

Eingelegter Zellersalat.

Die gebürsteten Zellerknollen werden in Wasser so lange weichgekocht, bis sie sich leicht durchstechen lassen, dann geschält und in Scheiben geschnitten. Diese Scheiben stellt man aufrecht in breite Gläser und gießt verdünnten, gekochten Weinessig darüber. Man verbindet das Glas und kocht den Zeller durch 15 Minuten im Dunst. Auch in gewöhnlichen Einsiedegläsern hält sich der Zeller auf diese Weise einige Monate hindurch frisch.

Zwiebeln.

Das Konservieren der Zwiebeln in Fett kann heute wohl für fast sämtliche Haushaltungen nicht in Frage kommen. Es empfiehlt sich die Anwendung folgenden Verfahrens: Die Zwiebeln werden sehr fein geschnitten, in eine große Pfanne gegeben, in das Rohr gestellt und ohne jeden Zusatz braun geröstet. Nun läßt man sie auf Hürden oder im Dörrsack trocknen und bewahrt sie dann in Organtinsäckchen auf.

Das Konservieren von Obst mit wenig oder ohne Zucker.

Apfel-Gelee.

6 Kilogramm Äpfel werden geschält, in Schnitten geschnitten und von dem Gehäuse befreit. Man legt die Apfelschnitten sofort in kaltes Wasser, um ihnen die Farbe zu erhalten. Ist man mit dem Schälen fertig, nimmt man sie heraus, setzt sie in einem passenden Gefäß übers Feuer und kocht sie, bis sie weich sind. Man schüttet den Apfelbrei auf ein Haarsieb und fängt den Saft, der durch das Sieb tropft, in einer irdenen Schüssel auf. Das Püree kann anderweitig verwendet werden. Dem Apfelsaft, von dem man ungefähr 1 halben Liter erhält, setzt man 1 Kilogramm 70 Dekagramm Zucker zu und etwas gekaufte Zitronensäure. Dies kocht man nun unter beständigem Rühren und Abschäumen bis zur Konsistenz des Breilaufs, läßt das fertige Gelee etwas überkühlen und füllt es in erwärmte Gläser, die man verbindet und aufbewahrt.

Mischmarmelade aus Aepfeln und Marillen.

Aepfel werden sauber abgewischt, in 4 Teile geschnitten, knapp mit Wasser bedeckt, weichgekocht und passiert. Sehr reife, weiche Marillen werden entkernt, in einem Gefäß, in welchem fingerhoch Wasser ist, gut zugedeckt zerkocht und ebenfalls passiert. Das Mark der beiden Fruchtarten mengt man zusammen und kocht es recht steif ein. Dann rührt man auf 1 Kilogramm 1 Gramm benzoesaures Natron gut darunter, füllt die Marmelade heiß in Gläser und verbindet nach dem Erkalten. Will man die Marmelade bald verbrauchen, kann man sie weniger dick einkochen und auch den Zusatz von benzoesaurem Natron weglassen. Je nach Geschmack süßt man mit Saccharin nach.

Apfelmarmelade aus gefrorenen Aepfeln.

Sind Aepfel erfroren, so sind sie deshalb noch nicht verdorben, sondern das Faulwerden tritt erst dann ein, wenn die Aepfel wieder warm geworden sind. Man verkocht sie deshalb zu Marmelade, indem man sie zuerst auf eine Stunde in kaltes Wasser legt, sie dann schneidet, in eine Steingutkasserolle gibt und mit Zucker zu einem dicken Brei einkocht. Man gibt etwas Zitronensäure, Nelken und Zimt dazu, läßt die Marmelade dick einkochen und füllt sie in Gläser. Will man die Marmelade länger aufbewahren, stellt man sie in Dunst.

Berberitzensaft.

