

Wiener Stadt- und  
Landesbibliothek

198892 A

MA 9 - SD 25 - 24 - 828 - 128960 - 45



A 718. 892

Anna Dorn's

# Ginsiedekunst

Mit einem Anhang:  
Des Haltbarmachen  
ohne Zucker



19. Auflage

Verlag Carl Gerold's Sohn

Verlag von Carl Gerold's Sohn in Wien  
VIII. Samerlingplatz 8/10.

---

- Ascher, F.**, Briefe an meine Tochter. 2. Auflage. Broch. K 2'64.
- Beck v. Mannageßta**, Alpenblumen des Semmeringgebietes.  
Kolorierte Abbildungen von 188 auf den niederösterreichischen und nordsteirischen Alpen verbreiteten Alpenpflanzen.  
2. Auflage. Elegant gebunden K 5'28.
- Braunmüller, Gustav**, Nehm's mi' mit! Osterreichische Dialekt-Dichtungen zum Vortrag in geselligen Kreisen. B II bis VI.  
Brosch. K 2'64.
- , U Wildererstück. Ein Drama aus dem Schgebirge.  
Elegant gebunden K 2'20.
- Briefe eines Unbekannten**. 2 Bände. 2. Aufl. (Neuausgabe.)  
Gebunden K 17'60.
- Feuchtersleben, E. Freih. v.**, Zur Diätetik der Seele 46. Auflage.  
Originalausgabe gebunden K 3'17.
- Grimm, Marie**, Die Kunst, den Haushalt zu führen. Briefe an eine Braut.  
Elegant gebunden K 2'64.
- Guglia, Eugen**, Friedrich Mitterwurzer. Mit einem Lichtdruckporträt Mitterwurzers.  
Brosch. K 3'96.
- Habs, Robert, und V. Kosner**, Appetit-Verikon. Ein alphabetisches Hand- und Nachschlagebuch über alle Speisen und Getränke. Zugleich Ergänzung eines jeden Kochbuchs. Zweite, den modernen Anforderungen entsprechend umgearbeitete Auflage.  
Elegant gebunden K 13'20.
- Jablantz, Der Weinbau und die Kellerwirtschaft**. Mit 72 Abb.  
Brosch. K 2'64.
- Kabilka, Pauline**, Altdeutsche Sprüche zur Verzierung von Handarbeiten, 2., verm. Auflage.  
Brosch. K 2'11.
- Kaiser, A.**, Da Franzl in da Fremd. Ein Gedicht in niederösterreichischer Mundart.  
Brosch. K 3'17.
- Misson, Josef**, „Da Naz“, a niederösterreichischer Bauernbui, geht in d' Fremd. Gedicht in unterenösterreichischer Mundart. 4. Aufl.  
Brosch. K 2'11.
- Tagebuch**, 6. Auflage.  
Brosch. K 2'64.
- Tandler, J.**, Spruchbüchlein. 3. Auflage.  
Brosch. K 2'64.
- Wickenburg, Albrecht, Graf**, Mein Wien. Vierer und Gedichte.  
Brosch. K 1'32.
- (Preise einschl. des 10%igen Steuerzuschlages. Markpreise vorbehalten.)

Anna Dorns

# Ein siedekunst

---

Vollständige Anleitung

alle Gattungen Dunstobst, Marmeladen und Säfte  
zu bereiten, frisches Obst zu trocknen und aufzu-  
bewahren und Gemüse einzumachen

---

Mit einem Anhange

Das Haltbarmachen ohne Zucker

von

Christine Glowacki

Haushaltungslehrerin

---

Neunzehnte Auflage

---



19 18

Wien und Leipzig

Druck und Verlag von Carl Gerold's Sohn

A 198.892



---

Alle Rechte, einschließlich des Übersetzungsrechtes, vorbehalten

---

IN 292.257

Verlags-Nummer 5024

# Inhalt.

## Dunstobst.

	Seite		Seite
Vorerinnerung .....	1	Pfirsiche .....	5
Äpfel .....	2	Marillen (Aprikosen) .....	6
Birnen .....	2	Pflaumen (Zwetschken) .....	6
kleine Muskat-Birnen ..	3	Melonen .....	7
Dulzen-Birnen .....	3	Mandeln .....	7
Kirschen .....	4	Feigen .....	7
Weichseln .....	4	Ananas .....	7
Reine-Claudes .....	5	Quitten .....	8
Himbeeren .....	5	Preißelbeeren .....	8
Johannisbeeren .....	5		

## Eingelegte Früchte.

Kirschen in Branntwein. 9	Quittenspalten in Most. 11
Weichseln in Honig .... 9	Zwetschken in Essig .... 12
Weichseln in Essig ..... 10	Johannisbeeren in Essig. 13
Reine-Claudes in Branntw. 10	Paradies-Äpfel in Essig 13

## Gelée.

Vorerinnerung .....	14	Himbeeren-Gelée .....	16
Äpfel-Gelée .....	14	Reinetten-Gelée .....	16
Birnen-Gelée .....	15	Stachelbeer-Gelée .....	17
Erdbeeren-Gelée .....	15	Pfirsich-Gelée .....	18
Johannisbeeren-Gelée ..	15	Kirschen-Gelée .....	17

In Zucker gekochte Früchte.

	Seite		Seite
Ananas-Spalten.....	18	Spanische Weichseln....	21
Quitten-Spalten.....	18	Kirschen .....	21
Reine-Claudes.....	19	Marillen .....	22
Grüne Mirabellen .....	19	Himbeeren .....	22
Gelbe Mirabellen .....	19	Johannisbeeren.....	23
Nüsse .....	19	Grüne Mandeln .....	23
Stachelbeeren.....	20	Kastanien .....	24
Dürrlinge .....	21	Preißelbeeren .....	25

Marmeladen.

Äpfel .....	26	Kirschen .....	29
Marillen .....	26	Weintrauben .....	29
Himbeeren .....	26	Melonen .....	29
Quitten .....	27	Ananas .....	29
Pfirsiche .....	27	Zwetschken .....	30
Johannisbeeren.....	27	Reine-Claudes.....	30
Gold-Keinetten .....	27	Dürrlinge .....	30
Erdbeeren .....	28	Paradies-Äpfel.....	30
Berberisbeeren.....	28		

Zuckergetunkte Früchte.

Kirschen .....	31	Himbeeren .....	32
Johannisbeeren.....	31	Maulbeeren .....	32
Erdbeeren .....	31		

Säfte.

Äpfelsaft.....	33	Berberisbeersaft.....	34
Ananas-saft.....	33	Brombeersaft .....	34
Ältermes-saft.....	34	Erdbeersaft zu Gefrorenem	36



Seite	Seite
Erdbeersaft zu Sulzen .. 35	Maulbeersaft ..... 37
Himbeersaft..... 35	Pomeranzensaft ..... 37
Johannisbeersf. anderer Art 36	Quittensaft..... 37
Kirschen-saft ..... 36	Weichselsaft ..... 38
Kirschen-saft anderer Art. 37	Weichselsaft anderer Art. 38

### Das Trocknen einiger Früchte.

Apfel..... 39	Heidelbeeren..... 40
Birnen ..... 39	Weintrauben ..... 41
Zwetschfen ..... 40	Kirschen mit Zucker .... 41
Sagebutten..... 40	Aprikosen..... 41

### Das Aufbewahren des trockenen Obstes.

Apfel..... 42	Erdbeeren in Wein .... 44
Birnen ..... 42	Stachelbeeren..... 44
Quitten ..... 42	Citronen..... 45
Wätsche Nüsse ..... 43	Citronensaft..... 45
Weintrauben ..... 43	Heidelbeeren..... 46
Nispeln..... 44	Johannisbeeren..... 46
Melonen..... 44	

### Das Einmachen der Gemüse.

Spargel..... 47	Sellerie-wurzel..... 51
Grüne Erbsen..... 48	Petersilie-wurzel ..... 52
Weiße Rüben ..... 48	Grüne Bohnen..... 52
Gelbe Rüben..... 49	Fisolen in Essig ..... 53
Stechrüben..... 49	Winter-Endivien..... 53
Rothc Rüben..... 50	Frische Artischocken..... 54
Kohlrüben ..... 50	Sauertraut ..... 54
Braunkohl ..... 51	Kleine Gurken..... 55

	Seite		Seite
Gurken in Salzwasser ..	55	Trüffeln .....	56
Paradies-Äpfel in Wasser	56		

### Essige.

Weichsel-Essig .....	57	Bertram-Essig .....	57
Himbeer-Essig .....	57	Kräuter-Essig .....	58

### Jams oder englische Marmeladen.

Erdbeer-Jam .....	60	Weichsel- oder Kirsch-	
Stachelbeer-Jam .....	61	Jam .....	61
Ribisel-Jam .....	61	Himbeer-Jam .....	62
Marillen-Jam .....	61	Orangen-Jam .....	62
Pfirsich-Jam .....	61		

---

# Inhalt

## des Anhanges über das Haltbarmachen ohne Zucker.

	Seite
Vorbemerkungen .....	63

### Einkochen von Kompott mit Watterverschluß.

	Seite	
Stachelbeeren .....	67	Schwarz- oder Heidelbeeren
Weichseln .....	69	und Preiselbeeren..... 71
Pflaumen und Reineclauden	70	Marillen, Pflirsche und Kür-
Johannisbeeren oder Ribisel	70	bisse..... 71
Apfel, Birnen und Quitten	70	

### II. Erzeugen von Fruchtmark.

Rhabarbermark .....	72	Marillen-, Pflirsich-, Him-	
Erdbeermark .....	72	beermark .....	73
Ribiselmark .....	72		

### III. Alkoholobst.

Zwetschken .....	73	Grüne Nüsse.....	74
Weichseln und Kirschchen ....	74		

### IV. Obstkonserven mit Beimengungen von Salizyl, benzoesaurem Natron oder Cozet.

a) Kompotte .....	75	c) Marmeladen .....	76
b) Säfte .....	76		

### V. Reg-, Weck- und Immerfrischkonservierung.

Reg-, Weck- und Immerfrischkonservierung .....	78
--	----

**VI. Besondere Methoden, nur für einzelne Frucht-  
sorten geltend.**

	Seite		Seite
Zitronen .....	79	Preiselbeeren mit Rotwein .	79
Paradeis oder Tomaten ...	79	Berwertung der Abfälle ...	80
Grüne Tomaten in Essig ..	79		

**VII. Sirup- oder Pergamentmus.**

Apfelsirup .....	82	Pergamentmus oder Obst-	
Reineclaudensirup .....	82	pasten .....	83
Mischsirup .....	83		

**VIII. Dörrobst.**

Dörräpfel .....	85	Dörrkirchen .....	85
Birnenpalten oder ganze		Getrocknete Schwarzbeeren .	85
Birnen .....	85	Getrocknete Zwetschen .....	86

---

# Dunstobst.

---

## Vor Erinnerung.

Bevor ich zur Aufzählung der verschiedenen Gattungen Dunstobst und ihrer Bereitungsarten schreite, finde ich einige Bemerkungen unerlässlich. Es müssen erstens alle hiezu verwendeten Früchte von schönster, bester und gesündester Gattung sein; zweitens dürfen sie niemals unreif, was den eigentlichen Wohlgeschmack beeinträchtigt, aber auch nicht weich, wie man selbe im rohen Zustande zu genießen pflegt, gewählt werden.

Der Zucker muß stets von feinsten Sorte sein, ebenso Gläser und Verband, wozu weißes Fließpapier, Rindsblase und Spagat verwendet werden, im allerreinsten Zustande sich befinden. Zum Dünsten stellt man die Gläser in ein aus Weißblech gefertigtes länglich viereckiges Wannerl, welches mit einem etwas längeren Zudeckbleche mit Handgriff versehen ist.

Das Ganze braucht nicht größer zu sein, als daß 14 bis 20 Halblitergläser sammt etwas Heu, wozu jedes gewickelt und womit auch der Boden des Wannerls belegt wird, Platz finden, ebenso darf die Höhe nur um einen Finger über die Gläser reichen.

Wenn diese Arbeit geschehen, erhitzt man mäßig die Koch-Maschine, stellt das eingerichtete Wannerl auf die Platte, füllt es bis unter die Hälfte der Gläser mit kaltem reinen Wasser, bedeckt es mit dem Bleche und beobachtet genau den Anfang des Kochens, weil beim Obste 8 bis 10 Minuten gewöhnlich hinreichen; dann wird das Wannerl behutsam herabgestellt, nach ganzlichem Auskühlen die Gläser herausgenommen, gereinigt und an einem kühlen aber trockenen Orte aufbewahrt.

### **Äpfel.**

Diese muß man in nette Stücke oder Spalten schneiden, auf 12 Stück Äpfel  $\frac{1}{4}$  Kilo ( $\frac{1}{2}$  Pfd.) Zucker mit  $\frac{1}{8}$  Liter ( $\frac{1}{2}$  Seitel) Wasser bis zu einem Syrup schwer kochen, die mit Limonie abgeriebenen Äpfel theilweise darein legen, kochen bis sie durchsichtig werden, sodann auf einem Sieb auslegen und auskühlen, wie auch den zurückgebliebenen Zucker. Dann werden die Äpfel in Dunstgläser gefüllt, der Zucker darüber gegeben und auf vorher beschriebene Weise im Dunste gekocht.

### **Birnen.**

Die noch ziemlich harten Kaiserbirnen muß man in der Mitte durchschneiden, so daß an jeder Hälfte der Stengel daran bleibt, die Kerne aushöhlen, abschälen, mit Limoniensaft abreiben, zuerst in reines und dann in kochendes Wasser werfen, kochen bis sie weich zu werden anfangen, worauf man sie mittelst eines Backlöffels herausnimmt, in kaltes Wasser gibt und dann auf einem

Sieb ablaufen läßt,  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Liter (1 großen Seitel) Wasser bis zur Hälfte einkocht und überkühlt.

Sind die Birnen in die dazu bestimmten Dunstgläser mit einem Silberlöffel bis zum Halse des Glases eingelegt, so daß die Stengel aufwärts und die Schnittseiten einwärts kommen, so wird von dem gekühlten Zucker so viel darüber gegeben, daß selber darüber zusammen geht. Sie müssen dann eine Viertelstunde kochen.

### **Kleine Muskat-Birnen.**

Diese kleinen Birnen werden mit einem Tuche gereinigt und die Stengel zur Hälfte abgeschnitten. Dann kocht man  $\frac{1}{4}$  Kilo ( $\frac{1}{2}$  Pfd.) Zucker mit  $\frac{1}{4}$  Liter ( $\frac{3}{4}$  Seitel) Wasser so lange, bis er sich ganz aufgelöst hat, gibt 2 Eßlöffel voll scharfen, weißen Essig dazu, wonach das Ganze noch ein paar Mal aufkochen muß.

Jetzt gibt man die Birnen hinein, wendet sie mit inem Silberlöffel immer um, läßt sie einige Augenblicke kochen, dann kalt werden. Nun reihet man die Birnchen zierlich in die Gläser, gibt den Saft bis unter die Früchte, verfährt wie im Uebrigen, läßt sie 3 Minuten sieden und dann im Wasser auskühlen.

### **Dukaten-Birnen.**

Diese, noch einmal so groß als die Muskateller-Birnen, werden geschält, der Stengel abgeputzt, so daß nur die Hälfte des Stengels an der Birne bleibt; wenn sie geschält sind, wird jede einzeln mit ausgepreßtem Limoniensaft bestrichen, damit sie schön weiß bleiben, und in frisches Wasser gelegt, bis alle geschält sind. Man

rechnet auf 1 Pfd. Birnen  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker, dieser wird mit  $\frac{3}{10}$  Liter (1 Seitel) Wasser nur so lange gekocht, bis er aufgelöst ist, dann gibt man die Birnen hinein, wendet sie mit einem Löffel immer um, daß sie alle gleichmäßig kochen, so lange, bis man sie mit einer Nadel durchstechen kann, doch müssen sie nicht zu weich werden; man stellt sie dann vom Feuer weg, läßt sie kalt werden, füllt sie schön geordnet in die Gläser, gibt von dem Zuckerwasser so viel darauf, daß es über die Birnen reicht, verbindet die Gläser, gibt sie in den Dunst und läßt sie 2 Minuten kochen.

### Kirschen.

Große schwarze Kirschen werden von den Stengeln gelöst, gewaschen und abgeseiht.

Man nimmt auf  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Kirschen 15 Oek (1/4 Pfd.) Zucker, welchen man mit  $\frac{1}{8}$  Liter ( $\frac{1}{2}$  Seitel) Wasser so lange kochen läßt, bis er sich ganz aufgelöst. Die Kirschen füllt man bis zum Halse in die reinen Gläser, begießt sie bis über die Hälfte mit dem ausgekühlten Zucker, verbindet sie fest und läßt sie nach Vorschrift 8 bis 10 Minuten dünsten.

### Weichseln.

Spanische Weichseln schönster Gattung werden von den Stengeln gelöst, gut abgewaschen, geseiht und in die Gläser eingelegt.

Man rechnet auf jedes  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser und kocht es zusammen zu einem Syrup; nachdem derselbe ausgekühlt, füllt man damit die Gläser bis zur Hälfte und bereitet dieselben so wie die Kirschen.



### Reine-Claudes.

Hierzu wählt man grüne reife Reine-Claudes schönster Gattung, wischt jedes Stück rein mit einem Tuche ab; durchsticht sie mehrmal mit einer Stechnadel und legt sie in die dazu gehörigen Gläser.

Dann kocht man  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Zucker mit 3 Zehntelliter (1 Seitel) Wasser zu einem Syrup, füllt ihn, nachdem er ausgekühlt, so in die Gläser, daß er bis über die Hälfte der Früchte reicht, verbindet die Gläser fest und läßt sie 3 bis 4 Minuten dünsten.

### Himbeeren.

Man wählt hierzu schöne trockene Holz-Himbeeren, füllt sie behutsam in die Gläser, gibt einen Löffel voll gestoßenen Zucker darauf, verbindet die Gläser auf die gewöhnliche Art sehr fest und läßt sie 10 bis 15 Minuten im Dunste kochen.

