

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Mannheimer Koch-Buch**

**Mannheim, [ca. 1890]**

XV. Eingemachte Früchte und Gemüse

[urn:nbn:de:bsz:31-300395](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-300395)

geknetet werden, bis er ganz fein ist, worauf man ihn daumendick ausrollt und zu Kuchen geschnitten, auf einem mit Mehl bestäubten Blech bakt; der Ofen darf nur mäßig heiß sein. Man kann den Teig übrigens auch daumendick auf Oblaten streichen, die wie Kartenblätter geschnitten sind. Wenn die Kuchen vollständig erkaltet sind, bestreicht man sie mit Zuckerguß und läßt sie an der Luft trocknen.

**Zur Beachtung!** Auch der Teig zu Nürnberger Pfefferkuchen kann mehrere Tage in einem warmen Keller stehen; er gewinnt dadurch an Güte und Zartheit. Je länger der Teig zu Honigkuchen im Keller steht, um so besser wird er; man kann ihn 6—8 Wochen stehen lassen.

## XV. Eingemachte Früchte und Gemüse.

### A. Kurze Anleitung zur Bereitung von Eingemachtem.

Will man Obst einmachen, so sehe man darauf, möglichst frisch gepflücktes zu erhalten, Fallobst ist überhaupt unverwendbar; jedenfalls aber dürfen die Früchte weder Flecken noch Druckstellen zeigen. Aprikosen und Pflirsche macht man am besten ein, solange sie sich noch etwas härtlich anfühlen, also noch nicht völlig ausgereift sind. — Kirschen, Pflaumen und dergleichen Früchte nimmt man zwar ganz reif, doch noch ehe sie weich oder naß sind. Desgleichen Birnen. — Zum Abschälen des Obstes bediene man sich eines gläsernen oder beinernen Fruchtmesserchens, da Stahlklingen schwarze Flecken zurücklassen; Früchte, die ungeschält verwendet werden, reibt man mit einem weichen reinen Tuch leicht ab. Reineclauden und Wallnüsse werden mit einer rostfreien Nadel erst rings um den Stiel, dann über ihre ganze Fläche hin angestochen. Die Stiele und Blättchen werden entfernt, erstere bei Steinobst, Birnen u. s. f. jedoch nur beschnitten.

Macht man Gemüse ein, so sehe man ebenfalls darauf, daß sie ganz frisch, fest und tadellos sind; welke oder angefaulte Theile werden sorgfältig entfernt. Man reinige sie dann gründlich von Erde und Sand, sehe nach, ob sich weder Schnecken noch Würmer vorfinden und vermeide, die Gemüse beim Reinigen mit Wasser in Berührung zu bringen, außer da, wo die betreffende Anweisung anders bestimmt.

Wichtig ist auch das zum Einmachen benützte Geschirr. Ein Messingkeßel ist das beste, besser noch als Kupfer, der Vergiftungsgefahr wegen; hat man jedoch keinen solchen, so kann man auch ein Geschirr von Eisenblech mit tadelloser Glasur oder ein glasiertes irdenes nehmen, welches aber womöglich nur zum Einmachen benützt werden soll, keinesfalls aber schon mit Fettstoffen in Berührung gekommen sein darf.

Die praktischsten Gläser zum Eingemachten sind die mit Patentverschluß, obwohl sich der Ankaufspreis höher stellt, da dieselben dann keines anderen Verschlußes mehr bedürfen. Für kleinere Familien ist es sehr zweckmäßig, das Eingemachte, namentlich in Zucker eingemachte Früchte, Dunstobst und Fruchtjäfte, in möglichst kleine Flaschen und Gläser zu vertheilen, denn, einmal angebrochen, muß der Inhalt rasch verbraucht werden. Zu Fruchtjäften sind die Fläschchen zu  $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$  Liter die besten.

Zur längeren und leichteren Erhaltung der Früchte, insbesondere des Dunstobstes, ist es dienlich, die Gläser vor dem Füllen zu schwefeln. Man schmilzt soviel Schwefel, als man zu bedürfen glaubt, trinkt damit zusammengedrehte Baumwolle, entzündet sie und hält die Gläser mit der Deffnung tief über die aufsteigenden Dämpfe, worauf man sie schnell, ehe die Dämpfe noch entweichen können, füllt. Das Eingemachte nimmt keinen Schwefelgeschmack an.

Eingemachte Früchte werden erkaltet mit einem Silber- oder Glaslöffel in das Glas gelegt; über jede Schicht gibt man ein wenig vom Saft und fährt so fort, bis das Glas voll ist; über die letzte Schicht muß soviel Saft kommen, daß er mindestens fingerhoch darüber steht. — Dunstfrüchte legt man ebenso ein, doch dürfen sie nicht zu fest eingedrückt werden, damit keine Quetschungen entstehen; wenn alle Früchte eingelegt sind, wird erst der nöthige Saft bis obenhinauf darübergegeben. — Gelees, Marmeladen u. s. w. füllt man in kleine Gläschen mit weitem Halse solange sie noch warm, doch nicht mehr heiß sind. Eingemachte und Dunstfrüchte läßt man, mit einem leichten Papier bedeckt, vollständig erkalten, ehe man sie verbindet. Man taucht dann ein passend geschnittenes Stückchen weiche alte Leinwand, die ganz rein sein muß, oder auch Fließpapier in Araf, Kognat oder Rum, oder in eine Salicyllösung, legt es auf die Früchte, gibt ein Stückchen weißes Papier bedeckt die Deffnung des Glases und über dieses ein größeres geschnittenes Stück Pergamentpapier oder Blase, welches man in der Mitte etwas ein- und am äußern Flaschenhals fest andrückt und dann mit Faden gut verbindet. — Gelees und Marmeladen werden nach vollständigem Erkalten ebenso verbunden, doch benützt man gewöhnlich nur Rum u. s. w., kein Salicyl als Erhaltungsmittel. — Fruchtäfte werden erst ganz erkaltet in die Flaschen gefüllt, die man mit in heißem Wasser gebrühten und wieder getrockneten Pfropfen verschließt, darüber mit Pergamentpapier verbindet und dann noch mit Siegellack so verpicht, daß alle Schlußstellen vom Lufte bedeckt sind.

Pergamentpapier wird vor der Verwendung nur angefeuchtet, die Blase — man kann sowohl Schweins- wie auch Rindsblase gebrauchen — aber muß etwa  $\frac{1}{2}$  Tag in kaltem Wasser liegen, welches wiederholt gewechselt wird und worin man sie jedesmal mit etwas Salz wäscht. Zum Schluß spült man sie gut ab und trocknet sie mit einem Tuche gründlich, aber vorsichtig ab. Pergamentpapier ist übrigens ebenso gut wie Blase und dabei viel billiger und bequemer anzuwenden.

Wenn man Dunstobst kocht, so legt man auf den Boden des Kessels Heu, Stroh oder alte Tücher. Die Gläser selbst werden ebenfalls mit diesem Material gut umwunden und so auf die Unterlage gesetzt, daß sie recht fest stehen und einander nicht berühren können. Dann gießt man, von der Seite her, vorsichtig soviel Wasser in das Geschir, daß es bis 3 fingerhoch unterhalb der Glasränder reicht — sämtliche Gläser müssen von gleicher Größe sein — und läßt das Wasser sich unbedeckt erhitzen und nach Vorschrift kochen. Wenn es vom Feuer kommt, stellt man es auf einen festen Tisch oder dergleichen und läßt die Gläser, ohne sie zu berühren, im Kochwasser vollständig erkalten. Nach dem

Herausnehmen trocknet man sie rein ab und bewahrt sie auf. — Wenn man Eingemachtes bereitet, so Sorge man dafür, daß die Herdplatte ganz rein, die Küche frei von Dampf und Gerüchen sei, das Feuer gleichmäßig brenne und selbst beim Durchstöckern keinen Rauch entwickle.

Nun noch einiges über den Zucker, den man zu den Früchten kocht. — Zu 1 Pfund nimmt man reichlich  $\frac{1}{4}$  Liter kaltes Wasser manche schlagen auch ein Eiweiß darunter. Man giebt ihn nebst dem Wasser zu kleinen Stücken geschlagen, in eine Messingpfanne und läßt ihn kochen, bis er ganz kristallklar geworden ist, wobei man den aufsteigenden Schaum rein abhebt und das, was sich etwa an den Wänden ansetzen möchte, mit einem reinen Leinenläppchen abwischt. — Will man den Zucker dicker kochen, so läßt man ihn am Feuer, bis er, wenn man ein wenig zwischen zwei Finger nimmt, Fäden zieht, das ist der zweite Grad, oder bis er in schweren, einzelnen Tropfen vom Löffel fällt, die einen Augenblick an dessen Spitze hängen bleiben. Man nennt dies den dritten Grad oder die Perle. Zum Zuckerkochen bediene man sich eines silbernen Löffels.

Alles Eingemachte wird an einem kühlen, luftigen und trockenen Ort aufbewahrt, wo man es auf einen Schrank oder auf Wandbretter stellt. Im heißen Sommer können Fruchtjäste in den Keller gesetzt werden, sofern er recht trocken ist.

#### Verderbende Früchte.

Alles Eingemachte muß etwa alle 14 Tage nachgesehen werden. Zeigen sich Spuren beginnender Gährung, so giebt man das Eingemachte in das Einsiedebecken und kocht es nochmals auf. Bildet sich Schimmel, so wird dieser wie auch die ergriffenen Stücke entfernt und das Uebrige nochmals gekocht. Ist der Saft zu kurz geworden, so kocht man zunächst Zucker bis zum Klarwerden und kocht dann die Früchte darin auf. Dunstobst aber setzt man ins heiße Bad wie oben angegeben und läßt sie darin einige Minuten kochen. — Wird das Eingemachte aus den Gläsern genommen, so müssen diese sorgfältig gereinigt, an der Luft getrocknet und ebenfalls noch geschwefelt werden, ehe man sie wieder füllt.