Die sehr reifen Beeren werden von den Stielen gestreift und so vorsichtig zerdrückt, daß die bitteren Kerne womöglich nicht zerquetscht werden; dann gibt man sie in einen irdenen Topf, bedeckt sie knapp mit Wasser und läßt sie langsam zerkochen. Der Saft wird ausgepreßt und unter fleißigem Abschäumen gekocht und mit Zucker oder Saccharin gesüßt. Wenn Saccharin verwendet wird, darf der Saft beim Zusetzen des Süßstoffes nicht mehr kochen. Man füllt ihn in Flaschen und sterilisiert durch 10 Minuten bei 90 Grad. Falls reichlich Zucker verwendet werden kann, mindest ein halbes Kilogramm auf 1 Liter, hält sich der Saft ohne Sterilisation. Ungesüßt läßt sich der sehr saure Saft an Stelle von scharfem Essig für alle Soßen gut verwenden.

Frühbirnen zu trocknen.

Hiezu eignen sich am besten jene Sorten, welche wenig Saft haben. Kleine Früchte bleiben ganz, größere werden halbiert. Man legt die Birnen (die halbierten mit der Schnittfläche nach oben) auf die Hürden und läßt sie trocknen. Wenn die Birnen hart sind, hebt man sie in Säckchen auf.

Brombeeren.

Die Beeren werden sauber gelesen, gewaschen und auf ein Sieb über heißes Wasser gegeben. Man läßt sie so lange über dem Dampfe, bis sie sich weich anfühlen. Nun kocht man auf je 1 Kilogramm Brombeeren ein viertel Kilogramm Zucker mit einem halben Liter Wasser ziemlich dick ein, schüttet die Beeren hinein und läßt sie 5 Minuten darin kochen. Dann füllt man sie in Einsiedegläser, gibt ein Fleckerl rumgetränkte Leinwand darüber, verbindet sie und kocht sie eine viertel Stunde lang im Dunst.

Brombeeren in Flaschen.

Reife Brombeeren werden in einem Sieb etwas vorge-dämpft und in gut gewaschene, trockene Flaschen gefüllt, die fest zugedreht werden. Man kocht die Beeren durch 15 Minuten im Wasserbade, versiegelt dann die Flaschen und bewahrt sie im Keller auf. Die Beeren können mannig-fache Verwendung finden, und zwar als Kompott, Brotauf-strich oder zu Mehlspeisen.

Brombeerenmarmelade.

Die gut ausgereiften Beeren werden langsam zerkoht und durch ein Sieb gedrückt, damit alle Kerne zurückbleiben. Nun kocht man die Marmelade in einer so großen Kasse-rolle, daß sie den Boden höchstens zweifingerhoch bedeckt, und rührt beständig um. Wenn die Marmelade recht dick ist, gibt man etwas gestoßene Nelken und Zimt hinein, füllt sie in Gläser und verbindet diese nach dem Erkalten.

Brombeerensaft.

Recht reife Brombeeren werden in einem Porzellangefäß in den Keller gestellt, bis sie zu gären beginnen, dann wer-den sie fest ausgepreßt. Zu je 1 Liter Saft mengt man

25 Dekagramm Zucker, welcher mit dem Saft so lange gekocht wird, bis der Saft vollständig klar ist. Dann wird er in Flaschen gefüllt, die man verkorkt und versiegelt und für 15 Minuten in den Dunst stellt. Beim Einfüllen muß in den Flaschen ein 3—4 Finger breiter Raum frei bleiben.

Ebereschenbeeren.

Man löst in einer Kasserolle in fingerhoch Wasser Zucker auf, gibt Gewürz, Nelken und Zimt und schließlich die gereinigten Beeren hinein. Man kocht sie nun langsam unter vorsichtigem Umrühren gut durch und füllt sie in Gläser ein. Falls man Saccharin verwendet, wird dieses nach dem Kochen zugesetzt und gut durchgerührt. Die Beeren ähneln im Geschmack sehr den Preiselbeeren.

Ebereschenmarmelade.