### Johannisbeeren.

Man befreit die Johannisbeeren vorsichtig von ihren Stengeln, damit sie dabei keinen Saft verlieren, füllt sie dann in Gläser, gibt auf jedes Glas 2 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, verbindet sie gut und läßt sie 15 Minuten lange kochen.

### Pfirsiche.

Man nimmt schöne reife aber nicht weiche Garten-pfirsiche, da die Weingarten-Pfirsiche gern braun werden, schält sie dünn, theilt sie in der Mitte, und legt selbe

sogleich zierlich in die Gläser, so zwar, daß immer eine Hälfte halb über das früher gelegte Stück zu liegen kommt, bis man am Halse des Glases ist.

Man rechnet auf jedes Glas 10 Deka (5 Loth) Zucker, welcher mit so viel Wasser als man zum Vollfüllen der hergerichteten Pfirsichgläser gebraucht, gekocht wird. Ist selber überkühlt, gießt man ihn auf die Früchte, verbindet die Gläser und läßt sie nur 2 Minuten kochen. Noch ist zu bemerken, daß, wenn bei dem Nachsehen die Pfirsiche schon weich sind, man sie nicht in dem Wannerl auskühlen lassen darf, sondern man muß schnell Tücher erwärmen, die Gläser behutsam darein wickeln und zur Seite stellen. Sind sie dann vollkommen erkaltet, so bewahrt man sie wie alle übrigen Früchte auf.

### Marillen (Aprikosen).

Schöne gelbe Marillen werden geschält, getheilt und die Kerne herausgenommen. Man rechnet auf  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Frucht  $\frac{1}{4}$  Kilo ( $\frac{1}{2}$  Pfd.) Zucker; dieser wird mit 3 Zehntelliter (1 Seitel) Wasser so lange gekocht, bis er syrupähnlich ist, dann ausgekühlt. Die Marillen werden in die Gläser schön eingelegt, mit dem überkühlten Zucker fast vollgefüllt, fest verbunden und 3 bis 4 Minuten gedünstet.

### Plausmen.

Man schält dieselben, nimmt den Kern heraus, (Zwetschen kann man auch ganz lassen), legt sie mit einer Gabel zierlich in die Gläser, gibt in ein jedes einen großen

Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, und läßt sie, nachdem selbe verbunden und eingerichtet sind, 10 bis 15 Minuten kochen.

### Melonen.

Vollkommen reife, aber nicht abgelegene Zucker-Melonen der edelsten Gattung werden geschält und in kleine zierliche Spalten getheilt. Man rechnet auf  $\frac{1}{2}$  Kilo Frucht 20 Deka (12 Loth) Zucker, dieser wird mit 3 Zehntelliter (1 Seitel) Wasser gut verkocht, dann ausgekühlt und über die in Gläser eingelegten Melonenspalten bis über die Hälfte gegossen. Sie müssen 4 bis 5 Minuten kochen.

### Mandeln.

Grüne Mandeln werden schön gepuzt und blanchirt und gleich in die Gläser gelegt. Dann kocht man 30 Deka (18 Loth) Zucker mit  $\frac{3}{4}$  Liter (1 halbe Maß) Wasser zu einem Syrup, gießt denselben über die Mandeln, verbindet die Gläser fest und läßt sie 15 bis 18 Minuten lang kochen.

### Feigen.

Diese werden rein abgewischt, blanchirt und im Uebrigen wie die Mandeln behandelt.

### Ananas.

Hierzu wählt man ganz kleine Ananas, welche geschält und in recht feine Scheiben geschnitten werden; mit diesen füllt man die Gläser bis zur Hälfte an, gibt so viel gekochten Zucker darüber, daß jedes Glas bis einen

Finger unter dem Rande voll wird, und läßt sie, nachdem selbe verbunden, 15 Minuten kochen.

### Quitten.

Auch diese behandelt man wie die anderen Früchte. Nachdem sie blanchirt sind, sichtet man sie in Gläser, gießt gekochten Zucker darüber, verbindet und kocht sie 20 Minuten.

### Preißelbeeren.

Schön ausgesuchte und ausgewaschene Preißelbeeren werden ziemlich fest in Dunstgläser eingefüllt, mit gesponnenem Zucker oben angefüllt, doch nicht ganz voll, mit Pergamentpapier fest verbunden und wie jedes andere Dunstobst im Dunst gekocht. Dieselben sind besonders schwachhaft und halten sich außerordentlich lange.

---

## Gingelegte Früchte.

### Kirschen in Branntwein.

$\frac{3}{10}$  Liter frisch ausgepresster Himbersaft wird mit  $\frac{3}{4}$  Liter Branntwein gut vermengt, hiezu gibt man  $\frac{3}{4}$  Kilo ( $1\frac{1}{2}$  Pfd.) Zucker, der darin ganz aufgelöst wird, und füllt es in ein großes Glas, nimmt dann von der großen Gattung schwarzer saftiger Kirschen, von welchen die Stengel abgelöst werden, gibt davon so viel in das Glas, daß der Branntwein zwei Finger hoch über die Kirschen reicht, dann wird das Glas verbunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

### Weichseln in Honig.

Man läßt hiezu ein kleines Fäßchen machen, nimmt dann von der größeren Gattung schwarzer Weichseln, löst die Stengel, wäscht sie und läßt sie abtrocknen. Auf ein Fäßchen von 4 Liter ( $2\frac{1}{2}$  Maß) wird 3 Deka ( $1\frac{1}{2}$  Loth) Zimmt, 1 Deka ( $\frac{1}{2}$  Loth) Gewürznelken gestoßen; dann näht man 3 kleine Säckchen von reiner Leinwand, theilt das Gewürz in 3 gleiche Theile, füllt damit die Säckchen, näht selbe zu und legt eines davon auf den Boden des Fäßchens.

Es werden dann 2 Liter ( $1\frac{1}{2}$  Maß) guter weißer Honig gekocht, rein abgeschäumt und ausgekühlt; ein Theil dieses Honigs wird, wenn er ausgekühlt aber noch flüssig ist, auf den Boden des Fäßchens gegossen und

ein Theil der Weichseln darauf gegeben, dann wieder ein Säckchen Gewürz und die übrigen Weichseln; oben zuletzt das dritte Säckchen, und der Rest des Honigs. Noch ist zu bemerken, daß das Fäßchen nicht ganz voll sein darf, sondern zwei Finger hoch leer bleiben muß. Es wird dann eine reine Leinwand über das Beil gelegt, fest zugebeilt und das Ganze an einem kühlen Orte aufbewahrt.

### Weichseln in Essig.

Man nimmt auf  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) spanische Weichseln, wovon die Stengel zur Hälfte abgeschnitten werden,  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Zucker, von diesem, fein gestoßen, gibt man einige Löffel voll in ein Einsiedglas, dann eine Lage Weichseln, dann wieder Zucker und so fort bis Zucker und Weichseln zu Ende sind; nun gießt man  $\frac{1}{8}$  Liter ( $\frac{1}{2}$  Seitel) guten weißen Weinessig darauf, verbindet das Glas und läßt es 5 bis 6 Tage in der Sonne stehen, in welcher Zeit der Zucker aufgelöst sein wird; seih davon den Saft herab, und kocht ihn so lange, bis er schwere Tropfen zu werfen anfängt, läßt ihn auskühlen und gibt ihn über die Weichseln, welche erst nach 24 Stunden zugebunden werden.

### Keine-Claudes in Branntwein.

Man nimmt 450 Keine-Claudes, die nicht ganz reif sein dürfen, wischt sie mit einem Tuche gut ab und durchsieht sie mehrmal mit einer Stechnadel; dann werden sie in zwei Theilen frischen Wassers und einem Theil guten weißen Weinessig 3 bis 4 Stunden geweicht, sodann

1 Kilo (2 Pfd.) Zucker mit 1 Liter (3 Seitel) Wasser gekocht und gut abgeschäumt. Wenn er ganz rein ist, werden die Reine-Claudes in eine Porzellanschale gelegt, der Syrup etwas überkühlt darauf gegossen, so bleiben sie 24 Stunden stehen, damit sie den Zucker gut einsaugen, der Syrup wird dann abgeseiht und so lange gekocht, bis er dicklich wird. Indessen werden die Reine-Claudes in Gläser gelegt, und der Syrup, wenn er ausgekühlt ist, darüber gegeben. Auf diese Quantität wird 1  $\frac{1}{2}$  Liter (1 Maß) guter Brantwein gegossen, die Gläser verbunden, das Papier mit einer Nadel durchstochen und aufbewahrt. Wenn sich die Früchte auf den Boden gesetzt haben, so ist dies ein Zeichen, daß sie genießbar sind.

Die Pfirsiche und Marillen werden so wie die Reine-Claudes eingemacht, nur daß letztere nicht mit Essig, sondern allein mit Wasser aufgesotten werden; auch dürfen diese Früchte nicht ganz reif, sondern müssen noch etwas hart sein und dürfen nur einige Sude machen, damit die Haut nicht verletzt wird.

Auf  $\frac{3}{4}$  Kilo (1  $\frac{1}{2}$  Pfd.) Früchte wird  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Zucker genommen, der so wie zu den Reine-Claudes gesotten wird. Wenn der Zucker zum zweiten Male gut gekocht ist, nimmt man ihn vom Feuer weg, gießt den Brantwein dazu, vermengt ihn gut mit dem gesottenen Zucker und gibt ihn kalt darüber; der Syrup muß immer einige Finger hoch über die Früchte reichen.

### Quittenspalten in Most.

Man nimmt guten Most nach Belieben und nach Quantität der Quitten, läßt ihn halb einkochen und ab-

schäumen; wenn dieses geschehen, gießt man ihn in ein neues irdenes Gefäß und läßt ihn bei gekndem Kohlenfeuer einige Stude aufthun, wo man dann schöne von den Kernen gereinigte, in Biertheile geschnittene Quitten in den Most legt, in welchem sie so lange sieden müssen, bis sie hinlänglich weich sind; auch gibt man noch während des Siedens klein gestoßenen Zimmt und Gewürznelken hinein. Wenn sie ausgekühlt sind, legt man sie in ein Glas und kann sie darin den ganzen Winter aufbewahren.

### Zwetschken in Essig.

Es wird  $1\frac{1}{2}$  Liter (1 Maß) echter Weinessig mit  $1\frac{1}{2}$  Kilo (3 Pfund) Zucker, 5 Deka (3 Loth) gestoßenem Zimmt und 1 Deka ( $\frac{1}{2}$  Loth) Gewürznelken zu einem Syrup gekocht, durch ein Sieb geseiht und das zurückgebliebene Gewürz auf einem Papier abgetrocknet; wenn nun dieser Syrup ausgekühlt ist, so nimmt man 4 Kilo (8 Pfd.) der reifsten und schönsten Zwetschken, die mit einer Nadel leicht durchstochen werden, legt selbe in ein Gefäß aus Steingut, gibt diesen kalten Syrup darüber, und läßt es durch 10 Tage zugebunden stehen. Am eilften Tage werden die Zwetschken herausgenommen, der Syrup abermals dick eingekocht, die Zwetschken hinein gethan und nur ein paar Mal damit aufgesotten, dann legt man sie vorsichtig in ein Glas. Das unterdessen getrocknete Gewürz wird wieder dazwischen gestreut und der Syrup darüber gegossen; nun bleibt es offen stehen und wird erst den folgenden Tag zugebunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt. Noch ist zu bemerken, daß die Zwetschken bei trockenem Wetter gepflückt und gleich eingesotten werden, damit selbe so viel als möglich ihre blaue Farbe erhalten.



## Johannisbeeren in Essig.

Hiezu sucht man die schönsten und größten Träubchen aus, legt sie behutsam in ein weites Zuckerglas und bestreut sie schichtweise stark mit gestoßenem Zucker; wenn das Glas voll ist, wird guter Weinessig darüber gegossen, welcher einige Stunden darauf bleiben muß, dann gießt man ihn ab und läßt ihn unter fortwährendem Abschäumen mit etwas ganzem Zimmt und einigen Gewürznelken aufkochen; nun werden die Johannisbeerträubchen in eine Porzellanschale gegeben und der Essig, sobald er ein paar Mal aufgekocht hat, heiß darüber gegossen; so bleiben sie einige Tage mit einem Papier bedeckt stehen. Nach diesem gießt man den Essig wieder herab und stellt ihn zum Feuer; sobald er kocht, gibt man die Johannisbeeren hinein und läßt das Ganze langsam aufkochen. Sodann werden sie wieder in die Schale gegeben und erst wenn sie kalt sind in die Gläser gefüllt und zugebunden. Man kann dieselben auch im Winter als Salat verwenden.

## Paradies-Aepfel in Essig.

Die frischgepflückten Paradies-Aepfel werden in ein Einstedeglas gegeben, gekochter und ausgekühlter Essig darüber gegossen, mit ausgelassenem Kernfett überzogen und mit einer Blase gut verbunden.

---

## Gelée.

### Vor Erinnerung.

Gelée muß immer auf starkem Feuer, am besten in einem Windofen gekocht werden. Das Gelée steigt beim Kochen sehr hoch, man thut darum gut, nicht viel in den Kessel zu nehmen. Nähert sich das Gelée seiner Probe, so läßt es im Steigen nach und man muß dann seine ganze Aufmerksamkeit darauf verwenden, die Probe nicht zu verfehlen. Es ist daher anzurathen, einige Tropfen, die bald abkühlen, auf einen kalten Teller zu setzen, um zu sehen, ob das Gelée seiner Probe nahe ist, oder man setzt sich einen Tropfen auf den Nagel und beachtet, ob derselbe einen Augenblick rund steht. Hat das Gelée endlich diese Probe erreicht, so muß man dasselbe schnell in Gläser füllen, weil es sonst schon im Kessel stark anhängen würde. Das fleißigste Abschäumen darf man dabei nicht vergessen, sonst wird das Gelée trübe und auch nicht so haltbar.

### Apfel = Gelée.

Man schneidet 40 bis 50 Stück Reinetten in Vierteltheile, thut dieselben in einen Kessel oder in eine Casserole, bedeckt sie mit Wasser und kocht sie weich; alsdann schüttet man sie auf Siebe und läßt den Saft rein

durchlaufen. Man nimmt auf  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Saft 45 Deka ( $\frac{3}{4}$  Pfd.) Zucker und kocht Gelée davon. Diesem Gelée kann man auch einen beliebigen Geschmack geben, z. B. wenn man Drangen oder Citronen auf dem Zucker abreibt.

### Birnen-Gelée.

Man nimmt eine gute Sorte Birnen, schält und schneidet sie in Spalten und kocht sie bedeckt im Wasser weich; schüttet sie dann auf ein Sieb, damit der Saft rein abläuft. Auf  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Saft rechnet man ungefähr  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Zucker, welchen man mit  $\frac{1}{8}$  Liter ( $\frac{1}{2}$  Seitel) Wasser so lange kocht, bis er sich spinnt. Dann gießt man den Saft hinzu und kocht Gelée davon. Dieses kann man auch mit Cochenille färben.

### Erdbeeren-Gelée.

Zwei Theile Erdbeerensaft werden mit einem Theile Zucker, dem Gewichte nach, auf bekannte Art zu einem Gelée gekocht.

### Johannisbeer-Gelée.

Auf  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Zucker nimmt man  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) von den Stielen gelöste Johannisbeeren; der Zucker wird mit  $\frac{1}{8}$  Liter ( $\frac{1}{2}$  Seitel) Wasser so lange gekocht, bis er sich spinnt und im Kochen Blasen wirft; vorher werden die Johannisbeeren rein gewaschen und auf ein Sieb gelegt, damit sie rein ablaufen. Wenn dann der Zucker schon die rechte Dike hat, gibt man die Johannisbeeren hinein, schüttelt sie gut durcheinander und läßt sie nur 2 bis

3 Sude aufmachen, gießt sie dann in ein reines Sieb, welches auf einem Gefäß steht, läßt sie, ohne sie zu pressen, so lange ruhig stehen, bis es ganz zu fließen aufgehört und füllt sie zuletzt in die dazu bestimmten Gläser, wo das Ganze zur Sulz wird.

### Himbeeren-Gelée.

Die reifen Himbeeren werden durch ein reines Tuch gut ausgepreßt. Zu  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Saft nimmt man  $\frac{3}{4}$  Kilo ( $\frac{5}{4}$  Pfd.) gestoßenen Zucker und läßt ihn auf einem gelinden Kohlenfeuer warm werden aber nicht schmelzen. Hierauf thut man den Saft hinzu, läßt ihn über dem Feuer unter beständigem Umrühren stehen, bis sich an der Seite kleine Blasen aufwerfen und er eben kochen will. Jetzt nimmt man ihn weg und gießt ihn, wenn er etwas kalt geworden ist, in ein Glas. Nach gänzlichem Erkalten macht man einen Deckel von Wachspapier darüber und bindet das Glas mit Papier zu.

### Reinetten-Gelée.

Die Reinettenäpfel werden geschält, in Stücke geschnitten, und nur so viel Wasser darauf gegossen, als nöthig ist, sie zu kochen; wenn dieselben schon verkocht sind, werden sie durch ein schütteres Tuch durchgepreßt; der Zucker wird ebenso gekocht, bis er sich spinnt, und im Kochen große Blasen wirft, dann gibt man den durchgefeihten Apfelsaft in den Zucker (auf  $\frac{1}{2}$  Kilo [1 Pfd.] Zucker wird  $\frac{1}{2}$  Kilo [1 Pfd.] Apfelsaft genommen), läßt diesen einige Augenblicke aufkochen, dann überkühlen, und füllt ihn so wie die Obigen in Gläser.

### Stachelbeer-Gelée.

Nicht ganz reife Stachelbeeren werden mit etwas Wasser ganz zercocht und dann zum Ablausen auf ein Sieb geschüttet. Hierauf wird auf jedes  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Saft  $\frac{1}{4}$  Kilo ( $\frac{1}{2}$  Pfd.) Zucker genommen und Alles unter beständigem Abschäumen und Umrühren bis zur rechten Dicke gekocht.

