Gläser im Wasser zugedeckt erkalten und bewahrt sie an einem kühlen, trockenen Ort auf. Ebenso können Erdbeeren, Himbeeren, Zwetschgen, Pfirsiche, Aprikosen, Heidelbeeren, Stachelbeeren usw. eingemacht werden, doch werden Aprikosen, Pfirsiche, Zwetschgen und Pflaumen am besten geschält und ausgesteint und Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren usw. nach dem Verlesen nach Gutedünken mit Zucker vermischt. Kleinere Früchte wie Heidelbeeren können auch in Selterswasserkrüge oder Champagnerflaschen, auch andere Flaschen gefüllt, zugepfropft, auf oben angegebene Weise gekocht und nach dem Erkalten die Pfropfen mit Küblerpech verpicht oder in Stearin getaucht werden. Das Schwefeln ist nicht unbedingt notwendig, doch ist es die sicherste Garantie, daß die Früchte nicht an Geschmack und Farbe verlieren.

### 633. Kirschen in Dunst mit Wein.

Zu 3 Pfund abgezapften Kirschen, welche man nach Belieben aussteint, wird 500 Gramm Zucker mit  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$

Liter Wein geläutert, nach dem Erkalten mit  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  Liter Wein vermischt und über die in Gläser gefüllten Kürbissen gegossen, so daß sie von der Flüssigkeit bedeckt sind. Es dürfen die Gläser nicht ganz gefüllt werden, worauf man eine Schwefelschnitte anzündet, die Gläser nach voriger Nummer schließt und aufbewahrt. In gleicher Weise können Äpfel, Birnen, Aprikosen, Pfirsiche, Zwetschgen usw. eingemacht werden.

#### 634. Gemüse in Dunst.

Junge, zarte Bohnen, Gelberüben, Blumenkohl, Erbsen, Pilze werden gepuzt, dicht in weithalsige Gläser, Bohnen und Erbsen auch in Champagnerflaschen gefüllt, mit einer Salzlösung, auf 1 Liter 3 Eßlöffel Salz, übergossen, gut verpfropft und nach Nr. 632  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde in Dunst gekocht. Blumenkohl braucht nur  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunde zu kochen. Nach dem Erkalten werden sie ebenfalls nach Nr. 632 verpicht und aufbewahrt. Die Flüssigkeit muß über die Gemüse gehen und darf nur bis an den Rand der Gläser reichen. Sie werden dann beim Gebrauch in frischem Wasser gewaschen, und mit wenig Salz zubereitet.