Schimmelnde Essig-Früchte werden nach Beseitigung des Schimmels und der zu schlechten Stücke auf einen irdenen Durchschlag geschüttet. Den abgelaufenen Saft kocht man auf, schäumt ihn gut aus, spült die Früchte mit kaltem Wasser, an welchem sich etwas Essig befindet, gut ab, worauf man den aufgekochten heißen Essig wieder darübergießt. Gähren die Früchte aber schon, so werden sie in der eigenen Brühe überkocht, man giebt auch noch etwas frischen Essig sowie Zucker dazu, läßt diesen Saft allein noch tüchtig nachkochen und gießt ihn wieder über die Früchte, sowie er vom Feuer kommt.

Wenn Gurken und dergleichen Eingemachtes kahmig, d. i. weiß und schleimend werden, gießt man die Brühe herunter, kocht sie stark auf, schäumt sie sehr rein aus und gießt sie kalt über die Früchte.

Bei süßem wie saurem Eingemachten jeder Art muß stets die Brühe mindestens fingerhoch darüber stehen, auch wenn es schon angebrochen ist; dadurch wird dem Verderben stark vorgebeugt.

## B. Fruchtläste.

**1. Eingekochter Himbeerjast.** Reichlich 1 Liter Wasser kocht man mit 2 Pfund Zucker klar und syrupähulich. 8—9 Pfund reife, aber trockene Himbeeren werden darin einmal aufgekocht. Ueber Nacht läßt man so stehen, am andern Morgen aber schüttet man in ein über eine tiefe Schüssel gespanntes Tuch. Wenn aller Saft abgelaufen ist, wird er noch kürzer eingekocht und dann nach Bericht in die Flaschen gefüllt und verschlossen.

**2. Eingekochter Himbeerjast auf andere Art.** Wenn der Zucker solange gekocht hat, daß er schwer und breit vom Löffel fällt, wirft man die Himbeeren hinein, läßt sie einige Male gut durchkochen und gießt den Saft durch ein Leinentuch. Nach vollständigem Erkalten füllt man ihn, giebt obenauf etwas Arak oder Rum oder mischt Salicylsäure durch,  $\frac{1}{2}$  Gr. auf je 3 Pfund Saft, der größeren Haltbarkeit wegen, und verschließt wie bekannt. Zu reichlich 3 Pfund Beeren gehören 500 Gr. Zucker.

**3. Gegohrener Himbeerjast (sehr haltbar).** Die verlesenen Himbeeren werden in eine tiefe weite Schüssel geworfen, solange mit einem neuen, mit heißem Wasser gebrühten Kochlöffel durchgerührt, bis sie breiig geworden sind, worauf man sie an einem weder zu heißen, noch zu kalten Orte unbedeckt etwa 5 Tage stehen läßt. Darnach preßt man die Beeren durch ein feines Siebchen und gießt den gewonnenen Saft durch dicht gewebtes Leinentuch, worauf man ihn in der gereinigten Schüssel noch eine Nacht stehen läßt. Dann gießt man ihn sorgfältig vom Bodensatz ab und nochmals durch ein reines Tuch, worauf er erhitzt wird. Wenn der Saft kochen will, giebt man für jedes Pfund 750 Gr. zu kleinen Stücken geschlagenen Raffinade-Zucker dazu und läßt kochen, bis der Saft ganz klar geworden ist, wobei man aufsteigenden Schaum sorgfältig entfernen und auch die Wände des Messingkessels davon reinigen muß. — Wenn der Saft erkaltet ist, füllt man ihn nach Bericht.

**4. Aus Stein- und Kernobst bereitete Säfte.** (Aus einer Wiener Küche.) Äpfel oder Quitten werden gewaschen, sammt ihren Schalen zu kleinen Stücken geschnitten und in Wasser mittelweich gekocht. Dann faßt man sie mit dem Schaumlöffel in ein reines Tuch und preßt ihren Saft noch warm heraus; hat man keine Presse, so wende man einen schweren Gegenstand an, den man fest darauf drückt. Den gewonnenen Saft sammelt man in einer tiefen Porzellan- oder Zinnenschüssel, worin er einige Stunden zugedeckt ruhig stehen bleibt. Noch besser ist es, ihn über Nacht so stehen zu lassen. Nach dieser Zeit gießt man ihn vorsichtig vom Bodensatz ab und läßt wieder ein paar Stunden stehen, worauf man den Saft durch einen mit Wasser befeuchteten Filtrirjack von Filz laufen läßt. Das Filtriren wird so oft wiederholt, bis der Saft vollständig kristallklar daraus hervorkommt.

So viele Liter Saft, so viele Kilo Zucker werden mit wenig Wasser bis zur Perle gekocht, der Saft dazu gemischt und solange gekocht, bis er ganz klar geworden ist, wobei man ihn fleißig ausschäumt. Man füllt ihn noch ziemlich warm, nicht heiß, in geschwefelte Flaschen, die

nach völligem Erfalten verkorft und mit Pech überzogen werden, natürlich nur bis unterhalb der Verschlussstelle, und bewahrt sie im Keller in Sand eingegraben.

Süße wie saure Kirfchen werden mit ihren Steinen im Mörfer gestoßen, in einer Porzellanschüssel 2 Tage ruhig stehen gelassen, dann durch ein Tuch gepreßt und wie Aepfel oder Quitten beendet.

Aprikosen, Pfirsiche und derartige Früchte schält man, schneidet sie in Stücke und kocht sie in gleichschwer geläutertem Zucker einmal auf. Darnach bleibt das Ganze in einer zugedeckten Porzellanschüssel 30 Stunden stehen. Nach Ablauf derselben gießt man den Saft vorsichtig vom Bodensatz, lasse ihn durch ein Tuch laufen, bis er ganz klar ist, fülle ihn in Flaschen, verschließe diese nach Bericht und koche im heißen Bade wie Dunstobst 5—6 Minuten.

### C. Dunstobst.

**1. Dunstobst ohne Zucker.** Zum Dunstkochen kann man Pfirsiche, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen, frische Zwetschgen, saure und süße Kirfchen, Amorellen und Birnen gebrauchen.

Aprikosen, Pfirsiche und Reineclauden, sowie große Birnen können entsteint und in die Hälfte gebrochen werden, doch muß dies nicht geschehen, obwohl es bei großen Birnen rathsam ist. Bei frischen Zwetschgen macht es sich hübsch, wenn man einige Gläser mit ungeschälten, einige mit geschälten füllt; sie lassen sich sehr gut abziehen, wenn man sie einen Augenblick in heißes Wasser taucht und gleich abzieht. Birnen werden dünn und rund geschält, die Knospe oben herausgestochen; es muß aber eine recht saftige Sorte sein. Mit Ausnahme der Kirfchen und Amorellen wie der geschälten Zwetschgen werden die Stiele nur zur Hälfte beschnitten und beim Durchschneiden mit gespalten.

Alle Früchte müssen reif sein, ohne weich zu sein, unbeschädigt und frisch gepflückt.

Das Einlegen und Verschließen der Einsiedegläser, man nimmt flaschenartig hohe und schmale dazu, geschieht nach Bericht. Wasser oder Zucker wird an dieses Dunstobst nicht gegeben. Man kocht es im Dampfbade wie das andere (siehe die Anleitung) und läßt man die Gläser solange in dem zur Siedehitze gebrachten Wasser stehen, bis das Obst sie nur mehr zu  $\frac{3}{4}$  Theilen füllt. Geht das Badwasser zu stark ein, so gießt man an der Seite hinein das erforderliche kochend heiß nach. Man läßt die Gläser im Wasser erkalten; im Uebrigen nach Angabe.

So haltbar wie Dunstobst mit Zucker ist dieses nicht; zeigt sich in einem Glase nur die kleinste Schimmelspur, so muß sein Inhalt ohne Zögern verbraucht werden, da man dieses Obst nicht überkochen kann. Angebrochene Gläser lassen sich höchstens 24—48 Stunden gut erhalten.

Vor dem Anrichten streut man Zucker über das Obst, nach Belieben kann es auch mit Arak oder Rum besprengt werden.

**2. Dunstobst mit Zucker.** Man verfare genau wie vorsehend und streue über jede Schicht eingelegtes Obst ein Theelöffelchen klaren Zucker; bei saurem Obste etwas mehr, bei süßem weniger. Oder man

kocht den Zucker nach Bericht klar und dicklich mit wenig Wasser, 1 knapper Liter auf 1 Kilo, läßt ihn abkühlen und giebt davon so viel in jedes mit Früchten eingelegte Glas, daß es davon voll wird. Nach dem Verbinden, wobei man nicht vergessen darf, die Blase oder das Papier in der Mitte einzudrücken, damit alle Luft herauskommt, kocht man das Obst im Dampfbade nach Bericht etwa 8—10 Minuten.

Man kann auf 1 Pfund Früchte  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker nehmen; süße Kirschchen, recht feine Aprikosen und Birnen etwas weniger. Bei Eingemachtem mit dem Zucker zu knausern, ist geradezu Unwirthschaft, indem solche Früchte allen „erfahrenen“ Köchinnen zum Troste sich weit schlechter halten.

#### D. Früchte in Essig.

Zum Einmachen in Zucker und Essig eignen sich vorzugsweise: Zwetschgen, Kirschchen (süße wie saure), Melonen und Melonenkürbisse. Ferner Himbeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren.

**1. Zwetschgen.** Reife, feste, nicht angesprungene oder faltige Zwetschgen, deren Stiele man beschnitten hat, werden in ein Glas mit weiter Oeffnung gelegt oder noch besser in einen Steintopf. Zu 3 Pfund Früchten kocht man reichlich 625 Gr. harten Raffinade-Zucker in wenig Wasser kristallklar und dicklich. Dann giebt man 1 Liter nicht zu scharfen, doch reinen Weinessig, ein Stück Zimmt und einige Nelken dazu, läßt diese Brühe tüchtig durchkochen und gießt sie über die Früchte, so daß sie davon bedeckt werden. Man deckt die Töpfe leicht zu, läßt sie 3—4 Tage stehen, gießt dann die Brühe ab, läßt sie stark aufkochen, wobei sie gut ausgeschäumt werden muß, und giebt sie, nach vollständigem Klarwerden, erkaltet über die Früchte. Nach einigen Stunden werden die Töpfe mit Pergamentpapier hermetisch verschlossen und wie gewöhnlich aufbewahrt. Man muß alle 8, später allenfalls alle 14 Tage nachsehen und die Brühe tüchtig aufkochen, sobald sich eine Veränderung zeigen sollte.