### Pfirsich-Gelée.

Schöne reife Pfirsiche werden geschält, in kleine Stücke geschnitten und mit so viel Wasser begossen, daß es darüber geht. Dann schält man ungefähr den vierten Theil Aepfel, schneidet sie ebenfalls in kleine Stücke, gibt sie zu den Pfirsichen und läßt Alles auf dem Feuer verkochen, worauf die Masse auf ein Sieb geschüttet wird, damit der Saft rein ablaufe. Auf 7 Liter (5 Maß) Saft rechnet man  $1\frac{1}{2}$  Kilo (3 Pfd.) Zucker, welcher dann mit dem Saft vermengt auf dem Feuer zu einem Gelée gekocht wird.

### Kirschen-Gelée.

Man löst schöne reife Kirschen von den Stielen, stößt sie sammt den Kernen, gibt sie dann in ein Gefäß, in dem sie einen ganzen Tag über stehen müssen, wonach man selbe gut durchpreßt und nachdem man noch den vierten Theil Johannisbeersaft beifügt, zusammen filtrirt, damit der Saft recht klar wird. Zu jedem  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) nimmt man  $\frac{1}{4}$  Kilo ( $\frac{1}{2}$  Pfd.) Zucker und läßt das Ganze zu Gelée kochen.

## In Zucker gekochte Früchte.

### Ananas-Spalten.

Diese werden mit Zucker abgerieben, etwas blankirt, in Messerrücken dicke Scheiben geschnitten, in Gläser gefüllt, schwergewogener Zucker darüber gegeben und 10 bis 15 Minuten im Dunste gekocht.

### Quitten-Spalten.

Die Quitten werden abgeschält, in nette Spalten dressirt und gekocht, bis sie ziemlich weich sind, dann abgeseiht und in einen glazirten Topf eingefüllt. Nun wird  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) überkühlter, schwergewogener Zucker über die Frucht gegeben, das Ganze über Nacht an einem warmen Orte stehen gelassen, dann abgeseiht, in den Saft ein Stück Zucker gegeben, so durch sechs Tage verfahren, das letzte Mal aber mit dem Saft vollkommen gekocht, dann ausgekühlt, in Gläser gefüllt und in Dunst gesotten.

Sollen die Quitten-Spalten roth werden, so wird aufgelöste Cochenille beim letzten Aufkochen eingemischt und gut verkochen gelassen.

## Keine=Claudes.

Von den Keine=Claudes werden die Stengel etwas gestugt, dann mit einer Federkiesspitze gestupft, damit sie Oeffnungen bekommen, worauf man selbe zweimal in ein kaltes Wasser gibt; mit dem zweiten Wasser füllt man sie dann in ein heißes Messing=Einiedebecken und läßt sie warm werden.

$\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Zucker wird hierauf mit  $\frac{3}{10}$  Liter (1 Seitel) Wasser gekocht, bis er Blasen macht, durch eine halbe Stunde überkühlt, die Keine=Claudes auf einem Siebe ablaufen gelassen, in den warmen Zucker hineingegeben, in welchem man sie durch 4 Stunden auf den warmen Herd stellt und wechselweise heiß werden, dann auf einem Siebe ablaufen läßt, in Dunstgläser füllt, darüber einen schwergelochten Zucker gibt und wie die Vorigen verfertiget.

## Grüne Mirabellen.

Diese werden ganz genau wie die Keine=Claudes eingesotten.

## Gelbe Mirabellen.

Diese füllt man gleich in die dazu bestimmten Dunstgläser, gibt schwergelochten Zucker darüber und verfertigt sie auf die gewöhnliche Weise.

## Nüsse.

Diese müssen vor Johanni gepflückt, dann mit einer Nadel durchstoichen und in frisches Wasser gegeben werden. Durch 12 Tage wird jeden Tag zweimal frisches Wasser

darauf gegeben, bis sie ganz schwarz werden, dann müssen sie in einem Einsiedebecken mit kaltem Wasser durch 25 Minuten gekocht, abgeseiht, in frisches Wasser und aus diesem in einen glastirten Topf gegeben werden.

$\frac{1}{2}$  Liter ( $1\frac{1}{2}$  Seitel) Wasser muß man mit Muskatnuß, Vanille, Gewürznelken, Neugewürz, welches man in ein Leinwandsäckchen bindet, kochen; dann das Gewürz herausnehmen,  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Zucker mit diesem Gewürzwasser kochen, bis es Blasen macht, dann über die Nüsse geben, welche man über Nacht stehen läßt, dann abseiht, zu dem abgeseihten Saft jedesmal ein Stück Zucker gibt, sodann kochen läßt und so durch 3 Tage jeden Tag wie oben kocht. Am fünften Tage werden die Nüsse mit dem Zucker vollkommen aufgekocht, ausgekühlt, in Dunstgläser gefüllt und im Dunste gekocht.

### Stachelbeeren.

Nachdem man die grünen großen Stachelbeeren der Länge nach aufgeschnitten und mit einer dazu bestimmten Höhl-Nadel die darin befindlichen Körner ausgelöst hat, muß man die Stachelbeeren in ein Einsiedebecken, worin kochendes Wasser ist, eintauchen, und durch 4 Stunden am Herd stehen, von Zeit zu Zeit kochend heiß werden lassen, zugleich damit etwas schütteln, dann mittelst eines Backlöffels herausnehmen, in kaltes Wasser geben und abseihen.

Hat man dann  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Zucker mit  $\frac{3}{10}$  Liter (1 Seitel) Wasser gekocht, bis er Blasen macht, und überkühlt, so werden die Stachelbeeren hineingegeben, über Nacht auf einen lauwarmen Herd gestellt und wie die Nüsse verfertiget.



## Dürrlinge.

Halbreife große Dürrlinge muß man in kochend heißes Wasser einige Minuten geben, bis sie etwas weich sind, die Kerne entweder ausdrücken oder aushöhlen (dies kann auch vor dem Kochen geschehen), dann abseihen, in  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) schwergelochten, ausgekühlten Zucker geben, so durch 3 Tage mit Beigabe eines Stück Zuckers wiederholen, das letzte Mal aber vollkommen aufkochen, auskühlen, sammt dem Saft in Gläser füllen und wie bekannt im Dunste sieden.

## Spanische Weichseln.

Von diesen werden die Kerne ausgehöhlt, auf  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Weichseln,  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Zucker mit  $\frac{1}{8}$  Liter ( $\frac{1}{2}$  Seitel) Wasser schwer gekocht, bis er Blasen macht, sodann auskühlen gelassen, die Weichseln darein gegeben und so durch einige Stunden auf einem warmen Herde stehen gelassen. Ist dann der Saft abgeseiht, so wird ein Stück Zucker in denselben gegeben, sehr jäh gekocht, damit er seine schöne Farbe erhält, die Weichseln darein gegeben, einige Minuten kochen gelassen, so heiß als möglich in Gläser gefüllt, nach 3 Tagen mit durchlöchertem Papier verbunden oder im Dunste gekocht.

## Kirschen.

Man nimmt schöne Kirschen, schneidet die Enden von den Stielen und wiegt sie.

Auf jedes  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Kirschen nimmt man  $\frac{1}{4}$  Kilo ( $\frac{1}{2}$  Pfd.) Zucker, welchen man in Wasser kocht und gut abschäumt, dann gibt man die Kirschen hinein,

läßt sie gelinde mitaufwallen, schüttet sie in eine Schüssel, legt einen Bogen Papier darauf und läßt sie bis zum andern Tag stehen.

Nun schüttet man sie auf einen Durchschlag und läßt den Zucker rein ablaufen, kocht ihn zur gehörigen Dicke, gibt die Kirschen hinein, läßt sie noch einige Male gelinde aufkochen, schäumt sie gut ab und gibt sie in Gläser.

Den andern Tag, wenn sie kalt sind, werden die Kirschen mit einem Papiere, welches nach der inneren Rundung abgeschnitten ist, bedeckt, dann fest zugebunden und aufbewahrt.

### Marillen.

Ziemlich reife Marillen werden in zwei Hälften getheilt, in einen Porzellantopf gegeben, dann  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) schwergelochter, ausgekühlter Zucker auf  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Frucht darüber gegeben, zugedeckt stehen gelassen und den andern Tag abgeseiht. In den abgeseihten Saft wird ein Stück Zucker gegeben, kochen gelassen, der Schaum abgenommen und etwas überkühlt über die Frucht gegeben; dies Verfahren wird durch 3 Tage wiederholt, am vierten Tage aber werden die Früchte mit aufgekocht, auskühlen gelassen, in Gläser gefüllt und wie die Vorigen verfertigt.

### Himbeeren.

Man läßt 45 Deka ( $\frac{3}{4}$  Pfd.) Zucker mit  $\frac{3}{10}$  Liter (1 Seitel) Wasser in einem messingenen Becken kochen, schäumt ihn beständig ab und läßt ihn so lange kochen, bis er sich spinnt und im Kochen große Blasen wirft;

dann gibt man  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) reife, rein geklaubte Himbeeren hinein, vermengt sie gut mit dem Zucker und läßt sie einige Stude aufkochen, gibt dann die Himbeeren mit einem Schaumlöffel auf ein Sieb, wo sie aber nicht zerdrückt werden dürfen. Der Saft, welcher abfließt, kommt wieder in das Becken zurück, worin er noch so lange kochen muß, bis er sich sulzt; man probirt einen Tropfen auf einem Teller, bleibt er da stehen, so gibt man die Himbeeren von dem Sieb hinein, läßt sie nur einen Sud aufmachen, dann überkühlen und füllt sie in die Gläser.

### Johannisbeeren.

Man nimmt schöne reife Johannisbeeren und löst sie von den Stengeln; 45 Oela ( $\frac{3}{4}$  Pfd.) Zucker werden mit  $\frac{3}{10}$  Liter (1 Seitel) Wasser so lange gekocht und abgeschäumt, bis er ganz rein ist; dann gibt man  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) von den Johannisbeeren dazu, läßt sie eine halbe Stunde kochen, nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, läßt den Saft so lange kochen, bis er sich sulzt, gibt die Johannisbeeren nochmals hinein, läßt sie noch einen Sud aufmachen und nimmt sie vom Feuer weg; wenn sie überkühlt sind, füllt man sie in die Gläser und verbindet sie wie die Uebrigen.

### Grüne Mandeln.

Hierzu wählt man noch nicht ganz reife Mandeln, damit die Kerne noch weich sind. Auf  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Zucker werden  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Mandeln genommen; diese werden mit einem Tuche gereinigt, damit das

Rauhe davon herabkommt; dann werden sie mit einem Theil weißen Essig und zwei Theilen Wasser so lange gekocht, bis man sie mit einer Nadel leicht durchstechen kann, hierauf werden sie auf ein Sieb gelegt, damit sie trocknen.

Der Zucker wird mit  $\frac{3}{10}$  Liter (1 Seitel) Wasser so lange gekocht, bis er sich spinnt, dann kommen die Mandeln hinein und werden 10 bis 12 Minuten darin gekocht, mit einem Silberlöffel auf beide Seiten gewendet, damit sie den Zucker gut einsaugen. Man nimmt sie dann heraus, läßt den Syrup noch eine kleine Weile kochen, füllt die Mandeln in Gläser, läßt den Syrup etwas überkühlen und gießt ihn über die Mandeln; die Gläser bleiben offen stehen, der Syrup wird durch vier Tage alle 24 Stunden übersotten, am fünften Tage, wenn das Eingessottene gut ausgekühlt ist, werden die Gläser verbunden.

### Kastanien.

Man wählt hierzu die schönsten und größten und gibt sie, nachdem man mit einem Messer die braune Schale abgelöst hat, in siedendes Wasser, in welches man ein paar Hände voll Mehl gegeben hat; in demselben lasse man sie blanchiren, aber dennoch nicht kochen. Wenn sie endlich so weich sind, daß man sie leicht mit einer Nadel durchstechen kann, nimmt man sie vom Feuer weg, zieht die zweite dünne Schale rein ab, legt sie in laues und dann in frisches Wasser, um sie völlig abzukühlen; wenn selbes nun wieder abgelaufen, gibt man sie in geläuterten Zucker und stellt

ſie ein paar Minuten zum Feuer, dann gibt man etwas Citronenſaft dazu und läßt ſie einen Tag über an einem warmen Orte ſtehen.

Alsdann muß man den Zucker abermals ablaufen laſſen, wieder fünf bis ſieben Minuten kochen, etwas überkühlen und über die Kaſtanien gießen, worauf man ſie noch einen Tag ſtehen läßt. Jetzt muß der Zucker, nachdem er wieder abgelaufen, noch einige Sub aufmachen, dann gibt man die Früchte hinein, läßt ſich noch ein paar Mal aufwallen und bewahrt ſie zugebunden auf.

### Preißelbeeren.

Auf 1 Kilo schöner, reifer Preißelbeeren nimmt man, je nachdem man ſie mehr oder weniger süß will,  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Kilo Zucker, läßt dieſelben 2—3 Stunden langſam kochen und füllt ſie dann lauwarm in einen ſteinernen Topf, den man gut zugebunden an einem kühlen Ort aufbewahrt.

## Marmeladen.

### Apfel.

Man schneidet gute reife Äpfel in Scheiben, kocht sie in Wasser weich und treibt sie dann durch ein Haarsieb. Zu jedem  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Äpfel nimmt man  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Zucker, welchen man mit  $\frac{3}{10}$  Liter (1 Seitel) Wasser so lange kocht, bis er Blasen aufwirft, rührt dann das Äpfelmark darunter und kocht es unter beständigem Rühren recht dick; ist dieses geschehen, so füllt man die Marmelade so warm als möglich in die Gläser, wo man sie erst nach völligem Erkalten fest verbindet und an einem trockenen und kühlen Orte aufbewahrt.

### Marillen.

Hiezu müssen die Marillen besonders reif sein, welche man, nachdem sie abgeschält und die Kerne ausgelöst sind, durch ein Haarsieb passirt. Auf  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Marillenmark nimmt man  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) gestoßenen Zucker feinsten Sorte, gibt es zusammen in ein Einsiedebecken und kocht es unter immerwährendem Umrühren, bis sich überkühlte Tropfen von dieser Masse sulzen, worauf man es so heiß wie möglich in die Gläser füllt und nach gänzlichem Erkalten fest verbindet und aufbewahrt.

### Himbeeren.

Sehr reife Himbeeren werden passirt, zu jedem  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) davon  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) gestoßenen

genommen unter beständigem Abschäumen gekocht und aufbewahrt wie die Uebrigen.

### Quitten.

Schöne reife Quitten werden so lange im Wasser gekocht, bis sie weich sind, dann schlägt man sie durch ein Sieb, läßt den Zucker, welchen man in kaltes Wasser taucht, so lange kochen, bis er sich spinnt, gibt auf  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Quittenmark  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Zucker, läßt es eine halbe Stunde kochen und füllt es in die Gläser.

### Pfirsiche.

Die sehr reifen Pfirsiche werden in siedendes Wasser gelegt und einige Stube aufkochen gelassen; dann werden sie, wenn die Haut davon abgezogen und die Kerne ausgelöst sind, durch ein Sieb geschlagen und so wie zu den übrigen Früchten der Zucker gekocht; auf  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Zucker werden  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Pfirsiche genommen; man gibt sie dann in den geläuterten Zucker, vermengt sie gut damit, und läßt sie ganz langsam so lange kochen bis die Tropfen, die man zur Probe auf einen Teller fließen läßt, stehen bleiben.

Das weitere Verfahren wie bei den Vorigen.

### Johannisbeeren.

Diese werden passirt, gekocht und aufbewahrt, ganz wie zur Himbeeren-Marmelade, nur wird etwas mehr Zucker genommen.

### Gold-Keinetten.

Die Keinettäpfel werden so lange in Wasser gekocht, bis sie weich sind, aber doch nicht zerfallen, dann werden

sie in kaltes Wasser gelegt, und wenn sie ausgekühlt sind, und die Haut davon abgezogen ist, durch ein Haarsieb geschlagen; dann gibt man sie in ein Einriebcken und läßt sie unter beständigem Umrühren so lange kochen, bis sie dick werden. Der Zucker wird wie zu den übrigen Früchten gekocht und geläutert; wenn er anfängt schwere Tropfen zu werfen, kommen die Aepfel hinein, werden gut mit dem Zucker verrührt und so lange gekocht, bis die Tropfen, die man auf einen Teller gibt, stehen bleiben; eine kleine halbe Stunde ist meistens hinreichend, wenn der Zucker gut gesotten ist.

Auf  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Zucker kann man  $\frac{3}{4}$  Kilo ( $\frac{5}{4}$  Pfd.) Aepfelmark nehmen. Das weitere Verfahren wie bei den Vorigen.

### **Erdbeeren.**

Man wählt hiezu schöne, reife Walderdbeeren, welche, nachdem sie geklaubt sind, passirt werden.

Man nimmt auf  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Erdbeeren  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Zucker, welchen man mit  $\frac{1}{8}$  Liter ( $\frac{1}{2}$  Seitel) so lange kocht, bis er sich spinnt; dann gibt man die passirten Erdbeeren hinein, und läßt sie, unter beständigem Rühren, einige Sude machen.

Hier ist noch zu bemerken, daß sie ja nicht zu lange kochen dürfen, da sie sonst die schöne Farbe verlieren.

### **Berberisbeeren.**

Man löst recht reife Berberisbeeren von den Stielen, und läßt sie im Wasser etwas kochen, hierauf gibt man sie auf ein Sieb, damit das Wasser rein abflaßt, und passirt sie dann durch das Haarsieb.



Man nimmt auf ein  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Verberisbeeren  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) geläuterten Zucker und kocht Beides zusammen unter beständigem Umrühren bis zur gehörigen Dide.

### Kirschen.

Gut gereifte Kirschen werden, nachdem die Kerne ausgelöst sind, in einem Becken ohne Wasser unter immerwährendem Rühren weich gekocht, dann passirt.