Die schön roten, recht reifen Früchte werden von den Stielen gestreift und in ein Gefäß gegeben, in dem zweifingerhoch Wasser ist. Gut zugedeckt, zerkocht man nun die Beeren zu einem Brei, den man durch ein Sieb treibt und unter Zugabe von etwas Vanille dicklich einkocht. Nach dem Fertigmachen mengt man auf 2 Kilogramm Beeren ungefähr 15 Tabletten Saccharin ein, welches in ein wenig Rum aufgelöst wurde. Man füllt die Marmelade in Gläser und sterilisiert durch 10 Minuten bei 90 Grad. Der Süßstoff kann auch erst beim Gebrauch zugesetzt werden.

Ebereschensaft.

Die Beeren, die nicht zu reif, also nicht mehlig, sondern nur schön hellrot sein dürfen, werden mit sehr wenig Wasser so lange gekocht, bis sie platzen und der Saft austritt. Der Saft wird durch ein Tuch geseiht und mit Gewürznelken oder Vanille noch 10 Minuten lang gekocht. Dann gibt man in Rum aufgelöstes Saccharin oder Zucker dazu, füllt den Saft in Gläser und sterilisiert durch 10 Minuten bei 90 Grad. Falls man den Saft in gewöhnlichen Gläsern oder Flaschen im Dunst kocht, gibt man Saccharin erst beim Verbrauch hinzu, und läßt die Flaschen durch 10 Minuten offen und weitere 5 Minuten lang verkorkt im Dunst.

Erdbeeren in Flaschen.

Flaschen werden mit Erdbeeren vollgefüllt, zugestopft und in einen Topf mit kaltem Wasser gesetzt. Das Wasser wird langsam zum Kochen gebracht und eine halbe Stunde lang in Siedehitze erhalten. Dann werden die Flaschen herausgenommen, verkorkt und mit Siegelack überzogen.

Erdbeeren als Kompott.

Erdbeeren werden ohne Zusatz von Wasser einmal aufgekocht und heiß in Gläser oder Töpfe gefüllt, wobei man zu je 1 Kilogramm 1 Gramm in warmem Wasser aufgelöstes benzoesaures Natron hinzufügt; man verbindet mit Pergament und sterilisiert 30 Minuten lang bei 75 Grad.

Sterilisieren von Erdbeeren.

Nicht zu reife Gartenerdbeeren werden vorsichtig gepflückt, in Gläser eingelegt und eine Stunde stehen gelassen. Dann füllt man die Gläser mit Erdbeeren voll, gießt bis zu etwa ein Fünftel des Glases Wasser ein und schüttet so viel Staubzucker darüber, daß die Erdbeeren davon bedeckt sind. Nun verbindet man die Gläser und sterilisiert durch 10 Minuten bei 75 Grad.

Bereitung von Essigfrüchten.

Zur Bereitung von Essigfrüchten kann man fast jedes Obst verwenden, und zwar: Äpfel und Birnen jeder Sorte, Pflaumen jeder Art, wie Eierpflaumen, Mirabellen, dann Kirschen, Weichseln, Ringlotten. Ferner alle Beerenfrüchte, wie Johannisbeeren, Heidelbeeren und Preiselbeeren. Am besten eignen sich wohl die Kernfrüchte. Sie werden vor der Zubereitung vorgekocht, während die Beerenfrüchte nicht gekocht werden. Man füllt das Obst in Gläser. Nun kocht man für je 2 Kilogramm Frucht 1 Liter Weinessig mit einigen Tabletten Saccharin auf. Man gießt den Essig kochend heiß über die Früchte und läßt das Ganze 24 Stunden stehen; nun gießt man Essig ab und kocht ihn auf, schüttet ihn nochmals über die Früchte und wiederholt dieses Verfahren noch dreimal. Dann verbindet man das Glas und stellt es für eine halbe Stunde in Dunst.

Rohe Fruchtsäfte.