**2. Süße Kirschchen.** Werden wie Zwetschgen behandelt.

**3. Saure Kirschchen und Amorellen.** Wie oben, doch mit gleichschwer Zucker.

**4. Melonen.** Die Melone muß genommen werden, sobald sie den Reifepunkt erreicht hat, denn einige Tage später ist sie schon untauglich. Netzmelonen eignen sich ihrer größeren Süße und Festigkeit halber besser, als jede andere Art.

Man schält sie sehr dünn ab, schneidet sie in 2-fingerbreite Spalten, die oben und unten schön gerundet werden und die man auch in der Mitte einmal durchschneiden kann, entfernt die Kerne und alles Weiche aus dem Innern, wozu man mit dem Messer leicht darüber hinschaben muß, da das Fleisch faserig ist. Man kocht nun guten Weinessig mit Zucker — für stark  $\frac{1}{2}$  Liter  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker —, Zimmt und einigen Nelken ohne Köpschen, bis der Essig vollständig klar und etwas gebunden, d. h. dicklich erscheint. Dann giebt man die Melonenstücke hinein und läßt sie darin weich werden, aber ja nicht mehr als gerade weich. Ueber Nacht läßt man die Melonen und den Essig in einer Porzellananschüssel

stehen; anderen Tages gießt man letzteren ab, kocht ihn gut auf, wobei aller Schaum abgenommen wird und gießt ihn dann abgekühlt über die Frucht. Am andern Tag wird dieses Aufkochen der Brühe wiederholt und dann nochmals nach zwei Tagen; das letzte Mal muß der Essig so eingekocht werden, daß er wie ein dünner Syrup wird. Wenn die Melone richtig gekocht wurde, muß sie ganz glasig aussehen. — Oder man bereitet das Eingemachte wie bemerkt, läßt aber die Spalten beim ersten Abgießen der Brühe einmal in derselben aufkochen; doch dürfen sie erst hineingegeben werden, wenn dieselbe bereits kocht. In diesem Falle braucht man den Essig nur noch einmal am folgenden Tage aufzukochen.

**5. Melonen-Kürbis.** Der Melonen-Kürbis wird genau so vorgerichtet wie die echte Melone, doch legt man ihrer Herbe wegen die geschälten Spalten in kochendes Wasser, in dem man sie einige Male aufkochen läßt, worauf man sie mit dem Schaumlöffel herausfaßt und in kaltes Wasser legt. Sobald sie darin kühl geworden sind, verfährt man mit ihnen so wie mit Melonen. Kürbisse und Melonen werden in weite Gläser eingelegt.

**6. Wallnüsse (vorzüglich).** Dieselben müssen Ende Juni, spätestens Anfang Juli vom Baum genommen und sogleich verwendet werden.

Man sticht die grüne Schale an vielen Stellen mit einer groben Nadel an und legt sie dann in kaltes Brunnenwasser, in welchem sie 8 bis 10 Tage liegen bleiben und welches jeden Morgen, Mittag und Abend gewechselt werden muß. Nach dieser Zeit werden die Nüsse in Wasser etwa 10 Minuten gekocht, jedenfalls aber solange, bis sie sich mit einer Nadel ziemlich leicht durchstechen lassen. Darnach werden sie in frischem Wasser gewaschen und mit einem reinen weichen Tuche gut abgetrocknet. Man bestreut die Nüsse rundum an allen Stellen dicht mit Nellen und Gewürzstücken und kocht sie in geläutertem Zucker und Essig einmal auf. Der Zucker dazu wird mit wenig Wasser klar gekocht, dann guter Weinessig dazu gegossen und gut damit gekocht. Man rechnet auf 1 Liter Weinessig  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker. Dann nimmt man die Nüsse mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in einen steinernen Topf, läßt die Brühe noch ein wenig kochen und gießt sie abgekühlt darüber. Nach 4 Tagen wird dieselbe nochmals aufgekocht, sauber ausgeschäumt, kalt über die Nüsse gegossen, die man zubindet und aufbewahrt.

**7. Erdbeeren.** Man bereitet die Essigbrühe mit geläutertem Zucker ganz nach Art der für die Wallnüsse. Die Erdbeeren werden in einen Steintopf geschichtet, mit der heißen Brühe übergossen und ruhig stehen gelassen. Am andern Tage kocht man den abgekochten Saft kurz ein und gibt ihn sehr kühl über die Beeren. Dieses Kochen wird wiederholt, bis sich die Brühe im Stehen nicht mehr verdünnt, weshalb man sie in immer länger werdenden Zwischenräumen überkocht.

## E. Früchte in Branntwein und Rum etc.

**1. Roh in Branntwein eingemachte Birschen** (empfehlenswerth.) Ganz trockene und feste, doch vollständig reife Schwarzbeeren- oder auch Glasbirschen werden mit beschnittenen Stielen in einem Wein-

topf eingelegt. Man untermischt sie dabei mit Zimmtstücken, Zitronenschalen und Kernen. Für je 3 Pfund Kirschen werden 2 reichliche Pfund Puderzucker mit  $\frac{1}{4}$  Liter echtem Kirschwasser oder Franzbranntwein so lange gerührt, bis ersterer sich vollständig aufgelöst hat, worauf man ihn über die Früchte gießt, den Topf mit Pergamentpapier verbindet und ihn einige Wochen lang an der Sonne stehen läßt. Weite Gläser sind zu diesem Zwecke noch geeigneter.

Oder man läutert für je 3 Pfund Kirschen 800 Gr. Zucker mit wenig Wasser nach Vericht, mische, wenn er nur mehr lauwarm ist, den Brantwein oder das Kirschwasser durch, gieße ihn ganz erkaltet über die Früchte und verbinde den Topf.

## 2. Roh eingemachte Zwetschgen in Brantwein.

Das Verfahren ist dasselbe wie bei den Kirschen. Anstatt Kirschwasser nimmt man echtes Zwetschgenwasser oder wie dort Franzbrantwein; er muß jedoch ganz rein sein.

**3. Weintrauben in Brantwein.** Die Stiele werden beschnitten, harte, fleckige oder angefaulte Beeren selbstredend sorgfältig entfernt. Diese Trauben sind beinahe wie frische. Sonst wie Kirschen.

**4. Mischfrucht in Brantwein.** Man wähle beliebige Früchte, von jeder Art etwa  $\frac{1}{2}$  oder 1 Pfund. Aepfel und Birnen sind nicht zu verwenden, auch Brombeeren, Stachelbeeren, Maulbeeren und Mispeln nicht. In ein weites und hohes Glas, wie man es zum Einlegen von Gurken verwendet, doch kleiner als diese gewöhnlich sind, gießt man über 1 Pfund Puderzucker  $\frac{2}{10}$  Liter besten Franzbrantwein. Dahinein legt man 1 Pfund Früchte, über diese wieder Zucker — 1 Pfund — und 1 Pfund Früchte und so fort, bis das Glas gefüllt ist. Beim Einlegen muß man von Zeit zu Zeit vorsichtig mit einem langen, neuen, aber gebrühten Holzlöffel durchrühren, damit sich die Früchte mit dem Zucker und Brantwein gut verbinden. Ist man mit dem Einlegen fertig, so gießt man, wenn nöthig, noch so viel Franzbrantwein darüber, daß er über den Früchten steht. Viele legen einige Stückchen Zitronenschale zwischen dieselben. Man verbindet mit Pergamentpapier und stellt das Glas an einen recht kühlen, luftigen Ort.

Viele mischen die festen Obstsorten, wie Aprikosen, Zwetschgen u. s. w. mit den Beerenarten in ein Glas zusammen. Dies ist jedoch wenig empfehlenswerth, indem letztere dabei zu leicht zerdrückt, breiig und unansehnlich werden. Weit besser, wenn auch etwas mühsamer ist es, die festen Obstsorten zusammen in ein Glas und die verschiedenen Beeren in ein anderes zu geben und beim Anrichten aus beiden Gläsern zu nehmen wie auch die Brühe von beiden erst da zu mischen. Die Beeren dürfen beim Anrichten auch nicht durchgerührt, sondern nur leicht geschüttelt werden.

## 5. Roh eingemachte Früchte in Rum oder Kognak.

Man lege gut abgeriebene Früchte der verschiedensten Art in einen großen Steintopf und übergieße sie warm mit gleichschwer in wenig Wasser geläutertem Zucker, durch welchen man so viel Rum oder Kognak gemischt hat, als erforderlich ist, den Topf damit so zu füllen, daß er voll wird und die Früchte bedeckt sind. Je nach der Pfundzahl genügt  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  Liter Rum.

Nach bei diesem Eingemachten ist es empfehlenswerth, Beerenarten getrennt vom festem Obste einzulegen.

Man muß besonders in den ersten Wochen öfter nachsehen; ist die Brühe so eingegangen, daß sie die Früchte nicht mehr bedeckt, so muß man mit Rum vermischten, geläuterten Zucker nachgießen.

**6. Zwetschgen, Mirabellen, Pflirsche, Aprikosen und Reineclauden in Rum oder Kognak.** Die Früchte müssen reif, doch ja nicht überreif sein. Man wirft sie in kochendes Wasser, läßt sie einmal aufkochen, bis sie in die Höhe steigen und bringt sie dann mit dem Schaumlöffel auf einen Durchschlag; von Blech oder Metall darf er nicht sein. Dann gibt man sie in einen Steintopf, gießt geläuterten Zucker warm darüber und läßt 2—3 Tage stehen. Nun kocht man den abgesehenen Saft wie für die Quitten ein, vermischt ihn mit gleich viel Rum oder Kognak und gibt ihn über das Obst. Zu jedem Pfund Frucht 1 Pfund Zucker und  $1\frac{1}{2}$  Deciliter Wasser. Will man es in Gläsern bewahren, so vertheile man es in dieselben, ehe der Saft zum letzten Male darüber gegossen wird.