Nun wiegt man das Kirschenmark, gibt das gleiche Gewicht an Zucker dazu und läßt es unter beständigem Rühren und Abschäumen bis zur gehörigen Dide kochen.

### Weintrauben.

Sehr reife blaue Weintrauben werden von den Stielen gelöst, jäh gekocht, dann passirt.

Man nimmt auf  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) hiervon 15 Deka ( $\frac{1}{4}$  Pfd.) geläuterten Zucker und verfährt dann wie bei den vorhergehenden Marmeladen.

### Melonen.

Von den reifen Melonen wird das Wässerige abgenommen, das Reife aber passirt; man nimmt auf  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) solcher Marmelade  $\frac{1}{4}$  Kilo ( $\frac{1}{2}$  Pfd.) gestoßenen Zucker, läßt Beides zusammen einige Stube machen, füllt es dann in Dunstgläser und läßt es außerdem noch eine Viertelstunde im Dunste kochen.

### Ananas.

Die ganz reifen Ananas werden am Reibeisen gerieben, dann durch ein Haarsieb passirt. Auf  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Ananasmark nimmt man 15 Deka ( $\frac{1}{4}$  Pfd.)

Zucker, welchen man in  $\frac{1}{8}$  Liter ( $\frac{1}{4}$  Seitel) Wasser so lange kocht, bis er sich spinnt, vermengt ihn dann mit der Marmelade, füllt es in Dunstgläser und läßt sie eine Viertelstunde im Dunst kochen.

### Zwetschken.

Diese werden etwas blanchirt, damit sie sich leichter passiren lassen, dann wird auf  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) solcher Marmelade 20 Deka (12 Loth) gestoßener Simonienzucker genommen, gut vermengt, gekocht und aufbewahrt wie die Andern.

### Reine-Claudes.

Die reifen Reine-Claudes werden passirt und auf  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) solcher Marmelade 15 Deka ( $\frac{1}{4}$  Pfd.) gestoßener Zucker eingemischt, unter fortwährendem Umrühren jäh gekocht und wie die Zwetschken- und Marillen-Marmeladen aufbewahrt.

### Dürrlinge.

Wenn die reifen Dürrlinge passirt sind, wird auf  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) solcher Marmelade  $\frac{3}{4}$  Kilo ( $1\frac{1}{2}$  Pfd.) Zucker mit 3 Behtelliter (1 Seitel) Wasser gekocht, bis er Blasen macht, sodann die Marmelade darein gegeben, gekocht und aufbewahrt wie die Obige.

### Paradies-Aepfel.

Die von den Stielen gelösten und rein abgewischten Paradies-Aepfel werden blanchirt und dann passirt. Auf  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) solcher Marmelade nimmt man 15 Deka ( $\frac{1}{4}$  Pfd.) Zucker, welchen man so lange kocht, bis er sich spinnt und verfährt im Uebrigen auf die gewöhnliche Weise.

## Zuckergetunkte Früchte.

### Kirschen.

Es wird  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) gestoßener Zucker mit  $\frac{1}{8}$  Liter ( $\frac{1}{2}$  Seitel) Wasser in einer messingenen Pfanne bis zum Faden gekocht. Ob dieser genug resch ist, erfährt man, wenn man ein Holzstäbchen zuerst darein und dann in's kalte Wasser tunkt. Ist dieses beim Herausziehen glasurartig, so ist der Zucker zum Gebrauche tauglich. Nun nimmt man recht schöne reife Kirschen, schneidet die Stiele zur Hälfte ab, tunkt sie behutsam in den geläuterten Zucker und gibt sie dann entweder auf ein mit Mandelöl bestrichenes Blech oder auf Siebe, doch so, daß sie nicht aneinander liegen, und läßt sie an einem warmen Orte trocknen.

### Johannisbeeren.

Hiebei ist nur zu bemerken, daß man die schönsten, größten und reifsten Johannisbeerträubchen wählt und jede gedrückte oder gesaulte Beere davon ablöst; das weitere Verfahren ist ganz wie bei den Kirschen.

### Erdbeeren.

Dazu werden schöne Erdbeeren ausgesucht, welche ganz trocken sein müssen, oder man läßt selbe an einem

warmen Orte erst trocknen; nun gibt man sie in den geläuterten Zucker, schwenkt sie darin einige Male um, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, worauf man feingestoßenen Zucker auf ein Papier gibt, die Erdbeeren darauf einwälzt und sie dann auf Siebe zum Trocknen gibt.

### **Himbeeren.**

Hierzu wählt man recht große schöne Himbeeren und behandelt sie ganz wie die Erdbeeren.

### **Maulbeeren.**

Man nimmt schöne große Maulbeeren und verfährt damit wie mit den Erdbeeren.

Früchte, welche keine Stiele haben, wie z. B. geschälte gebratene Kastanien, ausgelöste Nußkerne, in Spalten auseinander gelöste Pomeranzen, nett dressirte Birnen, Äpfel u. s. w., müssen beim Tunken an schon vorher dazu gerichtete Holzspießchen gesteckt und beim Herausnehmen etwas gedreht werden, damit die Frucht keinen Zapfen bekommt.

---

## S ä f t e.

### Apfelsaft.

Es werden 40 Stück deutsche Maschanzler abgeschält, in Spalten geschnitten, in einem Einsiedebeden mit 3 Liter (2 Maß) Wasser weich und jäh gekocht, durch ein Tuch geseiht, dann  $\frac{1}{4}$  Kilo ( $\frac{1}{2}$  Pfd.) Zucker dazu gegeben, worauf man den Saft nochmals sehr jäh, bis er dicklich wird, kochen läßt, nimmt den Schaum rein ab, füllt ihn Gläser und läßt ihn im Dunst sieden.

### Ananassaft.

Man wäscht eine oder mehrere Ananas rein ab, schält sie mit einem scharfen Messer ganz dünn, und schichtet sie, nachdem sie in Scheiben geschnitten, mit feingestoßenem Zucker in einen gut glasierten Topf. Man nimmt auf eine große Ananas, welche beiläufig  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) wiegt, gegen 1 Kilo (2 Pfd.) Zucker. Das Einlegen in den Topf geschieht auf folgende Weise: Man legt zuerst eine dünne Schichte Ananasscheiben und dann einen Finger hoch Zucker darauf, dann wieder Ananasscheiben und so fort.

Ungefähr nach 2 Tagen wird der Zucker völlig aufgelöst sein, und das höchst angenehme Aroma der Ananas

angenommen haben. Den nun erhaltenen Saft gibt man in kleine Flaschen, verkorkt selbe gut und bewahrt sie an einem sehr kühlen Orte.

### Alkermes-saft.

Zur Bereitung desselben muß man die reifen Alkermesbeeren ablösen, pressen und durch einen Filzsack laufen lassen. Auf ein Seitel solchen Sastes wird  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) gestoßener Zucker genommen, etwas aufgelöst, von 2 Limonien der Saft darein gegeben, sehr jäh gekocht und wenn er dicklich zu werden anfängt, in Flaschen gefüllt, zugekorkt, mit Blase verbunden und wie die anderen verwahrt.

### Berberisbeersaft.

Selbe pflückt man, wenn sie ganz reif sind, löst sie ab, zerdrückt sie in einer Reibschale und preßt sie durch einen Filzsack.

Zu  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) dieser Beeren gibt man  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) gestoßenen Zucker, schwenkt es öfters um, und wenn der Zucker völlig aufgelöst ist, filtrirt man den Saft und verwahrt ihn in Flaschen.

### Brombeersaft.

Die Brombeeren werden in einem hölzernen Mörser zerstampft und der Saft durch ein Tuch gepreßt.

Nun nimmt man auf  $1\frac{1}{2}$  Liter (1 Maß) Saft 1 Kilo (2 Pfd.) Zucker, setzt Beides in einem Einsiedbecken über das Feuer, läßt es kochen und nimmt den Schaum rein ab.

Sobald die Flüssigkeit die gehörige Dichte hat und schön klar ist, läßt man sie überkühlen und füllt sie in Flaschen.

### **Erdbeeren-saft zum Gefrorenen.**

Die frisch gepflückten Walderdbeeren werden durch ein Sieb passirt, auf  $\frac{4}{10}$  Liter (1 Seitel) solchen Saftes 45 Deka ( $\frac{3}{4}$  Pfd.) fein gestoßener Zucker gegeben, durch eine Stunde gerührt, dann im Dunste gekocht.

Himbeer-, Marillen- und Ribiselsaft, sobald selber zum Gefrorenen bestimmt ist, wird ebenso behandelt.

### **Erdbeeren-saft zu Sulzen.**

Wenn man  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) frische Walderdbeeren in  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) schwer gekochten, jetzt wieder kochenden Zucker gegeben hat, wird selber durch eine Stunde überkühlen, sodann durch einen Filzsack laufen gelassen.

Dieser passirte Saft wird nun in Gläser gefüllt und im Dunste gekocht.

### **Himbeer-saft.**

Der Saft dieser Frucht wird durch ein Tuch gepreßt, dann durch ein Fließpapier mittelst eines Trichters filtrirt.

Auf  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) reinen Saft wird  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Zucker genommen, welcher mit  $\frac{3}{10}$  Liter (1 Seitel) Wasser gekocht, gut gereinigt und so lange gesotten wird, bis er sich spinnt und im Kochen große Blasen wirft; dann wird der Saft hineingegeben, auf einem gelinden Feuer eine gute Viertelstunde fortgekocht und fleißig abgeschäumt.

Es werden dann zur Probe auf einen Teller einige Tropfen davon gegeben, und wenn diese nicht mehr zerrinnen, so ist der Saft hinreichend gesotten.

Dieser Saft darf nicht länger kochen, weil er sonst sowohl an Farbe als an Geschmack verlieren würde, man läßt ihn dann auskühlen, füllt ihn in Flaschen und bewahrt ihn an einem kühlen Orte.

Ebenso wird der Johannisbeersaft bereitet und aufbewahrt.

### Johannisbeersaft anderer Art.

Man zerdrückt reife Johannisbeeren und läßt sie einige Tage stehen, dann preßt man sie aus, füllt den Saft in Flaschen und stellt diese einige Tage in die Sonne, worauf man ihn filtrirt und wiegt.

Man nimmt auf  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Saft  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Zucker, welchen man läutert und bis zum Faden kocht, gibt den Saft hinein, läßt ihn einmal aufkochen, schäumt ihn gut ab, füllt ihn in gewärmte Flaschen, schließt diese fest zu und bewahrt sie auf.

### Kirschsafft.

Hiezu nimmt man schöne reife Kirschen, löst sie von den Stielen, stößt sie mit den Kernen recht klar, gibt sie in einen Porzellantopf und läßt sie 24 Stunden stehen; alsdann preßt man sie aus, füllt den Saft in große Flaschen, gibt zu jedem  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Saft  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) in Stücke geschlagenen Zucker, etwas Zimmt und Gewürznelken, bedeckt die Oeffnung, doch ohne sie zuzubinden, und schwenkt den Saft öfter um, damit sich der Zucker auflöst.



Wenn der Saft einige Tage so gestanden, filtrirt man ihn, füllt ihn in Flaschen, macht diese recht fest zu und bewahrt sie an einem kühlen Orte.

### **Kirschensaft anderer Art.**

Schöne reife Kirschen werden von den Stielen gelöst und mit Kernen gestoßen, dann ausgepreßt.

Zu  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Saft kocht man  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Zucker bis zum Faden, gibt dann den Saft hinein, läßt ihn nochmals aufkochen, schäumt ihn gut ab und füllt ihn, nachdem er überkühlt ist, in Flaschen, welche man gut verkorkt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

### **Maulbeersaft.**

Die Maulbeeren werden ausgepreßt und der Saft wie der Johannisbeersaft gemacht.

### **Pomeranzensaft.**

Man nimmt zu  $\frac{3}{10}$  Liter (1 Seitel) desselben, der durch einen Filzsaß geseiht wird, 45 Deka ( $\frac{3}{4}$  Pfd.) Zucker, läßt Beides 20 Minuten kochen und füllt es in Flaschen.

### **Quittensaft.**

Man nimmt schöne reife Quitten, schält sie und schneidet das Kernhaus davon heraus, dann werden sie in einem großen Mörser gestoßen, durch ein Tuch gepreßt und filtrirt.

Auf  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) reinen Saft werden 75 Deka ( $1\frac{1}{4}$  Pfd.) Zucker mit  $\frac{3}{10}$  Liter (1 Seitel) Wasser gesotten; wenn sich der Zucker spinnt und große Blasen wirft, gießt man den Saft dazu, kocht und behandelt ihn wie die Vorigen.

Dieser Saft ist besonders zu Gefrorenen und Sulzen gut zu verwenden.

### Weichselsaft.

Die Weichseln werden sammt den Kernen gestoßen, der Saft ausgepreßt und filtrirt; zu  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Saft wird  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) Zucker genommen und übrigenß ganz wie der Kirchsensaft behandelt.

### Weichselsaft anderer Art.

Nachdem man die Waldweichseln von den Stielen befreit, sammt den Kernen gestoßen und an einem kühlen Orte durch 48 Stunden in einer gut verzinnnten Casserole stehen gelassen hat, werden sie durch einen Filzsack geseiht, die Bouteillen drei Biertheile voll angefüllt und auf  $\frac{3}{4}$  Liter (1 Halbe) solchen Saftes 45 Deka ( $\frac{3}{4}$  Pfd.) gestoßener Zucker, etwas Gewürznelken und Zimmt in ein Stückchen Leinwand gebunden, hineingegeben, in der Sonne durch 14 Tage destilliren gelassen, dann wird selber wie die Vorigen verwahrt und zur Verfertigung des Weichselweines verwendet.

---

## Das Trocknen einiger Früchte.

---

### **Äpfel.**

Diese werden entweder, wenn es kleinere Sorten sind, ganz auf Horden auf einander gesetzt, oder in vier Theile oder noch kleinere Stücke geschnitten, die feineren abgeschält, die Kernschalen ausgeschnitten und ebenso im Back- oder Dörröfen gedörret.

Die Maschanzkeräpfel pflegt man auch mit einem eigenen runden, vom Klempner gefertigten kleinen Eisen mit Stielen mitten durchzustecken, daß die Kernschale heraus kommt; dann werden sie geschält und auf Horden gedörret.

Alle diese gedörreten Obstarten müssen dann in Säckchen auf lustigen, trockenen Böden oder Kammern aufbewahrt werden, damit sie nicht wieder anziehen oder von den Milben verdorben werden.

### **Birnen.**

Nachdem man die Birnen durch längeres Liegen etwas mürbe werden läßt, gibt man sie in kochendes Wasser, läßt sie ein wenig kochen, schält sie ab und sicht das Kernhaus heraus.

Dann werden sie auf mit Papier belegten Horden in einem mäßig geheizten Ofen langsam getrocknet.

### **Zwetschken.**

Diese werden ausgelesen, auf Horden dicht an einander gesetzt, in einen nicht gar heißen Backofen eingeschoben und über Nacht darin gelassen, dann die noch zu weichen ausgelesen, nochmals an einander gerückt und in abgekühlte Backöfen gebracht, oder vollends an der Sonne oder auf Deseu in Sieben getrocknet und aufbewahrt.

Man pflegt auch vorher mittelst dazu geschnihter Hölzchen die Kerne durchzustößen, auch wohl zu schälen und dann zu dörren.

Ebenso verföhrt man mit allerlei Pflaumenarten, die dann Prünellen genannt werden.

### **Hagebutten.**

Hiezu wählt man die größten länglich runden Sorten, die im Herbst reif werden und pflückt sie ehe sie überreif zu werden beginnen. Man schneidet unten die Stiele und oben die Bögen ab, theilt jede Hagebutte in der Mitte auseinander, kratzt mit einem rundlichen Messer die Kerne aus, reißt die Hälften dann an Zwirnsfäden und hängt oder setzt sie in Sieben oder auf Horden an die Sonne, um Stubenöfen, oder in nicht mehr zu warme Backöfen; zuletzt hängt man sie dann in leinenen Säcken auf.

### **Heidelbeeren.**

Dieselben werden gut ausgesucht, dann dünn auseinander gelegt und in der Sonne getrocknet.

### Weintrauben.

Hierzu wählt man die kleinen süßen, schwarzen Trauben, löst sie von den Stielen und trocknet sie wie die Heidelbeeren.

### Kirschen mit Zucker.

Man entsteine 3 Kilo (6 Pfd.) Kirschen und koche sie mit  $1\frac{1}{2}$  Kilo (3 Pfd.) Zucker, bis sie anfangen runzlig zu werden; trenne sie dann vom Saft und bringe sie in einen Ofen, der warm genug ist, sie zu trocknen, ohne sie zu backen.

Mit demselben Syrup kann man noch andere 3 Kilo (6 Pfd.) zubereiten.

### Aprikosen.

2 Kilo (4 Pfd.) Aprikosen werden dünn geschält und halbirt, dann werden sie gewogen und in eine Schüssel gelegt und  $1\frac{1}{2}$  Kilo (3 Pfd.) Zucker darauf gestreut.

Wenn er schmilzt, so setze man sie auf einen Ofen; so wie jedes Stück mürbe wird, nimmt man es heraus und legt es in einen porzellanenen Topf. Wenn alle gar sind und die Kochhitze ein wenig verdampft, so gießt man den Syrup darüber.

Nach 1 oder 2 Tagen gieße man ihn wieder ab und lasse nur ein wenig davon in jeder Hälfte. Nach 1 oder 2 Tagen kehre man sie um und fahre so fort, bis sie völlig in der Sonne, oder an einem warmen Orte trocken geworden sind.

Man verwahrt sie in Schachteln mit Papierlagen.

Das  
**Aufbewahren des frischen  
Obstes.**

---

**A p f e l.**

Diese werden gleich nach dem Abnehmen vom Baume sorgfältig in Kisten verpackt, welche mit luftdichten Deckeln verschlossen und in den Keller gestellt werden. Sehr zu empfehlen ist, vorzüglich bei edleren Sorten, jeden einzelnen Apfel zuvor in Papier zu wickeln.