Eine sehr empfehlenswerte Methode ist das Ausziehen roher Fruchtsäfte mit Weinstein. Die Säfte behalten das gute Aroma der Früchte, sind haltbar und lassen sich vielfach verwenden. Zu je 3 Kilogramm Früchten nimmt man 6 Gramm gereinigte Weinsteinsäure, welche man in 2 Litern Wasser auflöst. Nun gibt man die reifen, von den Stielen befreiten Beerenfrüchte hinein und läßt sie 24 Stunden lang darinnen. Dann wird die Masse auf ein Passiertuch geschüttet und der Saft, ohne daß die Früchte gequetscht werden, durchlaufen gelassen. Je ein halber Liter Saft werden 30 Dekagramm Zucker in gestoßenem Zustande zugesetzt. Den gezuckerten Saft läßt man weitere 12 Stunden stehen. Nach dieser Zeit füllt man ihn in kleine Flaschen und gießt ihn durch einen mit Filtrierpapier ausgelegten Trichter, so daß er vollständig klar ist. Die Flaschen werden gut verkorkt, versiegelt und im Keller aufbewahrt. Diese Fruchtsäfte halten sich unbegrenzt lange. Aus dem Rückstand lassen sich Marmeladen herstellen, und zwar ist es gut, zwei verschiedene Fruchtarten miteinander zu mengen. Man erhält eine vorzüglich haltbare Mischmarmelade.

Hagebuttenkompott.

Die möglichst großen, noch festen Früchte der wilden Rose werden von Kelch und Stiel befreit, in die Hälfte geteilt, von den Kernen und Haaren gereinigt und dann gewaschen. Die abgetropften Früchte füllt man fest in Gläschen ein und gießt eine gekochte Lösung von 1 halben Liter Wasser und 1 viertel Kilogramm Zucker darüber. Man sterilisiert durch 20 Minuten bei 90 Grad oder stellt, falls gewöhnliche Einsiedelgläser Verwendung finden, diese für 15 Minuten in den Dunst.

Hagebuttenmarmelade.

Die reifen, aber noch festen Hagebutten werden halbiert, sorgsam von Kelch, Haaren und Kernen befreit und zur weiteren Reinigung von den Härchen gewaschen. Dann werden sie in einem Topfe, knapp mit Wasser bedeckt, zerkoht. Danach treibt man sie durch einen Blechdurchschlag und kocht das Mark mit ganzem Zimt, Nelken und Zucker

(12 Dekagramm auf 1 Kilogramm entkernte Hagebutten) dick ein. Man füllt es sogleich in Gläser und sterilisiert durch 10 Minuten bei 90 Grad. Kocht man die Marmelade sehr stark ein, so kann man das Sterilisieren sparen; man füllt sie in Gläser, verbindet diese und bewahrt sie auf. Sie hält sich auch auf diese Art jahrelang; da sie stark eintrocknet, muß sie vor Gebrauch mit Wasser aufgeköcht werden.

Getrocknete Hagebutten.

Die großen, länglich runden Beeren werden vor der Vollreife gepflückt. Man schneidet unten die Stiele, oben die Kelche ab, teilt jede Hagebutte in der Mitte auseinander, kratzt die Kerne aus und brüht sie mit kochendem Wasser ab. Dann auf Siebe oder Dörren zum Trocknen.

Heidelbeeren als Brotaufstrich.

5 Liter Heidelbeeren, 1 Kilogramm Zucker, 1 halbes Dekagramm Zimt, 1 halben Liter Essig. Die Beeren werden ausgelesen, gewaschen und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Den Essig setzt man mit Zucker und Zimt auf das Feuer, gibt dann die Beeren hinein und läßt das Ganze ziemlich dick einkochen. Man füllt die Heidelbeeren in Steintöpfe.

Heidelbeeren anderer Art.