**Zur Beachtung!** Reineclauden werden rund um den Stiel mit einer Nadel angestochen, ehe man sie kocht. Alle in Branntwein, Rum oder Kognak eingemachten Früchte sind sehr haltbar und ein beliebtes Kompott zum Braten wie zum Nachtisch.

## F. In Zucker eingemachte Früchte.

**1. Eingemachte Melonen.** Die Melone muß fehlerlos, fest aber reif sein. Sie wird nicht geschält, nur gut gewaschen und im Uebrigen die zum Einmachen in Essig vorgerichtet. Die Spalten werden in kochendem Wasser einmal aufgekocht, in kaltem abgekühlt und dann in einen Durchschlag geschüttet. Für jedes Pfund Frucht kocht man 1 Pfund besten Zucker mit 2 Deciliter Wasser, bis er Faden zieht; darin kocht man die Melonen einmal auf und gießt sie dann mit dem Syrup in eine Terrine. Nach 2—3 Tagen wird die Brühe abgegossen, nochmals bis zum Faden gekocht, dabei rein ausgeschäumt und erkaltet über die Früchte gegossen. Nach abermals 2—3 Tagen kocht man den Zucker nochmals auf und wiederholt dies so oft, bis er sich im Stehen nicht mehr verdünnt. Ist der Saft endlich nach 2-tägigem Stehen unverändert, so füllt man die Melonen in Gläser, gibt vom Saft darüber, bis jedes Glas voll ist und legt oben darauf ein in Rum getauchtes Stückchen Fließpapier von passender Größe, worauf man verbindet. Sollte es vorkommen, daß der Zucker beim wiederholten Einkochen zu dick, oder die Brühe zu wenig würde, so muß man entsprechend geläuterten Zucker durchmischen.

**2. Eingemachte Aprikosen.** Man nehme Aprikosen, die noch ziemlich fest am Stein sitzen, doch aber nicht mehr unreif sind. Sie werden in der Mitte gebrochen, der Stein mit einem scharfen Messerchen glatt herausgeschnitten, und dann dünn geschält. Will man sie mit der Schale einmachen, so müssen sie vor dem Theilen mit einem weichen Tuche gut abgerieben werden. Dann legt man sie in kochendes Wasser, läßt einmal aufkochen und dann am Durchschlag abtropfen. Soviel Pfunde Zucker als

man Aprikosen hat, werden mit je 1 Deciliter Wasser bis zur Perle gekocht und lauwarm über die in eine Terrine gelegten Früchte gegossen. Man decke die Terrine mit einem leichten Tuche zu und lasse sie über Nacht am warmen Herde stehen. Am andern Tag wird der Saft wieder abgegossen und bei gutem Ausschäumen gekocht, bis er Faden zieht, worauf man dieses Aufkochen noch an zwei oder drei folgenden Tagen wiederholt. Der ganz erkaltete Saft wird in die Gläser vertheilt, die man wie bekannt luftdicht verschließt und darnach so wie Dunstobst im heißen Bade 2—3 Minuten kocht und darin erkalten läßt. Der im Stein sitzende Kern kann abgeschält und mit den Aprikosen eingemacht werden; will man aber auch ganz feines Eingemachtes haben, so richtet man sich einige Gläser ohne diese Steine.

### 3. Eingemachte Pflirsche. Wie Aprikosen.

4. **Eingemachte Reineclauden.** Diese Frucht, die man nicht ganz reif nehmen darf, wird rund um den Stiel herum vielfach angestochen, nicht getheilt und in kochendes Wasser geworfen, in welchem man sie einmal aufkochen läßt. An das Wasser gebe man eine kleine Prise doppeltkohlen-saures Natron, welches zur Erhaltung der grünen Farbe dient. Dann kühlt man die Früchte in kaltem Wasser ab und macht sie wie sonst ein.

5. **Eingemachte Kirichen.** Auf 2 Pfund süße Kirichen gehören 1½ Pfund Zucker. Man lese nur große, schöne und reife, doch noch ganz feste und sehr trockene Kirichen heraus. Die schwarzen Herzkirichen oder die sogenannten Glaskirichen sind die besten. Man kocht mit wenig Wasser einen kristallklaren Zuckersyrup, läßt die Kirichen, an die man ein Stückchen Zimmt geben kann, 4—5 Minuten darin aufkochen, worauf man sie mit dem Saft in eine Porzellanschüssel schüttet und zugedeckt stehen läßt. Am andern Tage wird der abgegoffene Saft bis zum Faden gekocht und dabei rein ausgeschäumt; abgekühlt gießt man ihn wieder über die Früchte. Dieses Aufkochen wird noch 2—3 Tage hintereinander wiederholt, beim letzten Male kocht man die Kirichen einmal in ihrer Brühe auf, füllt sie kühl in die Gläser, verbindet und kocht sie im heißen Bade nach Bericht etwa 3 Minuten.

6. **Saure Kirichen.** Wie süße Kirichen. Im ersteren Falle nimmt man gleichschwer Zucker, im andern aber 1 Pfund auf 2 Pfund Kirichen.

7. **Eingemachte Zwetschgen.** Zum Einmachen in Zucker nimmt man nur ausgefucht schöne, harte und trockene, doch nicht mehr unreife Zwetschgen. Sie werden geschält, der Stiel beschnitten, in kaltes Wasser, darnach in kochendes gelegt, in welchem man sie beinahe weich werden läßt; dann kommen sie zum Abtropfen auf einen Durchschlag und werden wie Aprikosen Nr. 2 beendet.

8. **Eingemachte Ananas in Büchsen.** Nachdem die Ananas von der Blätterkrone befreit ist, schält man sie so dünn wie möglich ab, schneidet sie in 1½ fingerbreite Streifen und legt sie in eine mit selbstschließendem Deckel versehene Blechbüchse ein. Dann wird mit wenig Wasser gekochter Zuckersyrup darüber gegossen, bis die Büchse bis auf ein schmales Rändchen unterhalb des Deckels gefüllt ist; es soll knapp ¼ Centimeter leer bleiben. Man sehe darauf, daß der Deckel gehörig

einklappt und kochte die Büchse (siehe über das Kochen des Dunstobstes) im heißen Bade 1 starke Stunde. Man läßt sie im Wasser erkalten.

Von so eingemachter Ananas können Bowle, Kompott u. s. w. bereitet werden.

**9. Chinesischer Kürbis als Ingwer.** Ein chinesischer Riesenkürbis, an seiner blaßgrünen Farbe kenntlich, wird abgeschält, in dünne Streifen geschnitten und vom Kernhaus mit allen weichen Fasertheilen befreit. Diese Streifen schneidet man in halbfingerlange Stücke und kocht sie in brausendem Wasser einmal auf. Vom Durchschlag bringt man die Stücke in einen Steintopf und bestreut sie schichtenweise mit Zucker und frisch pulverisirtem Ingwer, decke zu und lasse reichlich 24—30 Stunden stehen. Dann wird der Saft abgegossen, gekocht und der Kürbis hineingelegt; man läßt ihn solange stehen, bis er glasig wird. Man legt ihn mit einem Schaumlöffel in ein weites Glas, kocht den Saft bis zur Perle und gießt ihn kühl darüber. -- Nach 2 Tagen wird das Auflochen des Saftes wiederholt; dann läßt man 3 Tage stehen und sieht nach, ob sich die Brühe verdünnt hat. Ist dies nicht der Fall, so füllt man die Stücke mit der Brühe in Gläser oder man läßt sie in dem weiten Glase und verbindet; kleine Gläser sind jedoch vorzuziehen; findet man hingegen, daß die Brühe dünner geworden ist, so kocht man sie nochmals bis zur Perle und wiederholt dies, bis sie unverändert bleibt.

Man braucht zu jedem Pfund rohen Kürbis 1 Pfund Zucker und 2 Gr. Ingwer.

**10. Eingemachte Birnen.** Man wähle vorzugsweise die kleine Butter-, die Bergamotte- oder die Muskatellerbirne, doch sind auch andere gute, saftige Sorten sehr angenehm.

Reife, aber noch feste und fehlerlose Birnen werden dünn und rund geschält, die Blume wird herausgestochen, der Stiel beschnitten. Dann legt man sie in kaltes, mit Zitronensaft gesäuertes Wasser, damit sie schön weiß bleiben. Man mache Wasser, in welches man eine knappe halbe Messerspitze pulverisirten Alaun gegeben hat, kochend, thue die Birnen hinein und lasse sie darin kernweich, nicht mehr, werden. Wenn sie gut abgetropft sind, legt man sie in eine Porzellanschüssel und gießt heißen Zuckersyrup darüber. Man läßt sie 2 Tage zugedeckt stehen und kocht sie nach dieser Zeit in ihrem Saft ein paar Mal stark auf. Am folgenden Tage wird der Syrup bis zur Perle gekocht, die Birnen werden noch einmal aufgekocht und dann mit ihrem Saft erkaltet in die Gläser gefüllt.

Größere Birnen müssen sammt dem Stiele gerade in der Mitte durchspalten werden; das Kernhaus entfernt man.

**11. Eingemachte rothe Johannisbeeren.** Für jedes Pfund Beeren 1 Pfund Zucker. Man taucht ihn in Wasser und kocht ihn kristallklar. Wenn er ausgeschäumt ist, kommen die sorgfältig abgestreiften Beeren hinein, die man nur wenige Minuten darin gelinde kochen läßt, wobei das Einsiedebecken öfter gelinde umgeschwungen werden muß. Der aufsteigende Schaum ist sauber abzunehmen. Wenn die Beeren in ihrer Brühe — man giebt sie gleich in eine Porzellanschüssel — erkaltet sind, füllt man sie in die Gläser, legt in Araf getauchtes Fließpapier darüber

und beendet wie gewöhnlich. Das Kochen muß sehr vorsichtig geschehen, damit die Beeren nicht zerplatzen; man darf sie auch nicht durchrühren.