**Birnen.**

Man schält die Birnen dünn und kocht sie in einem dünnen Syrup, läßt sie darin 1—2 Tage liegen, macht den Syrup stärker und läßt ihn wieder kochen und wiederhole dies, bis er klar wird.

Die Birnen in diesem Syrup aufbewahrt, erhalten sich lange Zeit.

**Quitten.**

Diese muß man so spät als möglich und bei sehr trockenem Wetter pflücken, wischt dann die Wolle davon rein und legt sie auf trockenen Sand.

### Wälſche Nüſſe.

Dieſe lege man mit ihren Schalen in angefeuchteten Sand, wo ſie ſich lange zum Schälén erhalten.

### Weintrauben.

Wenn man ſolche aufbewahren will, ſo laſſe man ſie ſo lange wie möglich, bis Fröſte eintreten, hängen, ſchneide ſie dann bei Sonnenschein oder trockenem Wetter an den Stielen, etwas lang und behutsam vom Stock ab und lege ſie in Körbchen auf Weinlaub, trage ſie in eine auf der Sonnenſeite gelegene Stube oder Kammer, welche ohnehin etwa über einem im Spätherbſte und Winter geheizten Zimmer liegt, und befeſtige an jeden Traubenſtiel ein Stückchen Bindſaden oder Baſt, doch nicht zu einſchneidend und binde dieſen an querüberzogene ſtarke Bindſäden oder Riemen und ſtecke auf jeden Stiel eine Weinbeere, ſehe zuweilen nach und wenn man bemerkt, daß aus manchen Beeren aller Saft in die Stiele gezogen iſt, verſehe man die Stiele mit friſchen ſaftigen Beeren. Bei eintretender ſtrenger Kälte bringe man die angereichten Trauben in luſtige, trockene, im Winter warme Keller, befeſtige die Riemen an die in Mauern einzutreibenden Nägel oder Haken und verſehe ſie immer mit noch ſaftreichen Beeren, wodurch man die Trauben bis nach Weihnachten friſch und genießbar erhalten kann. Auch pflegt man die Stiele am Ende in zerlaſſenes Wachs, Pech oder Siegelack einzutunken, um den Eingang der Luſt und das Ausdörren zu verhüten.

Große Partien kann man auch in trockenen Zimmern oder Kellern, auf geflochtenen Sorten eine Weile, doch nicht so lange erhalten.

### **Mispeln.**

Dieselben bleiben so lange, bis die Fröste eintreten, an ihren Bäumen hängen, dann werden sie abgenommen, in trockenen Stuben oder Kammern auf Stroh gelegt, bis sie teigig werden, wo sie erst genießbar sind. Wer sie bald zu essen wünscht, bedecke sie nur mit Betten, oder bringe sie an sonst warme Orte, wo sie bald gut werden.

### **Melonen.**

Hierzu wählt man späte, noch nicht völlig reife Melonen, wäscht sie mit einem Tuche rein ab und läßt sie einige Tage an einem trockenen Orte stehen. Nun bestreut man den Boden eines Fasses mit gestiebter Asche, legt die Melonen schichtweise hinein, streut jedoch zwischen jede Schichte etwas Asche und stellt das Faß an einem sehr trockenen Orte auf.

### **Erdbeeren in Wein.**

Man fülle große Erdbeeren in Flaschen, streue drei große Löffel voll Zucker darauf und fülle die Flaschen voll mit gutem rothen Wein.

### **Stachelbeeren.**

Man nimmt ausgewachsene, aber nicht völlig reife Stachelbeeren, die bei trockenem Wetter gepflückt sind,



schneide Blumen und Stiel vorsichtig ab und fülle sie in weitmündige Flaschen, korkte sie lose zu mit neuen Sammtpropfen; stelle sie in einen Backofen, wenn das Brot heraus ist und lasse sie darin, bis die Beeren zur Hälfte eingeschrumpft sind.

Man nehme sie dann heraus, korkte sie fest zu, schlage die Pfropfen hinein und schneide das Hervorstehende derselben ab, verpiche sie und bewahre sie an einem trockenen Orte, wo sie sich ein Jahr lang halten. Besonders ist zu bemerken, daß sie nicht feucht gesammelt oder beim Zurichten verletzt werden dürfen, da sie sonst schimmeln. Die haarige Gattung ist die beste zum Aufbewahren.

### Citronen.

Von den aus Italien kommenden Citronen suche man die schönsten, reifsten und unbefleckten aus, wische sie mit einem reinen Tuche ab und wickle sie dann in weiches Papier behutsam ein.

Nun binde man einiae frische Besen an den Stielen zusammen, stelle sie so im Keller auf den Boden, daß das Reisig der Besen lange frisch erhalten werde.

In diese ausgespreizten Besenzweige lege man nun die eingewickelten Citronen, wo sie sehr lange saftig bleiben.

### Citronensaft.

Man drücke den Saft in ein vorzellanenes Gefäß, seihe ihn durch reine Leinwand. habe völlig trockene Fläschchen in Bereitschaft, fülle sie mit dem Saft an,

und lasse nur noch so viel Raum, daß man in jede noch einen Kaffeelöffel voll Baumöl gießen kann oder etwas mehr.

Nun forkt man sie fest zu und stellt sie aufrecht an einen kühlen Ort.

Will man Citronensaft gebrauchen, so nehme man eine Flasche, die in 2—3 Tagen zu leeren ist; wickle etwas reine Baumwolle um ein Stückchen Holz und tunke dies in das Del, welches sich anhängen wird und fahre hiemit fort, bis alles Del entfernt ist. Der Saft wird dann so gut sein, als wäre er noch ganz frisch. Die Citronenschalen hängt man auf zum Trocknen.

### Heidelbeeren.

Hiezu wählt man recht reife und frische Beeren und behandelt sie ganz wie die Stachelbeeren.

### Johannisbeeren.

Die Johannisbeeren müssen bei vollkommen trockenem Wetter gepflückt und nicht verwundet werden. Am besten ist es, sie gleich bei den Sträuchen, bei denen man sie pflückt, in die vollkommen reinen und trockenen Flaschen zu füllen. Diese werden wohl zugeforkt und verpicht, in eine Grube im Garten gestellt, den Hals der Flasche abwärts gerichtet. Mit Kirjchen und Pflaumen kann man ebenso verfahren. Wenn es frieren will, so wird eine Streu von frischem Stroh verhüten, daß der Boden so hart wird, daß die Flaschen nicht herausgenommen werden könnten.

---

## Das Einmachen der Gemüse.

### Spargel.

Dem gestochenen Spargel schneide man wie gewöhnlich das Holzige unten gerade weg, koche unterdeß Flußwasser in einer Casserole, lege den geputzten und gewaschenen Spargel hinein, nehme das Gefäß dann vom Feuer, bedecke es mit einem vielfach über einander gelegten leinenen Tuche und lasse ihn so etwa eine Stunde stehen. Hierauf lege man diesen Spargel in einen Durchschlag oder Sieb, damit das Wasser ablaufe, dann aber auf ein Tuch an einen Ort, wo keine Sonne hinscheint, damit er kalt und trocken werde.

Während der Zeit koche man ziemlich viel Salz in Flußwasser und lasse es dann erkalten. Nun lege man den Spargel in hohe Einsiedegläser, beschwere ihn mit etwas, daß er nicht in die Höhe gehe und schütte das Salzwasser darüber, daß es übergeht. Zuletzt nimmt man das Uebergelegte ab und begießt die Fläche mit geschmolzenem Wachs und Schöpsentalg. Wenn dieser Spargel gebraucht werden soll, muß er gut gewässert werden.

## Grüne Erbsen.

Man gebe junge grüne ausgelesene Erbsen in trockene gläserne Flaschen, stopfe einen Korkpfropf nicht zu fest darauf, setze sie in einen Kessel mit kaltem weichen Flußwasser bis an den Hals, doch nicht bis an den Pfropf, lege Feuer dazwischen, daß nicht eine die andere zerstoße, und nun lasse man sie einige Male aufwallen; dann nehme man den Kessel vom Feuer und lasse sie kalt werden, pstopfe sie recht fest zu und verpiche sie, lege sie im Keller in Sand, und zwar den Hals nach unten zu.

Man kann auch die ausgelesenen Erbsen in eine Schüssel geben und schichtweise etwas Salz darüber streuen, dann in Bouteillen füllen, einmal auf jene Art in einem Kessel aufkochen und dann wie oben verfahren.

## Weisse Rüben.

Diese lassen sich in Gruben, die in der Erde angelegt werden, am längsten halten; wenn man aber diese nicht haben kann, so müssen sie an trockenen Orten, wo ihnen die Sonne nicht zukann, haufenweise wie ein Zuckerhut, zusammen geschüttet werden, nachdem man ihnen vorher das Kraut mit einem dünnen Scheibchen abgeschnitten hat und sie einige Tage an einem luftigen Orte, dünn gelegt, getrocknet haben.

Dann werden sie mit bloßer Erde und Rasen bedeckt, wodurch sie, da ihnen an diese Art die Feuchtigkeit nicht so leicht wie in einem dumpfen Keller zukann, bis zum Frühlinge ihren zarten Beschmack erhalten.

Auch müssen sie bei strenger Kälte mit kurzem Stroh bedeckt werden.

### Gelbe Rüben.

Damit dieselben bis in den künftigen Sommer ihren Wohlgeschmack beibehalten, so nimmt man ihnen, und besonders jenen, welche für den spätern Gebrauch aufbewahrt werden sollen, nachdem sie im October, wo das Kraut abgewelkt ist, ausgegraben worden, niemals den Kopf und das Herz der Blätter, sondern nur die äußersten Blätter bis auf das Herz ab und bewahrt die etwas abgetrockneten im Sande an einem trockenen Orte bis in den März vor dem Froste. Dann werden sie wieder herausgenommen, das Herz weggeschnitten und an einem kühlen, trockenen, schattigen Orte so tief eingegraben, daß Luft und Sonne sie nicht treffen können. Auf diese Art bewahrt, kann man sie noch zu der Zeit essen, wenn es schon neue gibt, welche aber gewöhnlich noch sehr theuer zu sein pflegen.

### Steckrüben.

Diese werden am besten erhalten, wenn man sie über Winter in Tonnen, die offen sind, mit sehr trockenem Sande packt. Feuchter Sand würde sie faulend machen, daher muß er so trocken wie Streusand sein. Vorher nimmt man ihnen das Kraut durch einen Scheibenschnitt ganz glatt weg, läßt sie einige Wochen liegen, streut dann auf den Boden einer aufrecht gestellten Tonne daumendick Sand und legt eine Schichte Rüben darauf. Dann streut man wieder Sand darüber, macht wieder eine Schichte

Rüben und so fort bis die Tonne voll ist. Am besten bewahrt man sie in einem kühlen Gewölbe oder in einem trockenen Keller.

### **Rothe Rüben.**

Man kocht dieselben in Flußwasser bis sie weich sind, worauf man sie in kaltes Wasser wirft, damit man ihnen die Haut abziehen kann. Nun schneidet man sie in Spalten, legt sie in einen steinernen Topf, streut in Scheibchen geschnittenen Kren, dann Kümmel und halb so viel Fenchel dazwischen, gießt aufgekochten und wieder abgekühlten Weinessig darüber, daß das Gefäß voll wird, welches man dann so gut als möglich mit einer Rindsblase verbindet und zum ferneren Gebrauche an einem kühlen, trockenen und vor dem Froste hinlänglich geschützten Orte aufbewahrt.

Wenn mehrere solche Gefäße angefüllt wurden, so kann man sie von einem Jahre zum andern aufbewahren.

### **Kohlrüben.**

Diese halten sich am besten in Gruben, die man im Garten an einem trockenen Orte, den die Sonne nicht treffen kann, gräbt, welche man dann mit der ausgegrabenen Erde bedeckt und sie mit einem Spaten wie zu einem Grabhügel schlägt, damit das Regenwasser ablaufen und nicht eindringen kann.

Doch kann man sie auch in trockenen Kellern im Sande aufbewahren, wenn die Blätter dicht über der Knollen weggeschnitten werden.

## Braunkohl.

Man schneidet die größten Wurzeln etwas ab und steckt den Kohl auf diese Art in einem Keller in trockene, sandige Erde, oder wohl auch in bloßen Sand, reihenweise dicht nebeneinander, schräge oder etwas tiefer, als er vorher stand; so wird er wieder Wurzel schlagen und sich frisch und grün erhalten.

Auf diese Art verfährt man auch mit dem Blumenkohl, dem die Sprossen beständig nachwachsen und immer jung und zart sind. Die sandige Erde oder der Sand muß aber öfters angefeuchtet werden, doch nur so, daß auf die Sprossen selbst kein Wasser kommt.

## Selleriewurzel.

Von dieser schneidet man das Kraut oben ab und legt sie auf einige Monate in trockenen und luftigen Kellern in Sand ein.

Dies thut man mit denen, die man zum Suppenwürzen gebrauchen will. Will man selbe aber zum Salat gebrauchen, so verfährt man auf folgende Art: Man nimmt sie mit ihren Herzen oder Keimen, die ihrer besondern Härte wegen der beste Theil sind, schneidet die untauglichen Stengel und Fasern weg und siedet die sauber gewaschenen beinahe so, wie den Spargel im Wasser, läßt den genug weichen Sellerie dann kalt werden, gibt ihn in einen Topf von Steingut, gießt Essig und etwas Baumöl darüber, bestreut ihn mit Salz, Ingwer und Pfeffer, deckt das Gefäß fest zu und bewahrt es an einem kühlen Orte zum beliebigen Gebrauche.

## Petersilienwurzel.

Will man die Petersilienwurzel über Winter aufbewahren, so bricht man die äußersten grünen Blätter derselben bis auf das Herz ab, legt sie reihenweise in einem trockenen lustigen Keller in dürren Sand, jedoch muß das Herz unbedeckt bleiben, damit sie gehörig Luft haben.

Gewöhnlich bleiben sie schmachtst und unterliegen die Wurzeln auch wirklich späterhin dem Verderben, so sind doch wenigstens ihre immergrünen Blätter brauchbar.

Damit man aber zu einer Zeit, wo alles mit Eis und Schnee bedeckt ist, an Petersilienkraut nicht Mangel leiden darf, so muß dasselbe in Vorrath getrocknet werden.

Man wählt die schönsten und besten Blätter, wäscht sie sauber, breitet sie auf einem trockenen und lustigen Boden oder in einer Kammer auf, kehrt sie öfter um und hebt sie dann, wenn sie dürr sind, in Papiersäckchen zum künftigen Gebrauche auf.

Wenn man nun ihrer bedarf, so läßt man sie einige Stunden im frischen Wasser sich ausdehnen und frisch werden und gibt sie in die heiße Brühe oder Suppe.

## Grüne Bohnen.

Die frisch abgenommenen, geschälten und schräge zart geschnittenen Bohnen, welches gewöhnlich in Kellern, Gewölben oder Orten, wo nicht Luft hinkommt, geschieht, werden in einem Weidling mit Salz durchmengt, dann in eigens dazu gemachte Fäßchen schichtweise gelegt, mit der geballten Hand festdrückt und zwischen jede Schichte etwas Salz gestreut; oben auf die letzte Schichte



kommt viel Salz, zuletzt wird das Fäßchen zugeschlagen. Nach einigen Tagen muß daselbe umgekehrt und dieses Verfahren alle 8—14 Tage wiederholt werden.

Sollen nun dergleichen Bohnen gekocht werden, so müssen sie über Nacht in frischem Wasser stehen, dann in kochendes Wasser gegeben, und wenn sie weich sind, mit kaltem Wasser wieder abgekühlt und nur in kochender Fleischbrühe vollends gar gekocht werden.

### Fisolen in Essig.

Die Fisolen werden nudlig geschnitten, in Salzwasser weich blanchirt, in kaltes Wasser gegeben, abgeseiht, hierauf Essig wie bei den Gurken gekocht, ausgekühlt, die Fisolen in Gläser gefüllt, der gekochte Essig darüber gegeben und oben mit feinem Del überzogen, worauf sie verbunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt werden. Sie werden zum Rindsfleisch mit Del und Pfeffer gegeben.

### Winter-Endivien.

Bei diesen steckt man die Wurzeln mit einem ziemlichen Erdklumpen reihenweise in Furchen in den Sand, und gräbt sie bis an die obersten Blätterspitzen ein, drückt den Sand gut an, damit sie sich schließen, als ob sie gebunden wären.

Weil sich die Endivien von Eichorien wenig unterscheiden, so werden die Wurzeln der letzteren so in den Sand gesetzt, daß ihre Herzen oder Keime außerhalb desselben zu stehen kommen, wodurch sie im Winter Blätter austreiben, die den Winter-Endivien an Geschmack beinahe gleich kommen.

## FrISChe ArtIſchoken.

Hierzu nimmt man diejenigen, welche noch nicht Früchte angeſetzt haben, mit einem Erdklumpen behutsam heraus und ſetzt ſie, wenn man kein Treibhaus hat, in einen trockenen Keller, gibt ihnen, wenn es die Witterung erlaubt, hinlänglich friſche Luft, verſchont ſie aber mit dem Begießen.

Hiedurch wird man nicht nur zu einer Jahreszeit, wo ſelbe nicht zu haben ſind, vollkommene Früchte erhalten, es werden auch diejenigen, an welchen ſich noch keine Früchte anſetzen ſollten, durchwintert, daß man ſie im Frühlinge wieder in gutes Erdreich ſetzen kann.

## Sauerkraut.

Hierzu werden weiße Kraut- oder Kohlköpfe genommen, dieſe von den faulen oder äußeren ſchmutzigen Blättern geſäubert, die Krauthäupter auseinander geſchnitten und auf einer Hobelmaſchine mit einem viereckigen Kaſten in zarte Fäſerchen zerſchnitten, dann in Fäſſer mit Dill und Salz ſchichtweiſe eingemacht, mit einer Stampfe eingestampft, mit friſchen Krautblättern belegt, von einem alten Siebe der Boden oder ein reines Tuch darüber gelegt und der darauf paſſende Deckel mit Steinen beſchwert wodurch das Kraut in ſeiner eigenen Sauce in Gährung kommt und eine angenehme Säure erhält.