Die Heidelbeeren werden, nachdem sie gewaschen sind, in eine irdene Kasserolle gegeben und unter jeweiligem Umrühren weichgekocht. Nun gießt man sie mit einem Löffel in gut gewaschene und getrocknete Flaschen und füllt diese so voll, daß drei Finger vom Rande übrig bleiben. Dann gibt man 2 Kaffeelöffel starken Rum, Kognak oder Arrak darüber, verkorkt die Flaschen gut und bewahrt sie stehend an kühlem Orte auf. Diese Art der Konservierung ist für Heidelbeeren sehr empfehlenswert. Sie halten sich so unbegrenzt lange. Bei Verwendung werden sie mit Zucker oder Saccharin gesüßt und eventuell mit etwas Wasser oder rotem Wein verdünnt.

Heidelbeeren in Duns.

Recht reife Heidelbeeren werden geklaubt und in Flaschen gegeben. Für je 1 Kilogramm Heidelbeeren rechnet man 15 Dekagramm Zucker. Er wird mit je 1 viertel Liter

Wasser aufgeköcht und über die Heidelbeeren gegeben. Dann werden die Flaschen verkorkt und eine halbe Stunde im Dunst geköcht.

Heidelbeeren in Essig eingeköcht.

1 Liter Weinessig und 1 viertel Kilogramm Zucker werden aufgeköcht und die gewaschenen Heidelbeeren zum einmaligen Aufwallen hineingetan. Man schüttet dann die Beeren auf ein Haarsieb, köcht unter Abschäumen den Saft dick ein, köcht die Beeren nochmals darin auf und füllt sie in Gläser, die, erkaltet, mit Pergamentpapier verbunden werden.

Heidelbeeren in Flaschen.

Die gut verlesenen und gewaschenen Beeren läßt man auf Sieben möglichst gut abtropfen, füllt sie in Flaschen und köcht sie offen im Wasserbade 10 Minuten lang. Nach dieser Zeit dreht man den Kork fest ein und köcht durch weitere 5 Minuten. Hierauf werden die Flaschen dem Wasser entnommen, an einem zugfreien Ort auskühlen gelassen und im Keller stehend aufbewahrt. Die Beeren sind sehr haltbar und können zu Kuchen oder, mit Zucker oder Saccharin versüßt, als Kompott verwendet werden.

Heidelbeergelee.

Die Beeren werden ausgesucht und ungewaschen in einem Kessel so lange geköcht, bis Saft und Frucht gleich sind. Dann wird die Masse auf ein Haarsieb geschüttet. Mit 1 viertel Kilogramm Zucker wird der Saft rasch zu Gelee geköcht, heiß in Gläser gefüllt und, erkaltet, zugebunden. Der Rückstand der Beeren kann zu Mus verwendet werden.

Heidelbeermus.

1 Kilogramm ausgelesene Beeren werden mit 20 Gramm Zucker in einem Kessel bei raschem Feuer unter Rühren zum Sieden gebracht, in Steintöpfe gefüllt und, erkaltet, zugebunden. Das Mus wird als Mehlspeisefülle benützt.

Heidelbeeren zu trocknen.

Die Beeren werden auf starkem Papier in dünner Lage ausgebreitet und an der Sonne langsam getrocknet, was ungefähr 8 Tage dauert. Die gut getrockneten Beeren wer-

den dann auf lauwarmem Herde fertiggedörnt und in Orantinsäckchen aufbewahrt.

Heidelbeerwein.

Ausgesuchte und gewaschene Heidelbeeren werden zerdrückt. Nun fügt man zu je 1 Liter Beeren 1 halben Liter Wasser hinzu und läßt dies durch sieben Tage im Kühlen stehen. Dann wird der Saft leicht durchgepreßt und auf 1 Liter Saft 280 Gramm feingestoßener Zucker dazugemengt. In einem kleinen Faß oder Steinkrug wird der Saft zum Gären an einen kühlen Ort gestellt und zu je 1 Liter gesüßtem Saft 1 halber Liter Rotwein gegossen. Das Fäßchen füllt man nur so weit, daß man den Saft mit dem Finger kaum erreichen kann und gibt den Spund nur leicht darauf. Nachdem die Gärung vorüber ist, was man daran erkennt, daß kein Sieden mehr hörbar ist, wird der Wein in Flaschen gefüllt, die man verkorkt. Der Rückstand der Beeren kann zu Mus verwendet werden.