**12. Eingemachte Himbeeren.** Gartenhimbeeren sind viel geeigneter als Waldhimbeeren, in Ermangelung muß man sich selbstredend mit ihnen begnügen. Sie müssen ganz frisch gepflückt und vollständig trocken sein; es werden nur große genommen.

Man taucht gleichschwer Zucker in Wasser oder übergießt ihn in der Pfanne mit eingekochtem Johannisbeersaft, doch nur so viel als er davon aufnehmen kann, und kocht ihn etwas länger noch als zur Perle erforderlich ist. Es ist gut, wenn man ein angefeuchtes Stäbchen eintaucht, dann in kaltes Wasser taucht und der daran hängende Zucker sich zu einem Bällchen formen läßt. Wenn er so weit ist, giebt man die Beeren hinein, läßt sie einmal aufkochen, gießt sie in eine Porzellanschüssel und läßt sie über Nacht zugedeckt stehen. Am andern Tag wird der Saft abgegossen, nochmals aufgekocht, bis die Tropfen am Rande des Löffels hängen bleiben, und schwach lauwarm über die Früchte gegossen, die man nach Bericht verschließt und im heißen Bade überkocht. Das Papier, mit Arak befeuchtet, darf nicht vergessen werden.

**13. Eingemachte Erdbeeren.** Große, ausgesuchte, frisch und bei Sonnenschein gepflückte Gartenerdbeeren mit gleichschwer Zucker und nur einigen Löffeln Wasser werden wie Himbeeren eingemacht.

Oder man füllt die Beeren in die Gläser und streut die Zwischenräume dicht mit gesiebttem Zucker aus, legt in Arak getauchtes Fließpapier darüber, verschließt mit Weinwand und Blase und kocht es ganz nach der Art des Dunstobstes im heißen Bade, doch 1 starke Stunde. Wenn die Gläser erkaltet aus dem Wasser genommen werden, müssen sie während der beiden ersten Tage zuweilen vorsichtig geschüttelt werden, damit die oberen Schichten nicht trocken liegen.

Nach welcher Art Erdbeeren eingekocht sein mögen, wenn man sie gut erhalten will, müssen sie während der ersten Zeit alle 10—14 Tage, späterhin etwa alle Monate in kaltes Wasser gesetzt und in diesem erhitzt werden, worauf man sie darin erkalten läßt und wieder wie sonst aufbewahrt. Bei den wie Himbeeren eingekochten ist dies übrigens nicht so wichtig, wie bei den letzteren, obgleich diese von feinerem Geschmache sind.

**14. Maulbeeren oder Brombeeren.** Ein sehr angenehmes und auch nicht zu kostbares Eingemachte sind namentlich die billigen Brombeeren. Man bereitet es wie Himbeeren, doch genügen  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, gut eingekocht, für 1 Pfund Beeren.

**15. Eingemachte Stachelbeeren (vorzüglich).** Man nimmt dazu noch grüne, harte Beeren mit feiner Schale; macht in jede einen feinen Einschnitt und entfernt mit einem rundlich geschnittenen Federtiel die Kerne. Wenn dies zu umständlich ist, der schneidet bloß Stiel und Krone weg, doch ist das Eingemachte dann lange nicht so fein. Die vorgerichteten Beeren legt man zunächst für einige Stunden in kaltes Wasser, von diesem kommen sie in heißes, in dem sie bleiben, bis sie in die Höhe steigen, dann nochmals in kaltes und endlich zum Abtropfen auf einen Durchschlag. Von diesem giebt man sie in heißen Zuckersyrup und läßt sie über Nacht zugedeckt stehen; an den beiden nächstfolgenden Tagen

wird der Saft allein überkocht, ausgeschäumt und, wenn er dicklich geworden ist, heiß über die Früchte gegeben. Am dritten Tage werden die Beeren mit dem Saft einmal aufgekocht, der Saft allein noch einige Minuten fortgekocht und lauwarm über die Beeren gegossen, die schon in den Gläsern sind. Weiteres nach Bericht.

**16. Eingemachte Heidelbeeren.** Die verlesenen Beeren werden für 1 Stunde in kaltes Wasser gelegt und, nachdem sie im Durchschlag abgetropft haben, in geläutertem Zucker aufgekocht. — Nachdem man die Beeren mit dem Schaumlöffel herausgefahrt hat, gießt man den abgetropften Saft zur Brühe, kocht diese, bis sie schwer vom Löffel läuft und füllt sie abgekühlt über die in die Gläser eingetheilten Beeren. Weiteres nach Bericht. Zu 1 Pfund Beeren 300 Gr. Zucker. — Mit dem Zucker können Zitronenschalen, Zimmt und einige Nelken gekocht werden.

**17. Eingemachte Preiselbeeren.** Nur große, ausgereifte und noch nicht vom Froste berührte Beeren sind verwendbar; die beste Einmachzeit ist Ende August oder Anfang September, je nach der Witterung.

Die Beeren werden gut verlesen, kleine, unreife und faule entfernt, die übrigen auf einen Durchschlag geschüttet und mit heißem Wasser begossen, dann rührt man einmal mit einem Kochlöffel vorsichtig durch. Wenn sie genügend abgetropft sind, wirft man sie in geläuterten Zucker und kocht solange, bis der Saft syrupartig geworden ist, worauf man sie sofort in steinerne Töpfe füllt, nach vollständigem Erkalten mit in Arak getauchtem Fließpapier bedeckt und zubindet. Zu 3 Liter Beeren 1 Pfund Zucker, der zum Kochen in Wein oder Wasser getaucht wird. Man kann 1 Stange Zimmt mitkochen.

**18. Gemischtes Eingemachte** (als Kompott). Um zum Zweck eines gemischten Kompottes nicht mehrere Gläser anbrechen zu müssen, lege man verschiedene Früchte, jede Frucht nach ihrer Art bereitet, zusammen in ein größeres Glas und beende wie gewöhnlich. Man nimmt meist: Quitten, Pfirsiche oder Aprikosen, Birnen, Melonen, Kirschen, Reineclauden oder Zwetschen und Hagebutten.

**Zur Beachtung!** Auch Dunstobst kann auf diese Weise gemischt werden und wird dann starke 10 Minuten gekocht.

## G. Verschiedenartig Eingemachtes.

**1. Preiselbeeren ohne Zucker** (sehr haltbar). Die gelesenen Beeren werden gut gewaschen und zum Abtropfen auf einen Durchschlag gegeben. Dann füllt man mit ihnen eine Messing-Kasserolle zu  $\frac{3}{4}$  Theilen voll und setzt es über Gluth am Herd, wo man sie wiederholt durchrührt, damit sie nicht anbrennen, und solange stehen läßt, bis sie weich geworden sind und reichlich Saft gezogen haben. Die Hitze muß sehr mäßig, Feuer darf nicht mehr sein. Die Beeren werden mit ihrem Saft in einen Steintopf gefüllt, noch heiß, und nach vollständigem Erkalten mit einem in Arak getauchten Papier bedeckt und zugebunden.

Vor dem Anrichten wird das, was man herausnimmt, mit Zucker, oder Zucker und Wein, oder Zucker und süßer Sahne durchgerührt.

**2. Heidelbeeren ohne Zucker.** Wie Preiselbeeren. Beim Durchrühren ist Vorsicht zu beobachten, damit die Beeren nicht zerdrückt werden.

**3. Kirschchen ohne Zucker.** Wie Preiselbeeren. Besser ist es, sie in Gläsern zu bewahren, doch müssen dieselben über Wasserdunst gut erwärmt werden, ehe man die heißen Früchte einfüllt, indem sie andernfalls zerspringen würden. Die Stiele müssen entfernt werden und, je nach dem wozu man sie gebraucht, können auch die Steine herausgemacht werden.

**4. Stachelbeeren ohne Zucker.** Man nimmt dazu stark halbreife röthliche Beeren. Sollen sie sich gut erhalten, so müssen sie viel länger kochen, als andere Beeren, beinahe 1 Stunde, manchmal sogar länger. Ebenfalls in erwärmte Gläser zu füllen.

**5. Schwarze Johannisbeeren ohne Zucker.** Sie müssen gerade vor der Reife stehen, wenn man sie einmacht. Wie Preiselbeeren; in Gläser gefüllt.

**6. Früchte in Senf** (etwas scharf, sonst empfehlenswerth). Man kann dazu sowohl dünngeschälte, sehr saftige, süße Birnen, ganz oder in Hälften geschnitten, Zwetschgen, Reineclauden, Mirabellen, Aprikosen, Pfirsiche und Melonen- oder Kürbisspalten nehmen, ferner noch Duitten, wie auch diese Früchte mischen. Jede Frucht wird selbstredend nach ihrer besonderen Art vorgerichtet.

Man setzt dieselben mit sehr stark kochendem Wasser ans Feuer und läßt sie halb weich werden. Vorher schon hat man guten Weinessig mit Zimmt, einigen Kelten und Zucker gekocht, ausgeschäumt und in einer Porzellanterrine zugedeckt zum Erkalten bei Seite gesetzt. Während die Früchte am Durchschlag ablaufen, gibt man braunes Senfmehl in eine Porzellananschüssel, feigt den Essig und rührt ihn langsam an das Mehl, welches man glatt und dickflüssig rühren muß. Dann legt man die Früchte in einen Steintopf und gießt über jede Schicht von der Senfbrühe, die mit derselben bedeckt sein muß. Auch über die letzte Schicht wird die Senf gegeben, glatt gestrichen, der Topf zugebunden und an einen kühlen Ort oder in einen ganz trockenen Keller gesetzt. Zu 8 Pfund Früchten braucht man ungefähr 125 Gr. Senfmehl und 2—3 Pfund Zucker; sollen dieselben sehr süß werden, etwa 5 Pfund Zucker.