Am wohlſchmeckendſten wird es in noch friſchen Weinfäſſern. Auch hat man beſondere Schraubensäſſchen dazu, wodurch das Eindringen der Luft verhütet und die Brühe immer darüber und Alles reinlich erhalten wird.

## Kleine Gurken.

Diese müssen bei trockener Bitterung gepflückt, rein abgewaschen, mit einem Tuche abgetrocknet, sehr stark gesalzen, gut durcheinander geschwungen und so zwei Stunden im Salz liegen gelassen, dann auf ein Sieb ausgelegt werden, damit das Salz abläuft.

Nun werden drei Theile Weinessig, ein Theil Wasser, auf  $1\frac{1}{2}$  Liter (1 Maß) 3 Stück Chalotten, 3 Stück Kokambolen gekocht und dann herausgenommen, statt diesem aber von jeder Gattung Gewürz 10 Körner hineingegeben und mitkochen gelassen. Nach diesem muß man am Boden der einzufüllenden Gläser etwas Gurkenkräutchen, mehrere Stückchen Paprika und darauf eine Lage Gurken geben, so fort bis über die Hälfte anfüllen, dann wieder mit Kräutchen und Paprika decken und die Gläser bis zum Halse anfüllen, wieder Kräutchen darauf geben, den gekochten ausgekühlten Essig sammt Gewürz darüber schütten, gut verbinden und verwahren.

## Gurken im Salzwasser.

Man nimmt schöne ziemlich große Gurken, die rein gewaschen und abgetrocknet werden; selbe werden in kleine Fäßchen, die auf dem oberen Boden ein kleines Loch zu einem Zapfen haben, eingelegt; auf den Boden dieses Fäßchens legt man eine Hand voll Weinblätter, etwas Dillkraut und Weinranken; von jenen Weinranken nimmt man einen guten Theil, die man, wenn sie gewaschen sind, etwas zerklöpft, damit sie den Sauerstoff den Gurken eher mittheilen, und ein Stückchen

Maun; dann legt man eine Lage Gurken, dann wieder Weinblätter und etwas Dillenkraut, hernach wieder Gurken bis das Fäßchen voll ist; sodann gießt man Flußwasser, worin man so viel Salz auflösen läßt, daß es gut vorschlägt, darauf, bis es voll damit ist; beilt dann das Fäßchen fest zu, stellt es an einen warmen Ort, schüttelt selbes durch 14 Tage täglich und füllt es, doch nur bei dem Zapfen, da es nicht ganz geöffnet werden darf, alle 10 Tage mit etwas Salzwasser auf.

### Paradies-Aepfel in Wasser.

Hiezu werden die Paradies-Aepfel in Weinblätter eingewickelt, in ein dazu bestimmtes Fäßchen gegeben, mit frischem Wasser aufgefüllt, sodann alle zwei Tage mit frischem Wasser gewechselt.

### Trüffeln.

Die Trüffeln werden rein abgewaschen und abgebürstet, dann kommen sie in eine Casserole, welche mit rothem Wein angefüllt wird und werden so lange gekocht, als man braucht, um ein Ei hart zu sieden. Ist dies geschehen, so werden sie abgekühlt, in Gläser gelegt, der Wein darauf gegossen, aber so, daß oben ein leerer Raum bleibt; dieser Raum wird mit sehr frischem zerlassenen Kernfett angefüllt, mit einer Rindsblase verbunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

---

## Essige.

### Weichsel-Essig.

Wenn die Waldweichseln von den Stielen befreit sind, werden sie gestoßen, eine Flasche damit  $\frac{1}{3}$  aufgefüllt, nebst etwas Zimmt, einige Gewürznelken und darauf ein echter Weinessig gegeben, gut vermachet, dann in der Sonne destilliren gelassen, bis sich die Frucht zum Boden legt, worauf man ihn durch einen Filzsaß seihet, in Flaschen füllt und gut verbindet.

### Himbeer-Essig.

Die Flasche  $\frac{1}{3}$  voll mit Himbeeren füllen und wie oben blos mit Essig ansetzen.

### Gertram-Essig.

Auf 15 Liter (10 Maß) echten Weinessig muß man 50 Büschel Bertram, 2 Büschel Limonienkräutel, etwas Prominzen, einige Büschel Peterfilie, 2 Stück Holunderblüthe nehmen, dieses auf einem Brett ohne Sonne etwas trocknen, damit sie zähe werden, worauf die Blätter von den Stielen befreit, in eine große Flasche, nebst 20 Körner Neugewürz, eben so viel an Gewürznelken, Pfeffer, einer Muscatnuß und Ingwer, einer Limonienchale,

einer Messerspitze Alaun gegeben werden; nun wird der Essig daraufgefüllt, gut verstopft und so an der Sonne destillirt, bis sich die Kräuter zu Boden setzen, darnach durch einen Filzsack geseiht, in Flaschen eingefüllt und verwahrt.

### Kräuter-Essig.

Siezu feuchte man Rosmarinblüthen, Lavendelblüthen, trockene Citronen- und Pomeranzenschalen, Basilicum, etwas Polei, Melisse und andere beliebige Kräuter mit etwas Citronen- und Pomeranzenöl an, thue etwas Zimmt, Nelken, langen Pfeffer, Galgant und Muscatblüthen darunter, gieße starken Weinessig darauf und lasse es in einer großen Flasche an der Sonne stehen.



## Preißelbeeren eingekocht.

Auf 1 Kilo schöner, reifer Preißelbeeren nimmt man, je nachdem man sie mehr oder weniger süß will,  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Kilo Zucker, läßt dieselben 2—3 Stunden langsam kochen und füllt sie dann lauwarm in einen steinernen Topf, den man gut zugebunden an einem kühlen Ort aufbewahrt.

---

## Preißelbeeren im Dunst.

Schön ausgesuchte und ausgewaschene Preißelbeeren werden ziemlich fest in Dunstgläser eingefüllt, mit gesponnenem Zucker oben angefüllt, doch nicht ganz voll, mit Pergamentpapier fest verbunden und wie jedes andere Dunstobst im Dunst gekocht. Dieselben sind besonders schmackhaft und halten sich außerordentlich lange.

---

## Jams oder englische Marmeladen.

Die Voraussetzungen für das Einkochen von Jam sind dieselben wie für alle andern Arten des Einsiedens: Größte Reinlichkeit, schönes, reifes, sorgfältig geputztes Obst, das in Tongefäßen gekocht wird, gutes Umrühren, um das Anbrennen zu vermeiden, und langsames Kochen. Das Prinzip besteht darin, ungeschälte ganze oder halbe Früchte teilweise zu erhalten, teilweise dem umgebenden Zuckersaft abzugeben. Die Hauptsache dabei ist, das Aroma zu erhalten und schöne Farben zu erzielen. Das kann nur durch Befolgung der oben genannten Bedingungen und großen Zuckergehalt, der nicht durch Saccharin ersetzt werden darf, erreicht werden. Auch müssen alle Früchte entkernt sein.

### Erdbeer-Jam.

Sehr reife, schöne Walderdbeeren oder Ananas-erdbeeren werden entstielt in ein irdenes Gefäß gegeben und mit Kristall- oder Würfelzucker ganz ohne Wasser (auf 1 Kilo Obst  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker) so lange gekocht, bis sich beim auf den Herdrand schieben eine Haut bildet oder bis die Porzellanprobe (ein paar Tropfen auf kaltem Porzellan müssen steif werden) gelingt. Es muß unterdes sehr vorsichtig gerührt werden, damit den Früchten die Farbe erhalten bleibt. Heiß wird der Jam in heiße Gläser gefüllt und erkalten gelassen und diese dann mit Pergament oder Seidenpapier verbunden.



Das Seidenpapier (es darf nicht holzig sein) muß in rohe, kalte Milch getaucht, vorsichtig über das Glas gelegt und um den Rand gedrückt werden. Beim Trocknen wird es steif und hart und hält sehr gut (Spagat- und Arbeiterparnis).

### **Stachelbeer-Jam.**

Grüne, harte Stachelbeeren läßt man zirka 1 Stunde langsam über Dunst erweichen. Dann kocht man sie wie die Erdbeeren fertig.

### **Ribisel-Jam.**

Ribisel (nur große, ausgesuchte, aber noch harte) werden wie Erdbeeren verarbeitet. Sehr gut ist es, wenn man einige schwarze Ribisel zerdrückt und darunter mischt. (Sind diese Ribisel sehr sauer, muß man  $\frac{3}{4}$  Kilo Zucker auf 1 Kilo Früchte rechnen.)

### **Marillen-Jam.**

Ganze, ungeschälte Marillen werden halbiert, entkernt, ohne Wasser mit Zucker gekocht (die Kerne werden aufgeschlagen, die Mandeln mitgekocht) und wie die anderen Jams fertiggestellt.

### **Pfirsich-Jam**

wird genau wie Marillen-Jam (ohne Kerne) bereitet.

### **Weichsel- oder Kirschen-Jam.**

Weichseln und Kirschen (bezw. Weichseln oder Kirschen), werden entkernt, mit einer Zuckerlösung, bestehend aus dem halben Gewicht der Früchte Zucker und dem vierten

Teil Wasser (die Lösung muß bis zum langen Faden spinnen) übergossen. Dann kocht man noch weiter, bis die Masse ein jamartiges Aussehen hat, und füllt sie heiß in Gläser. Vor dem Anrichten gibt man in Kirschenjam eventuell etwas Rum. Kirschen und Weichseln gemischt führen zu einem weit schwächeren Ergebnis als Kirschen allein.

### **Himbeer-Jam.**

Himbeeren werden mit Zucker wie Erdbeeren gekocht und fertiggestellt.

### **Orangen-Jam.**

6 Orangen und 2 Zitronen läßt man 24 Stunden in Wasser, das öfter erneuert wird, liegen. Dann schneidet man sie in kirschgroße Stücke und begießt diese in einer Porzellanschüssel mit 1 Liter Wasser, läßt sie 4—5 Stunden ziehen und kocht sie dann 1 Stunde. Nachdem sie 24 Stunden gestanden sind, gibt man 1 Kilo Kristall- oder Grießzucker darüber und kocht sie wieder 1 Stunde bei vorsichtigem Rühren. Die Gläser werden mit Pergament oder Seidenpapier in Milch verbunden. Das erste Wasser wird abgegossen. Sind die Schalen sehr dick, so muß man länger als 24 Stunden auswässern und die Schalen mit einer reinen Nähnadel anstechen.

---

## Das Haltbarmachen ohne Zucker oder mit Zuckerersparnis.

### Vorbemerkungen.

Wenn wir bisher als selbstverständliche Voraussetzung des Einsiedens einen größeren Vorrat von Zucker annahmen, so war daran nicht bloß die mündliche und schriftliche Überlieferung von Generationen schuld, die uns Vorschriften gab, die wir gedankenlos nachbeteten — gedankenlos befolgten —; auch dann, wenn wir uns über alle den Zucker ersetzenden Stoffe und deren Wert klar geworden sind, viele als gut und vorteilhaft verwendbar erkannt haben, werden wir, wenn wir in der Lage sind, immer wieder auf den Zucker als das Schmachhafteste, Nahrhafteste und Einfachste zurückgreifen oder mit ihm soviel als möglich ergänzen. Wenn wir uns auch mit mehr oder weniger Humor, mit mehr oder weniger Findigkeit aller Ersatzstoffe bemächtigen und mit ihnen trotz aller Schwierigkeiten auch nicht den geringsten Bruchteil unserer Ernte verkommen lassen, werden wir uns des Verzichtes auf das Beste vollkommen bewußt sein und im Laufe des Verwendens unserer Vorräte das Fehlende vom knappen Zuckerkartenerlös soweit als möglich zusetzen.

Alle Rezepte und Regeln, die ich zum Großteil selbst erprobte oder mit sehr erfahrenen Hausfrauen, die mir in der so knapp bemessenen Zeit halfen, Versuche über das Einsieden ohne Zucker zu machen, gelten nur der momentan herrschenden Zuckerknappheit, den Zuckerkranken und jenen Schichten der Bevölkerung, die über ein fixes Einkommen verfügen und die sich in der Zeit der Ernte nicht das notwendige Zuckerquantum beschaffen können.

Jetzt im Krieg handelt es sich hauptsächlich doch darum, alles Obst, auch das unreife, schadhafte, in der weitestgehenden Weise zu verwerten. Ich glaube, es ist heute ja nicht mehr notwendig, auf die unbedingte Pflicht aufmerksam zu machen, es der armen Bevölkerung oder den Spitälern zur Verfügung zu stellen. Ich glaube auch, es ist nicht notwendig, daran zu erinnern, die Schläge und Beerenpläge in den Wäldern frei zu geben, wenn auch wirklich ein oder das andere Stück Wild dadurch aufgescheucht würde, nicht nur, um der Bitterkeit unter der ärmeren Bevölkerung vorzubeugen, sondern aus rein menschlichen Erwägungen heraus. Das Gefühl gütigen Wohlwollens der viel beneideten Besitzenden ist für die mit weniger Lebensmitteln Begnadeten oft weit beruhigender, als gerade der un-mittelbare Vor- oder Nachteil groß ist.

Bevor ich auf die einzelnen Arten des Einsiedens, die sich nach der Art der vorhandenen Flaschen und Gläser, nach dem vorliegenden Obst und nach dem Familienbedarf richten wird, eingehe, mache ich auf bestimmte, beim Einsieden ohne Zucker besonders beachtenswerte

Regeln aufmerksam, die ich später nicht in jedem einzelnen Rezepte wiederholen möchte. Voraussetzung für jedes Gelingen ist unbedingte Reinlichkeit beim Putzen des Obstes, beim Schneiden, Kochen und Einfüllen.

Die Messer sollen nicht aus Eisen, sondern besondere Obstmesser sein, das Kochgeschirr womöglich aus Ton, unausgesprungenem Email oder Aluminium, das aber nicht zu fetten Speisen verwendet worden sein soll. Die Umrührlöffel, Schöpfer zc. sollen aus Silber oder Porzellan sein. Die Gläser und Flaschen werden schon 24 Stunden vor dem Gebrauch eingeweicht, dann gereinigt und ausgekocht (eventuell im Waschkessel), dann gut gewischt, im Rohre nachgetrocknet und heiß mit heißem Inhalt gefüllt. Unter diesen Voraussetzungen ist ein Ausschwefeln, ein mit Alkohol Ausschwenken usw. nicht notwendig. Zum Verbinden der Gläser nimmt man doppeltes, in heißes Wasser getauchtes Pergament und nassen Bindfaden, den man um des besseren Anziehens willen über ein gut handliches Holzstäbchen wickelt.

Die Stöpsel müssen neu und gut ausgekocht sein. Hat man keine, kann man sich welche aus Watte drehen und mit Siegellack, Kolophonium oder Pech verschließen; auch Pergamentpapier läßt sich gut verwenden. Soll sterilisiert werden, darf man nicht Papierspagat gebrauchen. Statt die Gläser und Flaschen in Heu oder Stroh zu packen, kann man sie auch in ausgekochte alte Strumpfschläuche stecken; Tritotgewebe umschließt gut und nimmt sehr wenig Platz; man kann sehr dicht stellen und braucht das Springen der Gläser nicht zu

befürchten; Fruchtmark, Säfte und Fleisch können bei 100°, ganzes oder schon geteiltes Obst bei 80—85° C sterilisiert werden. Besonders aufmerksam machen möchte ich auf das Ausgiebigmachen des Einkochten durch Mitkochen der Schalen, wenn auch Farbe und Aussehen dadurch etwas verlieren; Obst soll im Krieg mehr Lebensmittel als Genußmittel sein. Auch das Passieren soll im allgemeinen unterbleiben. Braucht man zu bestimmten Zwecken (besonders Kranken- und Kleinkinderkost) passiertes Obst, dann soll man die Abfälle davon zu Alltagsmarmelade verwenden, die, wenn auch derb, doch großen Nährwert durch den hohen Gehalt an organischen Salzen in Schalen und Beerenkernen hat.

Auch Gelee läßt sich durch Auskochen der Kerngehäuse und Schalen erzeugen, das, wenn es dick eingekocht wird, unverhältnismäßig oder, beim Aufstreichen auf Pergamentpapier gar keinen Zucker braucht, (besonders Äpfel und Quitten).

Zum Schluß möchte ich noch besonders auf Mischmarmeladen aufmerksam machen, die dann gut angewendet werden, wenn von den selteneren Obstarten wenig vorhanden ist und diese sonst schlecht verwertet werden könnten, oder wenn sie besonders teuer sind. Die Mischungen, die sich mir besonders bewährt haben, werde ich in den Rezepten angeben. Bevor ich mit den einleitenden Worten schließe, mache ich darauf aufmerksam, daß ich in meinem kriegszeitgemäßen Einsiederverfahren weniger — ich sage damit gar nicht: kein — Gewicht auf besonders schönes Kunsteingekochtes, sondern auf ausgiebige, weniger zeitraubende Gebrauchskonserven

legte; will ich es doch so vielseitig und so häufig als möglich als Kostaufbesserung, Abwechslung bringend und Nährwert erhöhend in meinen Speisezettel aufnehmen. Wenn auch diese Erwägungen uns dem Aussehen gegenüber nicht gleichgültig machen sollen, so mögen sie für den weniger verlockend aussehenden Einsiedeschrank der Hausfrau ein Trost und eine Beruhigung sein.

Als die wichtigsten Arten des Konservierens möchte ich folgende bezeichnen, wenn ich mit Zuckerersparnis oder ohne Zucker auskommen will:

1. Einkochen von Kompott in Dunstgläsern und Flaschen mit Watteverschluß.
2. Erzeugen von Fruchtmark durch Sterilisation.
3. Alkoholobst.
4. Obstkonserven mit benzoesaurem Natron und Salizyl.
5. Rex-, Weck- und Immerfrischverfahren.
6. Besondere, für einzelne Sorten geltende Methoden.
7. Mischmarmeladen, Pergamentmus und Sirup.
8. Dörren.