Heidelbeeren ohne Zucker.

Recht reife Heidelbeeren werden gewaschen und auf ein Sieb zum Trocknen gelegt. Dann füllt man sie in Flaschen, die man gut verkorkt und für 45 Minuten in den Dunst stellt. Dann läßt man sie im zugedeckten Topfe vollständig auskühlen. Nun nimmt man die Flaschen heraus; sollten die Früchte sehr zusammengefallen sein, so muß man die Flaschen entkorken und den Inhalt der einen dazu verwenden, die anderen nachzufüllen. Dann werden sie abermals gut zugekorkt, versiegelt und an kühlem Orte aufbewahrt.

Holunderbeerensaft.

Man zerquetscht am besten die rohen Beeren in einer Fruchtpresse; hat man eine solche jedoch nicht zur Verfügung, so zerkocht man die abgepflückten Beeren ohne Wasserzusatz und drückt sie leicht durch ein grobes Tuch. Den erhaltenen Saft füllt man in Flaschen und sterilisiert durch 10 Minuten bei 90 Grad. Man kann ihn auch im Topfe aufkochen und, abgeschäumt, noch heiß in warmgestellte Flaschen füllen, welche man verkorkt und verpecht und recht kühl aufbewahrt. Den Saft kann man bei Gebrauch süßen.

Dörren von Holler.

Das Dörren des Hollers, den man fast kostenlos bekommen kann, ist vielen Frauen gar nicht bekannt. Bei den hohen Obstpreisen sollte es jedoch mehr angewendet werden. Die tiefschwarzen, völlig reifen Beeren (braune schmecken bitter!) werden aber nicht von den Dolden gezupft, sondern, um Saftverlust zu vermeiden, in Dolden auf Papier gebreitet und an staubfreiem Orte getrocknet. Man bewahrt sie entweder in Säckchen hängend oder in Büchsen auf. Im Winter gibt dieser getrocknete Holler ein gutes und gesundes Kompott. Nachdem man die Beeren in lauem Wasser mehrmals gewaschen hat, gibt man frisches Wasser darüber, nur soviel, daß die Beeren schwellen können, setzt sie am nächsten Tag mit Milch und Zucker aufs Feuer, gibt vor dem Garwerden etwas Mehl, in Milch klar gequirlt, daran und kocht das Kompott fertig. Wesentlich verfeinert wird es, wenn man süß eingelegte Pflaumen und Birnen — es brauchen nicht viele zu sein — noch eine kurze Zeit mitkochen läßt.

Kirschen in Flaschen.

Die Kirschen werden auf einen Dämpfer gegeben und so lange gedämpft, bis sie zusammenfallen. Dann gibt man sie in trockene heiße Flaschen, die man gut verstopft, und sterilisiert sie.

Powidl aus Kirschen.

Die Kirschen werden entkernt und in einer irdenen Kasserolle 2 Stunden lang bei gutem Feuer unter ständigem Rühren gekocht, um das Wasser zu raschem Verdunsten zu bringen. Dann zieht man das Gefäß an den Rand und kocht über langsamem Feuer, wieder unter ständigem Rühren, die Masse zu einem dicken Brei ein. Kurz vor dem Fertigmachen fügt man geriebene Orangen- oder Zitronenschale, gestoßenen Zimt und einige Nelken hinzu. Die Masse, welche so dick sein muß, daß sie sich nur mehr schwer rühren läßt, streicht man warm in dreifingerhoher Schicht auf flache Schüsseln auf und stürzt sie nach dem Festwerden auf Pergamentpapier. Man deckt sie leicht zu und bewahrt sie an luftigem Orte auf. Aus 10 Kilogramm Kirschen er-

zielt man 2½ Kilogramm feste Schneid-Powidl, die, wenn gut ausgereifte Früchte verwendet wurden, beim Gebrauch nicht mehr gesüßt werden muß.