## H. Marmeladen und Musc.

**1. Hagebutten-Marmelade.** Die Hagebutten müssen dem Reif ausgelesen gewesen sein, ehe man sie einsammelt. —

Man läßt sie einige Tage in einem irdenen Topfe stehen, nachdem man sie vorher mit einem groben Tuch gut abgerieben hat. Dann werden die Kronen entfernt, jede Beere entzwei geschnitten und die Kerne nebst dem im Innern befindlichen Rauchen herausgenommen. Darnach stößt man sie im Mörser mit etwas Wein sehr fein und streicht sie durch ein Haarsieb. Zu jedem Pfund Mus kocht man in etwas Wasser ein Pfund Zucker, bis er Faden zieht, rühre ersteres langsam hinein und rühre es schnell zu einer dicken Marmelade. Man muß beim Rühren kräftig andrücken, damit das untere nicht anbrennt.

Kleine geschwefelte Marmeladengläser werden bereit gehalten, das Mus heiß hineingefüllt, nach völligem Erfalten legt man in Urak getauchtes Fließpapier oben darüber und verbindet mit Pergamentpapier.

Man kann auch die Hagebutten, in ein geeignetes Geschirr gefüllt, ins heiße Bad setzen, solange darin lassen, bis sie ganz weich geworden sind und dann durch das Sieb streichen.

**2. Aprikosen-Marmelade.** Man nimmt feste, doch ausgereifte Früchte, schneidet etwaige Schäden sorgfältig heraus und kocht sie mit der Schale in Wasser weich; abgekühlt werden sie durch ein Haarsieb gestrichen. Für jedes Pfund Frucht werden 375 Gr. Zucker mit wenig Wasser solange gekocht, bis er trocken wird, worauf man das Mus dazu mischt und zur Marmelade rührt. Des Weiteren wie oben.

**3. Kirschen-Marmelade** (zu empfehlen). Man nimmt große, harte und trockene Kirschen, entsteint sie und gibt sie in dicklich gekochten Zuckersyrup, wohl auch etwas Zimmt dazu, und kocht die Marmelade dick ein. Zu 3 Pfund Kirschen 1 Pfund Zucker. Man kann auch süße und saure Kirschen mischen, dann aber  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker.

Will man die Marmelade feiner bereiten, so kochte man den Zucker mit etwas Rum oder Rothwein.

**4. Quitten-Marmelade.** Schöne Quittenäpfel werden mit einem Tuche trocken abgerieben, in kleine Stücke geschnitten und in Wasser ganz weich gekocht. Dann gibt man sie in ein straff gespanntes Tuch, unter welches man eine Schüssel stellt und läßt allen Saft dahinein abfließen. Wenn es nicht mehr tropft, streicht man die Quitten durch ein Haarsieb und kocht sie mit geläutertem Zucker zu einer Marmelade ein. Zu 1 Pfund Quitten 350 Gr. Zucker. — Von dem abgelaufenen Saft läßt sich ein vorzügliches Gelee bereiten (siehe: die Gelees). Durch diese doppelte Ausnützung kommt diese Marmelade sehr billig.

**5. Apfel-Marmelade.** Wie die von Quitten; mit gleichschwer Zucker. Die Äpfel müssen säuerlich und von feiner Sorte sein. Von dem Saft kann man ebenfalls Gelee bereiten. Ein Zusatz von Zimmt verbessert diese Marmelade.

**6. Zwetschgen-Marmelade.** Große, ganz süße Zwetschgen werden mit ganz wenig Zucker unter beständigem Rühren recht weich gekocht und durch ein Haarsieb gestrichen, worauf sie mit gestoßenem Zimmt und geriebener Zitronenschale in den Zuckersyrup kommen und fertig gekocht werden. Man bewahrt diese Marmelade auch in Steintöpfen. Zu 2 Pfund Zwetschgen 375 Gr. Zucker, den man auch in Rum tauchen kann. Es empfiehlt sich, die Zwetschgen vor dem Kochen zu entsteinen.

**7. Stachelbeer-Marmelade.** Recht reife rothe Beeren werden durch ein Haarsieb gestrichen, so daß kein Kern mit durchkommt und das Mus zu recht steif gekochtem Zuckersyrup gemischt, an den man etwas Zitronensaft geben kann oder auch Zimmt. Man kocht diese Marmelade sehr dick ein, da sie sich im Stehen gern verdünnt; sollte dies nach einigen Tagen geschehen sein, so muß man die Marmelade nochmals aufkochen. Zu 1 Pfund Beeren gehören  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker. Eine Hauptsache ist es, dick zu kochen, doch lasse man ja nicht anbrennen.

**8. Marmelade von Himbeeren, Erdbeeren oder Johannisbeeren.** Welche dieser Beerengattungen man nehmen mag, bleibt sich für die Behandlung der Marmelade gleich.

Man nimmt die zum Einkochen bestimmte Menge sauber von den Stielen gepflückter und verlesener Beeren nach und nach auf ein feines Haarsieb und streicht sie durch, worauf man das Mus in dicklich gekochten Zuckersyrup gibt und wie jede andere Fruchtgattung zu einer dicken Marmelade einkocht, die man heiß in geschwefelte Gläser füllt. Nach einigen Tagen kann man nachsehen, ob sie kein Wasser gezogen hat, und wenn dies der Fall wäre, sie nochmals überkochen. Zu Johannisbeermarmelade lasse man den Zucker bis zur Perle kochen und auch den Saft recht dick werden. Zu Johannisbeeren gehört gleichschwer Zucker; zu Himbeeren und Erdbeeren für jedes Pfund je 250 Gr. Zucker.

**9. Gemischte Marmelade** (aus einer feinen Prager Küche). 12 Aprikosen oder 8 Pfirsiche von großer Gattung, 4 Äpfel, zu Scheiben geschnitten, 4 Quittenbirnen, ebenfalls in Scheiben geschnitten. Erstere gibt man in brausendes Wasser und läßt sie darin einmal aufkochen; wenn sie herauskommen, giebt man die Äpfel und Quitten dazu und läßt sie ganz weich werden. Jede Obstart wird besonders durch ein Haarsieb gestrichen, dann alles vermischt und mit gleichschwer Zucker wie gewöhnlich zu einer Marmelade eingekocht, die sehr wohlschmeckend ist.

Der abfließende Saft, wenn man die Früchte auf ein gespanntes Tuch gibt, kann zu einem Gelee benützt werden.

**10. Gemischte Beeren-Marmelade** (Bierfrucht). Man nimmt 1½ Liter schöne Himbeeren, ½ Liter Walderdbeeren, ½ Liter Amorellen, ½ Liter rothe Johannisbeeren. — Jede Art wird besonders durch ein Sieb gestrichen, dann gemischt und wie gewöhnlich mit gleichschwer zu einem dicklichen Syrup gekochten Zucker eingemacht.

**11. Zwetschgennus** (sehr gut). Die Zwetschgen, es brauchen keine ausgesuchten zu sein, doch sollen sie vollständig ausgerüst und süß sein, werden in einen großen Kübel mit kaltem Wasser geworfen und mit den Händen gewaschen. Dann gibt man die Zwetschgen in einen großen Durchschlag und wenn sie gut abgetropft sind, breitet man sie auf ein grobes Tuch und läßt sie, womöglich in freier und sonniger Luft, vollständig trocken werden. Durch dieses Trocknen gewinnt das Mus so wohl an Wohlgeschmack wie an Haltbarkeit.

Die trocken gewordenen Zwetschgen werden von den Stielen gepflückt, entsteint und in ein glasiertes irdenes Geschirz gegeben, welches reichlich groß sein muß. Man setzt sie erst ans Feuer, wenn alle Früchte beisammen sind und läßt sie dann langsam und bei sehr fleißigem Rühren kochen, wobei stets bis an den Boden hinab gerührt werden muß. Wenn die Zwetschgen anfangen dicklich zu werden, muß fortwährend mit einem großen starken Holzlöffel gerührt werden, weshalb sich immer zwei Personen ablösen müssen, da es sehr lange zum Kochen braucht und leicht anbrennt. Soll das Mus recht haltbar werden, so kocht man es, bis der Löffel aufrecht darin stehen bleibt. Soll mit dem Feuer gespart werden, so kochte man es während der Bereitung mehrerer

Mittagsessen; wenn man das Mus an einen recht kühlen Ort setzt, leidet es keinen Schaden durch solche Unterbrechungen und man kann viel an der Feuerung sparen. Zugleich mit den Zwetschgen kann man für je 25 Pfund 2 Stangen gestoßenen Zimmt und  $\frac{1}{2}$  Theelöffel gestoßene Nellen durchmischen, je nach Geschmack.

Wenn das Mus vom Feuer genommen wird, setze man es auf eine Unterlage von Stroh und rühre es noch eine ganze Stunde. Sobald sich die größte Hitze verflüchtigt hat, füllt man es in Steintöpfe, rührt auch in denen noch eine Weile und läßt sie bis nach vollständigem Erkalten offen stehen. Dann gießt man die Töpfe mit geschmolzenem Ochsentalg kleinfingerdick zu, bindet Papier darüber und bewahrt sie im Kühlen wie anderes Eingemachte.

Soll das Mus feiner werden, so ziehe man den Zwetschgen vor dem Entfeinen die Haut ab, wozu sie in heißes Wasser getaucht werden. Ersteres ist jedoch haltbarer und kann 2—3 Jahre und noch länger aufbewahrt werden.

**12. Apfelmus oder Kraut.** Man nimmt gesunde Äpfel von angenehmem säuerlichen Geschmack, wäscht sie wie Zwetschgen und trocknet sie ebenso. Dann werden die Blumen und die Stiele entfernt, worauf man die Äpfel reibt und in einem glasierten irdenen Geschirr auf gelindem Feuer und bei beständigem Rühren solange kocht, bis sie ganz dick geworden sind und sich sulzen. In diesem Mus kann auch Zimmt mitgekocht werden, — etwa 1 Stange für 25 Pfund —, ist es jedoch von wirklich feinen Äpfeln bereitet, so schmeckt es ohne diesen Zusatz feiner oder man gibt die recht feingeschnittenen Schalen von 2—3 Zitronen zu dem angegebenen Apfelmusgewicht. Man füllt dieses Mus heiß in erwärmte Gläser und verschließt nach dem Erkalten mit Kork und Pergamentpapier; sollte es nach 8 Tagen Wasser gezogen haben, so kocht man es noch stärker ein. Es ist zu Kuchen, Torten und dergleichen vorzüglich, auch als Kompott sehr angenehm. Von geschälten Äpfeln viel feiner.