---

## I. Einkochen von Kompott mit Watteverschluß.

### Stachelbeeren.

Grüne, harte Stachelbeeren werden — ganz rein blanschiert — mit einem Porzellan- oder Silberschöpfer aus dem Wasser genommen und sogleich in tadellos reine,

heiße Gläser gefüllt. Sind die Gläser sehr dünn, so daß ein Springen befürchtet werden kann, umwickelt man sie vor dem Füllen mit einem in heißes Wasser getauchten Tuch, so daß keine Stelle des Glases unbedeckt bleibt, außer der oberste Rand. Auf die heißen Früchte gießt man sogleich reines siedendes Wasser, das vorher einige Minuten gekocht haben soll, so daß die Früchte bedeckt sind und vom Rand zirka zwei Finger breit Raum bleibt. Zur Vorsicht kann man unter das Wasser eine Messerspitze Salizyl mischen; das ist aber nur bei feuchten Kellern oder Speisen erforderlich. Dann legt man auf jedes Glas ein schon vorbereitetes Blättchen Karton, unter dem ein gleich groß geschnittenes Pergamentblättchen liegt, das die Berührung des Kompotts mit dem Karton vermeidet. Darüber kommt eine zirka 1 cm dicke Schicht sterilisierter Watte, die rundherum zwei Finger breit über den Glasrand reichen muß; über die Watte legt man ein gleich großes Stück Pergament. Die größeren Stücke werden nun mit festem, dünnem Faden über den Glasrand gebunden (nicht Papierspagat). Dann sterilisiert man die in einen Beck- oder Kestopf gestellten, mit einem Strumpf überzogenen oder zwischen Heu oder Stroh gepackten Gläser 10—15 Minuten. Man stellt sie — falls die Gläser während des Verbindens auskühlten — in Wasser, das dieselbe Temperatur wie die Gläser hat. Auch gewöhnliche Kochtöpfe, deren Boden man mit Heu oder Stroh auskleidete oder für die man einen passenden Einsatz hat, wie Kartoffelkocher, eignen sich zur Verwendung.



Sind die Stachelbeeren beim Sterilisieren ziemlich weich geworden (das hängt von der Sorte und vom stärkeren oder weniger starken Feuer, bezw. vom längeren oder kürzeren Erhitzen ab), so darf man sie nicht im Wasser auskühlen lassen, sondern muß die Gläser herausnehmen und in vorgewärmten Tüchern gut eingewickelt erkalten lassen. Das Wasser im Topf soll bis zur halben Höhe der Gläser stehen. Der Topf muß zugedeckt sein — sehr stark soll das Wasser nicht wallen — Pergament und Watte werden dann gleichmäßig abgeschnitten, die Gläser trocken abgewischt, etikettiert und sehr kühl und trocken aufbewahrt. Zeigt sich nach 8—10 Tagen eine Trübung, so muß zirka zehn Minuten nachsterilisiert werden.

Statt Wasser läßt sich natürlich auch gekochtes Zuckerwasser nach Geschmack verwenden.

Stachelbeeren bleiben in der Farbe schöner, wenn man sie mit etwas Natron vorkocht oder im Nachfüllwasser etwas Natron löst. Sie lassen sich auch in Flaschen sterilisieren.

### Weichseln.

Entkernte oder nicht entkernte, gut abgewaschene und ausgelesene Weichseln oder Sauertirschen werden in Flaschen oder Gläser gefüllt (durch Zusammenschütteln kann man viel mehr Früchte hineinbringen) und mit siedendem Wasser übergossen. Man verbindet genau so wie bei den Stachelbeeren und sterilisiert 10 bis 15 Minuten (das hängt von der Reife und Härte der Früchte ab).

### **Pflaumen und Reineclauden.**

Die entfernten, geschälten oder ungeschälten, gut gereinigten Früchte werden genau so wie oben behandelt und 15 Minuten sterilisiert. Dabei muß besonders auf faulige, angestochene und allzureife Früchte geachtet werden; diese dürfen keinesfalls Verwendung finden. Große Früchte können geviertelt und dann in Flaschen sterilisiert werden.

### **Johannisbeeren oder Ribisel.**

Abgebeerte Ribisel, sehr rot, aber noch hart, werden roh in Flaschen gefüllt, die man mit siedendem Wasser, in dem etwas Salizyl gelöst ist, übergießt. Sterilisationsdauer 10 Minuten (bei dickrandigen Flaschen auch 15—20 Minuten).

### **Äpfel, Birnen und Quitten.**

Davon kann man nur bestimmte Sorten verwenden; bei geringer Sortenkenntnis ist es am besten, einige Proben mit frischem Kompott zu machen; zerfallen sie leicht, ist es besser, Mus, Mark oder Gelee zu machen. Die geschälten Früchte werden geviertelt oder geachtelt und das Kerngehäuse entfernt. Damit sich das Fruchtfleisch nicht verfärbt, legt man es in immer zu wechselndes Essigwasser und arbeitet womöglich im Schatten; die Stücke (Äpfel und Quitten auch gemischt) füllt man gleichmäßig in die Gläser und verfäbrt wie bei den Stachelbeeren. Sind die Früchte hart oder unreif, so werden sie vorher blanschiert. Sterilisiert wird 20 Minuten bei großen, 15 Minuten bei kleinen Teilen.

### Schwarz- oder Heidelbeeren und Preiselbeeren.

In heiße Flaschen füllt man die gut gelesenen und gereinigten Früchte, die man vorher ohne Wasser im eigenen Saft aufwallen ließ (am besten in Tongefäßen). Sterilisationsdauer 15 Minuten. Statt mit Watte läßt sich mit Öl oder Wachs und Kork verschließen. Korke müssen niedergebunden werden.

### Marillen, Pfirsiche und Kürbisse.

Die geschälten, nicht ganz reifen Früchte werden geteilt, einen Moment blanschiert und auf einem Sieb abtropfen gelassen, dann in heiße Gläser gefüllt, mit siedendem Wasser, in dem etwas Salizyl gelöst ist, übergossen und wie früher 8—10 Minuten sterilisiert. Um das Zerfallen der Früchte zu verhindern, legt man sie ziemlich dicht und kocht langsam. Auskühlen in Tüchern, damit die Gläser nicht springen, nicht aber im Wasser.

Bei Erdbeeren, Marillen, Pfirsichen und Birnen, die besonders empfindlich sind, empfiehlt sich ein kleiner Zusatz von Zucker ( $\frac{1}{4}$  Kilo auf  $1\frac{1}{2}$  Kilo Früchte), den man mit Wasser etwa 15 Minuten mitkochen ließ. Das Verfahren bleibt dasselbe.

---

## II. Erzeugen von Fruchtmark.

Dazu kann man auch sehr reifes Obst bei sorgfältigstem Entfernen von faulen und angestochenen Fruchtteilen verwenden. Je zuckerhaltiger die Früchte sind, desto besser. Die Früchte werden weich gekocht, mit

sehr wenig (die Beeren ohne) Wasser durch ein Haarsieb, das man vorher mit dem hölzernen Passierschwamm auskocht, passiert. Sind die Früchte sehr wässerig, so muß man sie noch eindicken, ohne dabei auf das stete Umrühren zu vergessen. Fruchtmark verliert sehr leicht die Farbe.

#### **Rhabarbermark.**

Rhabarberstengel werden abgezogen, in 2—3 *cm* lange Stückchen geschnitten, mit sehr wenig Wasser weichgekocht, passiert, eingedickt, bis das Mark die Beschaffenheit von tischfähigem Apfelmus hat, und dann in mit Alkohol ausgeschwenkte oder ausgekochte heiße, trockene Flaschen gefüllt, die man mit Watte oder Kork verschließt und im Dunst kocht (15—20 Minuten). Das Kochen geschieht genau so wie beim obigen Verfahren. Auch ausgekühlt soll im Kochwasser werden.

#### **Erdbeermark.**

Rohe, gut gelesene Erdbeeren werden am besten durch ein über die Füße eines Küchenstockerls gespanntes, tadellos reines Leinentuch passiert, in Flaschen (sehr kleine, so daß man den Inhalt auf einmal verwenden kann) gefüllt und 40 Minuten im Dunst gekocht. Sehr gut ist es, wenn man unter das Mark etwas Salizyl oder benzoesaures Natron mischt (zirka 1 Gramm auf 1 Kilo Mark). Die Flaschen werden nach dem Kochen in flüssiges Kolophonium getaucht, so weit, daß der Verschuß gänzlich abgedichtet ist.

#### **Ribiselmark.**

Gutgelesene Ribisel werden im eigenen Saft weich gekocht, passiert, in Fläschchen gefüllt, verkorkt und 20 Minuten sterilisiert.

### Marillen-, Pfirsich-, Himbeermark

wird auf dieselbe Art wie Ribiselmarmelade erzeugt.

Marillen und Pfirsiche werden am besten nicht in Wasser, sondern in Dunst passierweich gemacht, damit das Mark fester bleibt. Sie müssen zu dem Zweck ganz ungeschält bleiben (am besten im Kartoffelkocher).

Mark wird meist zum späteren Verwenden als Marmelade durch Zusatz von dickem Zucker oder Saccharin eingekocht oder zur Gefroreneserzeugung gebraucht. Um beim Gebrauch von saccharingesüßter Marmelade das richtige Aussehen vorzutäuschen, mischt man zuletzt etwas zerdrückte, gekochte Kartoffeln oder Weizenmehl darunter. Saccharin muß vorher in etwas Wasser gelöst werden.

---

## III. Alkoholobst.

### Zwetschen.

Zwetschen werden geschält oder ungeschält in siedendem Wasser blanchiert und auf einem Sieb abtropfen gelassen. Dann legt man sie schön geschichtet in Gläser — die sehr trocken, heiß und tadellos rein sein müssen — und gießt noch heiß darüber eine Mischung von 35 Deka Zucker und 2 Liter Wasser, die man 15 Minuten kochen ließ, und  $\frac{3}{10}$  Liter Alkohol, den man nach dem Kochen hinzufügt; diese Mischung reicht für 5 Kilo Obst. Der Alkohol muß 95 prozentig

sein. Ist er das nicht, muß im Verhältnis mehr genommen werden. Die Gläser werden mit doppeltem Pergamentpapier verbunden. — Diese Zwetschen lassen sich sehr gut zu Zwetschenkübeln und „Strudel“ verwenden.

### Weichseln und Kirschen.

Harte Knorpelkirschen und Weichseln werden blanchiert und genau so behandelt wie die Zwetschen. Auch das Verhältnis bleibt dasselbe.

### Grüne Nüsse.

Vor dem 21. Juni gepflückte tadellose Nüsse werden 8 Tage lang in täglich gewechseltem Wasser liegen gelassen. Man sticht sie vorher mit einer in Alkohol getauchten Nadel an. Dann stellt man sie in kaltem Wasser zu und kocht sie 30 Minuten lang, seigt sie ab und läßt sie über Nacht in einer 175 prozentigen Zuckerlösung mit einer zerschnittenen Muskatnuß weichen. Am nächsten Tag seigt man den Zucker ab, kocht ihn nochmals auf und mischt unter 2 Liter Lösung auf 5 Kilo frische, grüne Nüsse  $\frac{3}{10}$  Liter 95 prozentigen Alkohol. Diese Mischung gießt man über die in reine Gläser gefüllten Nüsse und verbindet sie mit doppelstarkem Pergament.

Genau so lassen sich auch andere Früchte in Alkohol einlegen. Die oben angeführten eignen sich meiner Erfahrung nach am besten dazu. Besonders als Beilage zu Rindfleisch, zu trockenen Mehlspeisen und auch als Nachtisch, zum Garnieren und Verzieren haben sie sich in meinem Haushalt bewährt.

## IV. Obstkonserven mit Beimengungen von Salizyl und benzoesaurem Natron oder Cozet.

### a) Kompotte.

Auf 1 Kilo Früchte rechnet man 1 Gramm benzoesaures Natron oder 2 Messerspitzen voll Salizyl oder 1 Tablette Cozet.

Die Früchte werden genau so vorbereitet wie im Verfahren I. Vor dem Einfüllen mischt man das in einem Eßlöffel voll warmen Wassers gelöste benzoesaure Natron darunter, füllt in Flaschen oder Gläser und verbindet mit doppelstarkem Pergament. Das Sterilisieren fällt weg. Vorsichtig ist es, die Flaschen oder Gläser mit einer Lösung von benzoesaurem Natron auszuschwenken.

Das benzoesaure Natron ist ein Konservierungsmittel, das, in größerer Menge den Speisen zugesetzt, natürlich schädlich wirkt, in geringeren Quantitäten als vollkommen belanglos für unsere Gesundheit von den Aerzten bezeichnet wird. Als Hausfrau würde ich nicht ausschließlich mit benzoesaurem Natron einkochen, geringere Mengen aber unbefangen verwenden. Der Geschmack wird kaum beeinträchtigt, meinem Empfinden nach weit weniger als durch Saccharin; ebenso auch die Farbe.

### b) Säfte.

Samt den Stielen geerntete Ribisel, Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren werden durch eine Fruchtpresse oder ein Tuch gepreßt; der erhaltene Saft wird gekocht, durch ein Tuch gefiltert, ohne daran zu pressen, so daß er klar wird; dann mischt man unter 1 Kilo Saft 1 Gramm benzoesaures Natron und füllt den Saft in Flaschen, die man gut verkorkt. Das Filtertuch muß vor dem Gebrauch ausgekocht sein, womöglich mit etwas benzoesaurem Natron. Es wird zwischen die Füße eines umgekehrten lehnenlosen Stuhles gebunden; darunter stellt man eine Schüssel. Verwendung der Rückstände siehe Seite 80.

Apfel, Preiselbeeren, Rhabarber, Kirschen müssen vor dem Auspressen blanschiert oder weich gekocht werden.

### c) Marmeladen.

Himbeeren, Marillen, Zwetschen, Brombeeren, Apfel, Kürbisse und Quitten kocht man auf die gleiche Weise zu Marmeladen: Die Früchte werden ohne oder mit sehr wenig Wasser — auch dabei empfiehlt sich der Kartoffelkocher — weich gekocht, durch ein Sieb passiert oder durch die gut ausgekochte Fleischmaschine getrieben (dabei geht weniger verloren). Ist das Ergebnis sehr dünn, empfiehlt es sich, gut einzudicken und erst dann auf 1 Kilo Fruchtfleisch 1 Gramm benzoesaures Natron zu verwenden. Der Brei wird noch heiß in heiße Gläser oder Tiegel gefüllt, die man sofort mit Pergamentpapier verschließt. Man kann auf die Marmeladen auch ein mit Rum,



Alkohol oder benzoesaure Natronlösung getränktes Filtrierpapier legen, besonders wenn die Aufbewahrungsräume nicht sehr trocken und kühl sind.

Sehr vorteilhaft ist es, die Kriegsmarmeladen zu strecken, und zwar kann man dies auch mit nicht gleichzeitig reif gewordenen Früchten tun, indem man die später fertigen nach Angabe einkocht und dann mit den schon aufgehobenen mischt. Zum Beispiel habe ich Karotten mit Äpfeln und Quitten, Paradeis mit Äpfeln, Preiselbeeren mit Äpfeln, Kürbisse und Kirschen im gleichen Verhältnis sehr gut verwenden können. Auch Marillen mit geschälten Zwetschken, Rhabarber mit Zitronen und Ribisel geben sehr pikante Ergebnisse. Besonders praktisch erwiesen sich zur Streckung von Gebrauchsmarmelade gelbe Rüben, besser Karotten und Zuckerrüben, zur Streckung von feiner Marmelade geschälte Zwetschken. Wenn man vorsichtig einkocht, so daß die Farbe nicht an Schönheit verliert, stößt man im Familienkreise auf wenig Mißtrauen. Vor dem Gebrauch werden die Marmeladen dann mit Saccharin oder besser natürlich mit dickversponnenem Zucker gesüßt. Zum Mischen lassen sich bei dunklen Marmeladen auch sehr gut Holunder- oder Hollarbeeren und die Früchte der Eberesche verwenden; insbesondere dann, wenn Zitronensaft dazu verwendet werden kann.

---

## V. Rex-, Beck- und Immerfrisch- konservierung.

Da momentan alle auf Gummiringverschluss beruhende Konservierung meist nur dann möglich ist, wenn die Ringe als Vorrat in die Kriegszeit übernommen wurden, halte ich mich bei diesen meist ohnehin bekannten und durch ausgezeichnete Kochbücher vertretenen Verfahren nicht lange auf. Alle Hausfrauen stimmen wahrscheinlich mit mir darin überein, daß das Obst ebensowohl wie das Gemüse bei gutgeschliffenen und unbeschädigten Gläsern und bei gut erhaltenen Gummiringen dauernden Erfolg sichert. Die Gummiringe werden am besten mit Vaselin in der Zeit der Nichtverwendung befettet, damit sie nicht springen. Sie müssen an einem kühlen Ort aufbewahrt werden. Vor dem Gebrauch müssen Gläser, Deckel und Ringe in Lauge ausgekocht werden. Auch Obst ohne Zucker hält sich in jeder Art der Zubereitung tadellos, wenn die Vorschriften befolgt werden.

Besonders aufmerksam möchte ich auf die weniger bekannten Immerfrischgläser machen, die den Vorteil haben, keiner Nachsterilisation zu bedürfen. Sie haben am Deckel einen kleinen Zapfen, der, in Alkohol getaucht, angezündet auf das gefüllte Glas gedrückt wird. Das Verbrennen bedingt das Vakuum und dadurch den Abschluß von der äußeren Luft. Die Früchte müssen heiß in heiße Gläser gefüllt werden. Auch zuckerlose Konserven sind darin tadellos haltbar, wenn rasch gearbeitet wird.

## VI. Besondere, nur für einzelne Früchte geltende Methoden.

### Zitronen.

Die ganzen Zitronen werden, gut abgewischt, in Gläser dicht gelegt (wie Eier), mit frischem, kaltem Wasser übergossen und gut verbunden.