Kirschen im Steintopf.

Kirschen werden entstielt und in einen Steintopf, der dann mit Pergament verbunden wird, fest eingefüllt. Man stellt den Topf in einen zweiten, welcher mit kaltem Wasser gefüllt ist, gibt die beiden Gefäße in die Röhre und läßt sie eine Stunde, vom Moment des Kochens an gerechnet, darin. Man bewahrt die so eingelegten Kirschen an einem kühlen Orte auf.

Kirschen zu trocknen.

Zum Trocknen eignen sich am besten die Herz- und Knorpelkirschen, doch lassen sich mit Ausnahme der gelben Wasserkirschen auch alle anderen Kirschensorten trocknen. Um Saftverluste zu vermeiden, entfernt man die Stiele nicht. Die Kirschen werden in dünner Lage auf die Hürde oder auf ein Backblech gelegt und im lauwarmen Ofen langsam getrocknet. Wenn die Kirschen trocken und zähe sind, entfernt man die Stiele, füllt sie in Organtinsäckchen und bewahrt sie hängend an trockenem Orte auf. Die Kirschen müssen öfter durchgesehen und die Maden daraus entfernt werden. Auch an der heißen Sonne lassen sich sehr reife Kirschen gut trocknen.

Kornelkirschen (Dirndl) in Flaschen.

Die wildwachsenden Kornelkirschen, die in manchen Gegenden sehr häufig vorkommen, haben seit jeher zum feinsten Dunstobst gezählt. Wer die Kornelkirschen selbst pflücken kann, tut gut daran, sie nach dem Reifegrad zu sortieren, denn es ist ein bedeutender Unterschied zwischen der voll ausgereiften, dunkelroten Frucht und den nur grellrot gefärbten Beeren. Diese färben sich übrigens nach einigen Tagen im Lagern noch nach. Zur Verwendung werden die Beeren gewaschen und auf einem Durchschlag gut abtropfen gelassen. Dann füllt man sie in peinlich sauber gereinigte Flaschen und stellt diese offen in den Dunsttopf, wo man sie, vom Siedepunkt an gerechnet, 15 Minuten lang

beläßt. Nach dieser Zeit wird ein in eine Lösung von benzoesaurem Natron getränkter Leinenlappen über die Flaschenöffnung gelegt und ein ausgekochter Kork fest mit dem Lappchen eingetrieben. Nun kocht man noch 5 Minuten lang weiter. Sind die Früchte sehr reif, nimmt man die Flaschen nach den 20 Minuten heraus, andernfalls läßt man sie im Wasser erkalten.

Kornelkirschenmarmelade.

Möglichst reife Beeren werden gewaschen und in einem breiten Gefäß, knapp mit Wasser bedeckt, vollkommen zer-
kocht. Dann treibt man die Masse durch einen groben Durchschlag, damit die großen Kerne zurückbleiben, und kocht das Mark in einer weiten Kasserolle rasch dick ein. Man kann nun aufgelöstes Saccharin gut durchrühren oder den Süßstoff später, bei Gebrauch, zusetzen. Wer über Zucker verfügt, kocht ihn in der passierten Masse gleich mit.

Marillen im Dunst.

Harte Marillen werden in der Mitte auseinander geschnitten und für einige Minuten auf einem Siebe über Dunst gegeben, damit sich die Schale leicht löst. Dann schält man sie und schichtet sie schön in Gläser ein. Nun nimmt man zu je 1 Kilogramm Marillen 20 Dekagramm Zucker, kocht ihn mit einem Liter Wasser zu kurzem Faden und gießt ihn über die Marillen. Man verbindet die Gläser luftdicht und kocht sie 1 Stunde lang im Dunst.

Marillen in Essig.