### I. Gelees.

**1. Apfelgelee** (siehe auch Apfelmarmelade). Zu Gelee sind nur sehr saftige, feine Tafeläpfel von säuerlichem Geschmack zu verwenden.

Nachdem man Blumen und Stiele entfernt und sie gut gewaschen hat, schneidet man sie mit der Schale in Scheiben und kocht sie in Wasser vollständig weich. Dann saßt man sie mit dem Schaumlöffel in ein straff ausgespanntes Tuch und deckt ein Papier oben über die Äpfel, welches die Luft abhalten, sie aber nicht viel berühren soll. So läßt man sie stehen, bis in das untergestellte Porzellangeschirr kein Saft mehr abfließt, wendet aber die Apfelscheiben zuweilen um, damit auch die oberen und mittleren nach unten kommen, da sonst zu viel Saft verloren geht. Bei größeren Mengen kann das Ausfließen bis zu 24 Stunden und darüber dauern. — Der ausgeflossene Saft wird mit dem Zucker gekocht, bis er in schweren Stücken vom Löffel fällt und einige auf einen Teller gegebene Tropfen nach dem Erkalten dick und starr werden. Man füllt das Gelee dann in ein erwärmtes Glas, legt nach dem Sulzen in Urat getauchtes

Papier darüber und verschließt mit Pergamentpapier. Während des Kochens muß der Saft gut ausgeschäumt werden.

Man braucht zu jedem  $\frac{1}{2}$  Liter Apfelsaft 250—300 Gr. Zucker. Man kann auch Wein, Zitronensaft oder eingekochten Saft von Johannis- oder Himbeeren darangeben, auch Rum oder Arak, doch für 2 Liter Saft höchstens  $\frac{1}{2}$  Weinglas voll, von eingesottenen Säften auch mehr, von Zitronensaft jedoch weniger. Solche Zusätze werden jedoch erst daran gegeben, wenn der Fruchtfaft schon eine Weile gekocht hat.

**2. Quitten-Gelee** (siehe Quittenmarmelade). Wie das von Äpfeln. Auf 4 Pfund oder ungefähr 2 Liter Saft 650 Gramm Zucker. Auch sind mit Ausnahme der eingekochten Säfte, die obengenannten Zusätze anwendbar. Man kann die Quittenkerne auslesen, in ein Beutelchen von dünnem Stoff binden und mit dem Saft kochen; sie enthalten Sulfstoffe und geben der Farbe mehr Kraft.

**3. Apfelsinen-Gelee.** Man nimmt sehr saftige, süße Apfelsinen, schält sie ab, zieht auch das weiße Häutchen herunter, theilt sie in Spalten und entfernt mit einem spitzen Federkiel möglichst die Kerne.

Die vorgerichteten Apfelsinen werden in ein gut glasirtes irdenes Geschir gelegt und mit diesem in warmes Wasser gesetzt, welches jedoch nicht zu den Früchten dringen darf. Dieses Wasser bringt man zum Kochen und läßt es solange fortkochen, bis aller Saft aus den Apfelsinen herausgeflossen ist, die man zuweilen mit einem silbernen Löffel drücken kann. Dann gießt man den Saft vorsichtig ab, nach dem Erkalten wird er nochmals vom Bodensatz ab in ein anderes Geschir gegossen, worauf man ihn solange durch einen Filtrirsaß von Filz oder, dies ist vorzuziehen, durch ein ausgespanntes Tuch, laufen läßt, bis er ganz klar geworden ist.

Der Zucker wird mit diesem Saft solange gekocht, wie es für Apfelgelee angegeben ist. Man nimmt ihn gleichschwer.

So bereitetes Gelee soll vorzüglich sein.

Oder in folgender Weise: Der Saft der geschälten und in Vierteln getheilten Früchte wird mit der Fruchtpresse ausgepreßt, durch ein Tuch laufen gelassen, bis er ganz klar kommt und in der bemerkten Weise eingekocht.

**4. Johannisbeer-Gelee.** Schöne rothe Beeren werden von den Stielen abgemacht, in einem Messinggeschir mit soviel Wasser gekocht, daß es an ihre Oberfläche spült, sie aber nicht bedeckt. Man kocht knappe 10 Minuten und gießt in ein ausgespanntes Tuch. Wenn aller Saft abgeflossen ist, kocht man das Gelee mit dem erforderlichen Zucker ganz nach Nr. 1, doch ohne alle Zusätze. Zu bemerken ist, daß dieses Gelee beim Kochen gern in die Höhe steigt, besonders da es bei raschem Feuer bereitet werden muß, weshalb es gut ist, mit einem ganz reinen Löffel zuweilen darin zu rühren und wenn nöthig, ein wenig vom Feuer abzurücken. Nachdem das Gelee fest geworden ist, wird es mit Arakpapier u. s. w. wie gewöhnlich verschlossen.

Zu  $\frac{1}{2}$  Liter Saft 1 Pfund Zucker; man nimmt auch in diesem Verhältnisse 1 Pfund Saft,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, doch ist das Gelee dann nicht so fein.

## K. Eingemachte Gemüse.

**1. Kleine Essiggurken.** Dazu sind nur fingerlange, recht grüne und harte Gurken zu gebrauchen und dann müssen sie von allen Flecken und Schäden frei sein.

Man wäscht sie in kaltem Wasser mehrmals rein ab, läßt sie dann abtropfen und breitet sie über ein Tuch, wo man sie ein wenig abtrocknen läßt, doch nicht ganz. Dann faßt man sie in eine Schüssel, streut lagenweise feines Salz durch, zu 3 Liter eine kleine handvoll, und läßt sie mit Papier bedeckt stehen, doch kann man sie aller paar Stunden durchrütteln. Am andern Tage legt man die Gurken in einen Steintopf und streut über jede Lage recht kleine Schalottenzwiebeln, in dünne Scheiben geschnittenen und vorher von der Haut befreiten Meerrettig, einige Pfefferkörner, 2—3 Nelken, 1 Messerspitze geriebenes Lorbeerblatt, Dill- und wenig grünes Dragonkraut zusammen in ein Bündelchen gebunden. Wenn alle Gurken eingelegt sind, übergießt man sie mit kochendem Essig, in welchem man 2 Messerspitzen doppeltkohlensaures Natron mitgekocht hat, wodurch die Gurken eine schönere Farbe bewahren. Der Essig muß sie reichlich bedecken. Nach 14 Tagen wird die Brühe abgegossen, aufgekocht und ausgeschäumt, worauf man sie kalt wieder über die Gurken gießt, die sie reichlich decken muß. Gut ist es, wenn man ein rein abgewaschenes Schieferstück auf die Gurken legt, damit sie nicht aus der Brühe treten können. Man bindet die Töpfe mit starkem, blauen Papier oder besser noch mit dem so billigen Pergamentpapier zu, welches die Luft besser abhält.

Viele geben das erste Mal ungekochten, kalten Essig über die Gurken, kochen ihn nach acht Tagen auf und füllen ihn wieder kalt über die Früchte. Es ist richtig, daß die Gurken bei diesem Verfahren schöner grün bleiben, aber sie sind dafür weniger haltbar.

**2. Senfgurken.** Man nimmt dazu dicke, schon ganz gelb gewordene Gurken, schält sie ab und schneidet davon fingerdicke, kurze Streifen, doch nur soweit das Fleisch hart ist; alle weichen Theile wie das Kernhaus müssen entfernt werden. Dann legt man sie in eine Schüssel und bestreut jede Lage mit Salz — zu 2 Liter 90 Gr. —, deckt mit einem Papier zu und läßt 24 Stunden stehen. Dann legt man die Gurken auf ein Sieb und läßt sie gut abtropfen, worauf man sie in einen Topf oder ein Glas einlegt und jede Lage mit Schalotten oder andern recht kleinen Zwiebeln, zerriebenen Lorbeerblättern, feingeschabtem Meerrettig, ganzem Pfeffer, Senfkörnern, einigen Nelken ohne Köpfschen bestreut und mit gekochtem, aber wieder erkalteten Essig übergießt. Nach 5 Tagen wird derselbe aufgekocht, man muß ihn aber durch ein Sieb abgießen und kalt über die Gurken geben, die er reichlich bedecken muß. — Obenauf legt man ein nach Form des Topfes geschnittenes Säckchen von Leinwand, welches die Oeffnung gerade bedeckt und füllt braune Senfkörner hinein. Man verbinde mit Pergamentpapier.

**3. Salzgurken (vorzüglich).** Man wähle recht feste und grüne Gurken, die recht fleischig und von mittlerer Größe sind, lege sie über Nacht in Brunnenwasser und trockene sie beim Herausnehmen gut ab. Das zum Einlegen bestimmte Fäßchen muß mit grobem Salz tüchtig

ausgerieben, mit heißem Wasser gebrüht und darnach an der Luft recht ausgetrocknet werden. Der Boden wird ziemlich dick mit Kirschenblättern, Dillbüscheln, feinem Basilikum, Meerrettigscheiben und Dragon ausgelegt. Dann legt man die Gurken in schöner Ordnung, alle Lücken möglichst vermeidend, hinein und gibt Kirschenblätter sowie Dillbüschel dazwischen und streut einige weiße Pfefferkörner dazwischen. Dann rührt man das nöthige Wasser mit Salz an, es soll nicht schärfer schmecken als eine scharfgesalzene Fleischbrühe, kocht es, läßt es abkühlen und gießt es kalt über die Gurken, die es sehr reichlich bedecken muß. Dann wird das mit einem verschließbaren Spundloch versehene Faß vom Wöttcher zugeschlagen, worauf es solange in der Küche stehen bleibt, bis die Gährung eingetreten ist, die sich durch einen säuerlichen Geruch zu erkennen gibt. Darnach kommt es in den Keller und wird in der ersten Zeit alle Tage, später alle Wochen einmal gewendet. Von Zeit zu Zeit öffnet man das Spundloch und gießt kaltes, aber gekochtes Salzwasser nach, wenn die Brühe eingegangen ist. Ist das Faß einmal geöffnet worden, so muß es mit einem Schieferstück beschwert werden, auf welches man einen sauber abgewaschenen Stein legt, der gerade schwer genug ist, die Gurken unter der Brühe zu halten. Am besten ist es, Gurken in kleinere Fäßchen zu legen, damit sie nicht zu lange offen bleiben müssen.