### Paradeis oder Tomaten

werden ungeteilt, gut abgewischt in tadelloß reine Gläser gefüllt, mit gekochtem, ausgekühltem Wasser übergossen. Mit Paraffin oder Wachs, auch mit Öl wird luftdicht abgeschlossen und dann noch mit Pergament sorgfältig verbunden.

### Grüne Tomaten in Essig.

Grüne, harte, kleine Tomaten legt man in überkochtes Essigwasser (so scharf wie bei Essiggurken) und läßt sie nicht zu weich ziehen. Dann füllt man sie fest in Gläser, schüttet den nochmals überkochten Essig heiß darüber, nachdem man Pfeffer, Bertramkraut, einige grüne Paprika, einige Gewürznelken, Neugewürzkörner und Muskatnuß hinzugefügt hat. Gut zubinden! Kalt stellen!

### Preiselbeeren mit Rotwein.

3 Liter Preiselbeeren kocht man in  $\frac{1}{2}$  Liter Rotwein zirka 10 Minuten, setzt 30 Deka Zucker zu, kocht

wieder 10 Minuten, füllt in mit Alkohol ausgeschwenkte Gläser, verdickt eventuell mit etwas dickem Apfelmus, wenn die Preiselbeeren sehr wasserhältig sind, streut etwas Salizyl darüber und verbindet mit Pergament.

Bevor ich zur letzten Art des Einsiedens komme, mache ich noch auf die

### Verwertung der Abfälle,

die beim Passieren, Schälen und Ausschneiden der Früchte, besonders aber beim Filtrieren entstehen, aufmerksam. Es entsteht daraus keine einwandfrei schöne, wohl aber eine ausgiebige und zum Mehlspeisefüllen gut verwendbare Marmelade, wenn man die Abfälle, eventuell auch mit frischen Äpfeln gemischt, durch die Fleischmaschine treibt und, wenn notwendig, etwas verdünnt überkocht, dann mit benzoesaurem Natron vermengt und in Gläser oder Flaschen füllt. Auch frisch lassen sich mit etwas Zucker diese Abfälle zu Strudel- und Germteigfüllen gut verwenden, besonders wenn man Zimt, Vanille, Zitronen, Gewürznelken oder Ingwer mitdünstet oder mitkocht.

---

## VII. Sirup- und Pergamentmus.

Will man in seinem Haushalt aus hygienischen oder anderen Gründen benzoesaures Natron nicht verwenden (auf dem Lande wird es auch oft nicht erhältlich sein), so muß man, um ohne Zucker einzukochen, zum letzten Mittel greifen, das allerdings oft zeitraubend ist. zur Zubereitung von Sirup- und Pergamentmus

Dieses Verfahren beruht auf dem langsamen Verdampfen des Wassers aus den Früchten. Man dickt die überkochten, durch die Fleischmaschine oder das Passiersieb gepreßten Masse in unausgesprungenen oder irdenen Töpfen so dick ein, bis sie keinen wässerigen Eindruck mehr machen und als Tropfen auf Porzellan erstarren. Dann füllt man sie in Gläser oder Tiegel, die man unverbunden zwischen Asche in das nicht zu heiße Rohr stellt, damit sich eine dicke Haut bildet, die den besten Verschluss gegen Bakterien und Schimmelpilze darstellt. Erst dann werden sie mit Salizylpulver oder Salizylalkohol bestreut oder bepinselt und verbunden. Beim Gebrauch muß man sie mit etwas lauem Wasser verdünnen. Ununterbrochenes Rühren, unausgesprungene Gefäße und nicht zu starkes Feuer bedingen, daß die Marmeladen hell bleiben. Will man sie aus verschiedenen Früchten zusammensetzen, muß man bis zum Weichwerden jede einzeln, nach dem Zerkleinern zusammen kochen.

Die Mischungen macht man nach Geschmack und vorhandenen Vorräten; einige gutbewährte sind Seite 77 angegeben. Das Eindicken bedarf oft einer Zeit von 3—4 Stunden. Nachfärben läßt sich mit etwas rotem Rübensaft, den man aber zuletzt auch noch einige Minuten mitkochen lassen muß, oder mit einigen frischpassierten Karotten. Auch vor dem Anrichten, beim Zuckern und Verdünnen kann man farbaufhellende Zusätze einrühren.

Den Sirup bereitet man aus dem Saft von rohen oder gekochten Früchten durch starkes Eindicken

(zirka 3—4 Stunden) in unausgesprungenen Gefäßen über nicht zu starkem Feuer. Er läßt sich als Honig und Marmeladeersatz, besonders zur Bereitung von Lebkuchen, Übergüssen verwenden.

### Äpfelsirup.

Reifes oder unreifes Abfallobst wird mit wenig Wasser samt den Schalen und Kerngehäusen, aber ohne irgendwelche fauligen Bestandteile so lange gekocht, bis von selbst ein Mus entsteht. Dieses läßt man durch ein Tuch rinnen, das über die Füße eines umgekehrten Stuhles geknüpft ist, und zwar sehr lange Zeit, bis der Rückstand dick ist; gerührt soll er nicht werden. An nicht ganz staubfreien Orten breitet man über das ganze Seidenpapier oder ein weitgespanntes Tuch; den erhaltenen Saft dickt man dann in oben beschriebener Weise ein, bis er zähflüssig und glänzend ist; dann füllt man ihn heiß in Gläser, läßt oben wie bei den Marmeladen im Rohre eine Haut werden und verbindet; vor dem Gebrauch muß man die Gläser erwärmen, damit man den Inhalt leichter herausnehmen kann.

### Reineclaudensirup.

Ausgesuchte, nicht faulige, reine Reineclauden und Kriecherln werden genau so wie Apfel zu Sirup gekocht. Er eignet sich besonders als Zusatz zu Marillen- und Karottenmarmeladen, als Honigersatz und als Verlängerung von Orangen-Zam, besonders wenn man ihn mit etwas Zitronensaftbeigabe beim Kochen hell erhielt.

### Milchsirup.

Ein Drittel Himbeeren, ein Drittel Äpfel und ein Drittel Reineclauden oder Kriecherln geben, jede Frucht für sich gekocht und filtriert, sehr schönen und ausgezeichneten Sirup. Zusatz von etwas Zitronensaft oder Essig schönt die Farbe.

### Bergamentmus oder Obstpasten

wird man dann bereiten, wenn es an Gläsern oder genügend trockenen Räumen zur Aufbewahrung mangelt. Man streicht die dickegekochten Muse, wie sie auf Seite 81 beschrieben sind, statt sie in Gläser zu füllen, auf gutes Bergamentpapier und trocknet sie im Rohr bei ausgehendem Feuer oder bei Papierfeuerung, bis sie lederartig werden (für Luftabzug sorgen!), löst dann das Papier ab, schneidet sie in gleichmäßige Tafeln, die man noch nachtrocknet, und füllt sie dann in luftdurchlässige Mullsäckchen. Am besten an einem zugigen Ort aufbewahren.

## VIII. Dörrobst.

Beim Dörrobst kommt es darauf an, das Aroma, die Farbe und den Geschmack zu erhalten; deshalb rate ich, das Obst, nachdem es sorgfältig gepuzt, in sehr kleine, gleichmäßige Teile geteilt ist, zu blanschieren und dann erst zu trocknen. Und zwar ziehe ich die künstliche Wärme der Sonnenwärme vor. Die Dörrohürden, die man entweder fertig kauft oder sich durch Bespannen von 10—15 cm hohen Holzrahmen mit Organtin

und Reißnägeln selbst verfertigt, werden entweder der Rohrgröße angepaßt oder übereinandergeschichtet auf die nicht zu heiße Herdplatte gestellt. Dabei ist sehr wichtig, daß zwischen den Hürden die heiße Luft durchstreichen kann und erst oben abzieht. Die Reißnagelbespannung hat den Vorteil, beim Schmutzigwerden auswechselbar zu sein.

Ist das Gemüse oder Obst blanschiert und gut abgetropft, verteilt man es möglichst gleichmäßig dünn auf die Hürden, die man in einem bestimmten Turnus nach Verlauf von einer Stunde wechselt, bis nach zirka fünf, auch sechs und sieben Stunden alle Früchte gleichmäßig getrocknet sind. Womöglich trocknet man immer gleiche oder wenigstens zusammenpassende Früchte in einem Turnus, weil sie sonst voneinander den Geruch annehmen. Die Feuerung läßt sich sehr gut durch festgeballtes Zeitungspapier herstellen, weil sie keine so hohen Temperaturen aufweisen soll (ein Thermometer [aus dem Rex- oder Beckapparat] ins Rohr eingeführt, soll nicht mehr als 80° zeigen). Die Aufbewahrung der in der Hand trocken und sich leicht anfühlenden Früchte oder Gemüse soll in sehr dünnen, schütter gewebten Säckchen geschehen, die man am besten an zugigen, mäusefreien, trockenen Orten aufhängt.

Am besten zum Trocknen eignen sich Äpfelscheiben oder Äpfelspalten, Birnenspalten, Kirschen, Schwarzebeeren und Zwetschen, aber auch Quittenscheiben, Weichseln oder Sauerkirschen, Äpfelschalen zu Tee. Von Gemüse bis auf Spinat und Rettich, Spargel und



Karfiol, Gurken und Sprossentohl alle. Besonders gute Dienste leisteten mir die, deren Rezepte ich dann kurz anführe.

### **Dörräpfel.**

Äpfel, auch Abfallobst, werden geschält oder ungeschält in feine Scheiben geschnitten, sofort auf Hürden gebreitet und nicht zu rasch getrocknet. Das Kerngehäuse und die fauligen Teile werden beim Zerkleinern entfernt. Auch unreife Äpfel können getrocknet werden. Äpfelspalten müssen geschält und entkernt werden. Zwei bis drei Tage nach dem Dörren sieht man vorsichtshalber nach, ob nicht doch zu viel Flüssigkeit in ihnen blieb; dann müßten sie nachgedörret werden.

### **Birnenspalten oder ganze Birnen**

werden genau wie Äpfelspalten behandelt. Sie können ungeschält bleiben. Derbe Sorten enthalten viel Steine; diese sollten daher zu Most gelassen werden. Harte Birnen kann man vor dem Dörren dämpfen.

### **Dörrkirichen.**

Die ganzen, sehr reinen und trockenen Kirichen werden bei 80° C fünf bis sechs Stunden gedörret. Man verwendet sie zu Kirichenstrudel, Kirichenkompott und zu allen anderen Mehlspeisen, die man im Sommer mit frischen Kirichen bereitet. Kleine, feste Kirichen eignen sich zum Trocknen sehr gut, ebenso auch die gelben Sorten.

### **Getrocknete Schwarzbeeren.**

Schön gelesene, trockene Schwarzbeeren werden auf den Hürden, im Ofen oder in der Sonne, bei

öfterem Wecheln der Hürden und Wenden der Beeren getrocknet. Sie dienen auch als angenehmstes Mittel gegen Durchfall. Ihre Hauptverwendung liegt in der Küche zu Strudeln, Kompotts und Füllen der Mehlspeisen.

### Getrocknete Zwetschken.

Zwetschken werden abgewischt, im Rohr oder in der Sonne, mit den Kernen, bei anfangs geringerer, dann bei größerer Hitze so lange getrocknet, bis der Zucker sich an der Oberfläche ansetzt. Sie müssen gewendet, die Hürden gewechselt werden. Ist die Hitze anfangs zu groß, springen die Zwetschken auf.

---

## Verlag von Carl Gerold's Sohn in Wien

Halm, Fr., Charfreitag	... ..	Geheftet	K 1'20.
		Gebunden	„ 2'—.
—, Der Fechter von Ravenna		Geheftet	„ 1'20.
		Gebunden	„ 2'—.
—, Camoens	... ..	Geheftet	„ 1'—.
—, Griseldis	... ..	Geheftet	„ 1'20.
		Gebunden	„ 2'—.
—, Sohn der Wildnis	... ..	Geheftet	„ 1'20.
		Gebunden	„ 2'—.
—, Wildfeuer	... ..	Geheftet	„ 1'20.
		Gebunden	„ 2'—.
Maly, Botanik für Damen	... ..	Geheftet	„ 2'—.
Sadil, Tantalos	... ..	Geheftet	„ 2'—.
		Gebunden	„ 3'—.
Tandler, Erzähltes	... ..	Geheftet	„ 6'—.

Zu beziehen durch die Verlagsbuchhandlung und jede andere Buchhandlung

3 Handgriffe <sup>= schließen die =</sup> <sub>Konserbengläser</sub> „Immerfrisch“

## Konserbengläser „Immerfrisch“!

Patentirte Neuheit!

Schließen selbsttätig in einer Sekunde, ohne Einkoch-Apparat und ohne jeden Bügelverschluss.

Halten sämtliche Lebensmittel jahrelang frisch, schmackhaft und vollständig schimmelfrei.

Im Kriege glänzend bewährt. Billigstes Konservierungs-Verfahren, bedeutende Zeitersparnis.

— Zu haben in allen besseren Fachgeschäften. —

Erzeuger Gitte & Büschel, Haida in Böhmen.

Alleinverkauf und Vertreter für den Wiener Platz

Anton Strauß, Wien II. Große Stadtgasse 34.

In keiner deutschen Bücherei sollte fehlen:

Dr. C. Weinhold

## Die deutschen Frauen im Mittelalter

3. Auflage. 2 Bände. Geheftet K 15.—. In Leinen  
gebunden K 19.—.

Dieses kulturhistorische Werk ist eine gediegene Geistesarbeit und von weitestgehendem Interesse. Das Sein und Leben der deutschen Frau von der grauen Vorzeit an, ihre Rechtsstellung, ihre Gepflogenheiten werden uns in anregender Weise vorgeführt. Der Erfolg des Buches ist nicht schwer zu erklären. Es verbindet nämlich mit einer streng wissenschaftlichen Methode eine stets gefällige, stellenweise glänzende, immer aber allgemein verständliche und dezente Art der Darstellung. **Dr. Erich Bebel** beurteilt Weinholds Deutsche Frauen in der „Leipziger illustrierten Zeitung“, wie folgt: „Dieses Werk ist trotz der Fülle von Gelehrsamkeit darin fast zum **Hausbuche** geworden; nicht nur das Leben und Wirken der deutschen Frau des Mittelalters tritt uns hier in all seiner Bedeutsamkeit klar und greifbar entgegen, mit erfrischender Wärme spricht hier ein Mann zu uns, der in Ehe und Familie den Kern deutschen Volkstums erkannt hat.“

Verlag von

**Carl Gerold's Sohn in Wien**

Verlag von Carl Gerold's Sohn in Wien  
VIII. Samerlingplatz 8/10.

---

# Die Kochkiste

Selbstanfertigung — Behandlung — Rezepte

Von

Ida Bock

Klein-Oktavformat, IV und 64 Seiten, mit 4 Abbildungen

Preis broschiert K 2.75,

mit freier Postzusendung und Verpackung K 2.90

(einschließlich des 10%igen Teuerungszuschlages).

---

---

# Unterhaltende Rechenstunden

Eine Auswahl von belehrenden und unterhaltenden  
Rechnungen für Jung und Alt

Von

Selene Wunsch

k. k. Übungsschullehrerin in Wien

Klein-Oktavformat, IV u. 112 Seiten, Preis broschiert K 3.30,

mit freier Postzusendung und Verpackung K 3.50

(einschließlich des 10%igen Teuerungszuschlages)

Dieses aus der Praxis für die Praxis geschriebene Werkchen ist insbesondere für Schüler und Schülerinnen bestimmt, die durch Zahlenspiele, rechnerische Aufgaben und Scherze zc. zum denkenden Rechnen angeleitet werden sollen. Es bietet aber auch den Eltern unserer Schuljugend einen wichtigen und nützlichen Behelf bei der häuslichen Nachhilfe im Rechnen und wird selbst vielen Erwachsenen an langen Winterabenden manche vergnügte Stunde bereiten.

---

Zu beziehen durch jede Buchhandlung sowie durch den Verlag.

# Wiener Hauswirtschaftliche Rundschau

Illustrierte Zeitung für die Hausfrauen auf dem Lande

---

Die „Wiener Hauswirtschaftliche Rundschau“ ist ein Blatt für unsere Frauen und Mädchen auf dem Lande. Es gibt zwar eine ganze Zahl von gut geleiteten Frauen-Zeitschriften, doch beschränken sich diese hauptsächlich auf die Gebiete der Mode und der Belletristik, und soweit sie auch die Hauswirtschaft in den Kreis ihrer Betrachtung ziehen, sind es zumeist städtische Interessen, die da zur Sprache kommen. Da aber die Hauswirtschaft auf dem Lande etwas ganz anderes ist als jene in der Stadt, hilft das Blatt einem lange bestandenen Bedürfnis ab. Die „Wiener Hauswirtschaftliche Rundschau“ wird den bekannten Fachzeitschriften „Wiener Landwirtschaftliche Zeitung“, „Oesterreichische Forst- und Jagd-Zeitung“, „Allgemeine Wein-Zeitung“ und „Der Dekonom“ gegen eine Aufzahlung von zwei Kronen jährlich beigelegt, kann aber auch für sich gesondert bezogen werden. Wegen ihrer sehr bedeutenden Auflage eignet sich die „Wiener Hauswirtschaftliche Rundschau“ ganz besonders für die Ankündigung aller hauswirtschaftlichen Erzeugnisse und Bedarfsartikel.

Erscheint am 15. jedes Monats in Großquart.

Halbjährig K 1.50, für Deutschland K 1.75, für das übrige  
Ausland K 2.—.

---

Zu beziehen von

**Hugo S. Hitschmanns Journalverlag**

Wien I. Schauflegergasse 6



FOCUS

0,2  
0,4  
0,6  
0,8  
1,0  
1,5  
2,0  
3,0

**JESSOPS**  
COLOUR AND MONOCHROME  
SEPARATION GUIDE

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19

COLOUR

BLUE

CYAN

GREEN

YELLOW

RED

MAGENTA

0  
1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17

GREY