**4. Salatböhnchen in Salz** (sehr zu empfehlen). Ganz junge Salatböhnchen werden oben und unten etwas abgeschnitten und sorgfältig abgefaßt. 2 Pfund Böhnchen vermischt man mit 1 Pfund feingestobenem, recht trockenem Salz und füllt sie recht fest, doch ohne zu brechen oder zu stark zu drücken, in Gläser, die mit Pergamentpapier zugebunden werden. Nach einigen Tagen sinken sie zusammen und es entsteht in den Gläsern ein leerer Raum; man öffnet dann ein Glas und füllt mit seinem Inhalte die andern Gläser auf. Wiederholt sich das Zusammen sinken nochmals, so muß auch das Nachfüllen wiederholt werden.

Die so eingemachten Böhnchen werden meist zur Salatbereitung verwendet, in welcher Form sie äußerst wohlschmeckend sind. Vor dem Gebrauche müssen sie jedoch tüchtig in kaltem Wasser ausgewaschen werden, damit alles Salz herauszieht. Man kann sie auch auf alle andern Arten zubereiten.

**5. Salatböhnchen in Zucker.** Recht zarte Böhnchen werden wie oben vorgerichtet, in kochendes mit 1 Messerspitze Natron versetztes Wasser geworfen und knapp halbweich gekocht. Wenn sie auf einem Durchschlage, der aber nicht von Metall sein darf, gut abgetropft haben, gibt man sie in Zucker, den man mit gutem Weinessig klar gekocht hat und läßt sie einmal stark aufkochen; sie dürfen nicht zu weich werden. Man füllt die Böhnchen in die Gläser, wenn sie kalt geworden sind, gießt den Essig nach 2 Tagen ab, kocht ihn rein ausschäumend nochmals auf und füllt ihn kalt über die Bohnen, was am folgenden Tage wiederholt wird.

Zu 2 Pfund Bohnen gehören etwa sehr reichlich 8 Deciliter Essig und 600 Gr. Zucker.

**6. Perlzwiebeln.** Man suche recht kleine Zwiebelchen heraus, werfe sie in kochendes Wasser und lasse sie solange darin liegen, bis sich die Haut leicht abziehen läßt, die mit einem Glasmesserchen oder dem

Stiel eines Theelöffels entfernt werden muß. Auch kann man sie in ein etwas rauhes Tuch geben und mit diesem zwischen den Händen reiben; die Schalen fallen dann ab und was noch daran bleibt, löst sich, wenn man sie nachher mit kaltem Wasser spült. Nun macht man Weineßig kochend, wirft die Zwiebeln hinein und läßt sie darin einige Male aufkochen. Man muß dabei sehr vorsichtig sein, damit der richtige Augenblick nicht verpaßt wird, da sie ungemein zart sind. Dann faßt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, füllt sie lauwarm in die Gläser, streut weiße Pfefferkörner dazwischen und legt einige Büschelchen Dragon hinein. Der erkaltete Essig wird darüber gegossen, worauf man die Gläser zubindet.

**7. Tomaten einzumachen** (sehr zu empfehlen). Die Tomaten, man sucht reife und schöne rothe heraus, werden in 4 Theile geschnitten, in Wasser mit Salz weich gekocht, durch ein Siebchen gestrichen (es muß sehr fein sein), und das Durchgedrückte in einer weiten irdenen Kasserolle, die innen glasirt ist, dick eingekocht, wobei man sie durch fleißiges Rühren vor dem Anbrennen bewahren muß. Etwas abgekühlt füllt man das Mus in die Gläser, die offen stehen bleiben, bis es vollständig erkaltet ist. Am andern Tage gießt man in jedes Glas kleinfingerhoch feines Del und bindet mit Pergamentpapier luftdicht zu.

Wenn ein Glas angebrochen und nur ein Theil seines Inhaltes verbraucht wurde, muß das Decköl sofort wieder darüber gegeben und das Glas zugebunden werden. — Die so eingemachten Tomaten zeichnen sich durch besonders schöne Farbe und Feinheit des Geschmacks aus.

**8. Grüne Erbsen einzumachen.** Noch sehr junge, frischgepflückte Erbsen werden enthülst, mit Salz gemengt, recht fest in Gläser mit weitem Halse eingedrückt, die man mit Kork und Pergamentpapier verschließt. Man kocht sie dann wie Dunstohst 5 Minuten im heißen Bade. Nachdem sie im Wasser erkaltet sind, werden sie gut abgetrocknet und mit geschmolzenem Pech oder Stearin luftdicht verpicht.

Zu jedem Liter Erbsen 3 knappe Eßlöffel Salz.

**9. Grüne Bohnen.** Solche, die noch keine Kerne haben, können in der gleichen Weise eingemacht werden, nur muß man sie erst in Salzwasser aufkochen lassen und dann gut abtrocknen. Es kommt weiter kein Salz mehr dazu.

**10. Spargel und Blumenkohl.** Gut gereinigt lasse man diese Gemüse in Salzwasser aufkochen, ohne daß sie weich werden, legt sie erkaltet in Gläser, gibt gekochtes und erkaltetes Salzwasser darüber, bis die Gläser voll sind und behandelt sie weiter wie bei grünen Erbsen. Der Blumenkohl wird in Röschen getheilt.

**11. Champignons und andere Speisepilze.** Es werden nur kleine, sehr feste, noch ganz geschlossene Champignons genommen. Man zieht das Häutchen ab und wirft sie sofort in Salzwasser, in welches man ein angemessenes Stückchen Butter und ein Sträußchen Peterfilz gibt. Nachdem sie darin eine Weile, einige Minuten, gekocht haben, läßt man sie am Durchschlag abkühlen und feiht die Kochbrühe. Mit dieser werden sie bis fingerhoch unter den Hals in Gläser gefüllt, der noch leer

Raum aber mit geklärter Butter zugefüllt. Man kocht etwa 25 Minuten im heißen Bade. Weiter nach Bericht.

**12. Grüne Bohnen einzumachen.** Die abgefasten Bohnen (man thut am besten, die sogenannte Schwertbohne zu nehmen, wenn sie ganz weich gebrochen zu haben ist), werden in lange dünne Streifen geschnitten und gut mit Salz untermengt. Man nimmt zu 500 Gr. Bohnen etwa 25 Gr. feines Salz. Weiter beobachtet man das für Sauerkraut angegebene Verfahren und verwendet die Bohnen auch wie dieses.

## XVI. Warme und kalte Getränke, Kaltschalen.

### A. Warme Getränke.

**1. Kaffee.** Die beste Kaffeesorte ist Mokka, den man jedoch selten echt erhält; er ist sehr kräftig, aber auch hitzig und darum weniger zu-  
trüglich. Nach diesem kommen: 1. Java, aromatisch, aber nicht sehr stark. 2. Ceylon, kräftig. 3. St. Domingo, kräftig und aromatisch. 4. Cuba, kräftig und sehr aromatisch. 5. Bourbon, aromatisch, aber schwach. 6. Guadelupe, fein aromatisch, aber kräftig. 7. Martinique, sehr stark, schwach aromatisch. 8. Surinam, geringes Aroma.

Um ungebrannten Kaffee auf seine Güte zu prüfen, thue man ihn in kaltes Wasser; sinken die Bohnen gleichmäßig zu Boden, so sind sie von guter Beschaffenheit.

Ehe man den Kaffee brennt, sollte er verlesen werden, damit keine faule Bohne dazu kommt, die man an ihrer schwärzlichen Färbung erkennt. Er wird darnach in lauwarmem Wasser gewaschen, indem man ihn zwischen den Händen reibt; verändert er dabei die Farbe, so ist er künstlich gefärbt. Man streue ihn dann dünn auf ein Sieb und lasse ihn an der Luft trocknen.

Der so vorgerichtete Kaffee kommt in einer Drehtrommel auf lebhaftes, doch nicht zu starkes Holzfeuer; man drehe langsam, taktmäßig, aber ohne auszusetzen, wobei man zuweilen die Trommel in die Höhe hebt und schüttelt, damit sich die Bohnen gleichmäßig bräunen. Zuweilen muß sie auch für einen Augenblick geöffnet werden, damit der angesammelte Dampf entweiche. Wird der Geruch stärker, so sehe man fleißig nach, denn der Kaffee ist am aromatischsten, wenn er hellbraun ist und einen matten Glanz zeigt. Man darf nicht warten, bis er zu schwitzen beginnt, d. i. bis seine ätherischen Oele an die Oberfläche treten und muß auch darauf rechnen, daß der Kaffee noch nachröstet, wenn man ihn nach dem Abnehmen noch eine Weile in der Trommel schüttelt. Ist dies geschehen, so wird er dünn auf ein Haarsieb — es muß selbstredend ganz rein sein — aufgeschüttet und an einen kühlen Ort gestellt, damit sich die Hitze so rasch wie möglich verflüchtigt, wobei man ihn zuweilen mit einem nur zu diesem Zwecke gebrauchten Holzlöffel durchrührt. Nach vollständigem Abkühlen verwahre man den Kaffee in luftdicht verschließbaren Büchsen von Blech oder Glas; letztere sollen an einen dunkeln Ort gesetzt werden. Es ist nicht gut, zu große Mengen auf einmal zu brennen, indem der Kaffee durch längeres Stehen an Kraft und Aroma verliert.