Zu je 5 Kilogramm Marillen nimmt man 2 Kilogramm Zucker, 1 Liter Weinessig, 1 Dekagramm Zimt, etwas Nelken, 1 Gramm aufgelöstes benzoesaures Natron. Der Zucker wird im Essig, den man eventuell verdünnt, zu kurzem Faden gesponnen. Die Marillen, welche nicht ganz reif sein dürfen, werden geschält, entkernt und für einen Augenblick in den gekochten Zucker gelegt. Sie werden mit dem Schaumlöffel sofort wieder herausgenommen, auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben und schön in die Gläser geschichtet; die Gewürznelken werden dazwischen gegeben.

Nun gibt man das benzoesaure Natron zum Essig, läßt ihn einmal aufkochen und gießt ihn nach dem Erkalten über die Marillen. Die Gläser bleiben offen zwei Tage lang stehen, dann gießt man den Essig wieder ab, kocht ihn nochmals auf, gibt ihn nochmals darüber und verbindet die Gläser luftdicht.

Marillendam.

Recht reife Marillen werden gut abgewischt und nur dann geschält, wenn sie fleckig sind. Die Marillen werden entkernt, mit sehr wenig Wasserzusatz auf dem nicht zu heißen Herde langsam erhitzt, so daß der Saft sich langsam bildet. Dann mengt man auf 1 Kilogramm rohes Obst 30 Dekagramm Zucker und 1 Gramm benzoesaures Natron ein und kocht das Ganze zu Marmeladendicke. Man füllt das Jam in Gläser, die man durch einige Tage offen stehen läßt und dann erst verbindet.

Marillen mit Karotten.

Karotten werden sehr gut geputzt, über Nacht im Wasser liegen gelassen, dann gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Recht reife Marillen schält man und schichtet sie in einen Porzellantopf, wobei man zwischen die einzelnen Lagen Zucker streut; so läßt man sie über Nacht im Keller stehen. Nun gibt man Karotten und Marillen in ein Gefäß und kocht beide zusammen zu Marmeladendicke ein. Man füllt die Marmelade in Einsiedegläser, die man einige Tage lang offen stehen läßt und dann erst verbindet.

Passierte Marillen.

Recht reife Marillen werden ohne Zusatz von Wasser aufgekocht. Wenn sie völlig weich sind, werden sie durch ein Haarsieb gedrückt und dann gewogen. Man nimmt zu 1 Kilogramm 1 Gramm benzoesaures Natron und ein viertel Kilogramm Zucker. Man kocht die Marmelade mit dem Zucker ein und versucht auf einem kleinen Tellerchen, ob sie beim Erkalten schon fest genug ist, das heißt, ob sie stockt, andernfalls kocht man sie noch weiter und füllt sie dann heiß in Gläser. Das Natron wird gleichzeitig mit dem Zucker zugesetzt und muß ebenfalls mitkochen.

Unpassierte Marillen.

Die Marillen werden geschält, die Kerne herausgenommen und die Frucht gewogen. Man nimmt ein Viertel des Gewichtes fein gestoßenen Hutzucker und gibt in eine irdene Kasserolle eine Lage Marillen, darüber eine Lage gestoßenen Zucker (niemals Staubzucker oder Würfelzucker) u. s. w., wonach man beides zusammen 24 Stunden lang an einem kühlen Orte (im Eiskasten oder Keller) stehen läßt. Nachher gibt man die Kasserolle mit der Fruchtmischung auf den Herd und kocht unter fortgesetztem Rühren bis zu Marmeladendicke ein. Man füllt die Marmelade heiß in die Gläser.

Marillenmarmelade ohne Zucker.

Sehr reife Marillen werden entkernt und mit etwas Wasser zugesetzt. Zu 1 Kilogramm Marillen gibt man eine Messerspitze Weinsteinssäure und 10 abgehäutete Kerne der Marillen. Man kocht sie ein, bis sie dick sind, füllt die Marmelade in Gläser, die man luftdicht verbindet, und sterilisiert sie durch 20 Minuten im Dunst.

Gemischte Marmelade.

Aepfel von beliebiger Sorte werden gereinigt und ungeschält in Wasser weichgekocht. Das Kochen von Aepfeln in der Schale ist deshalb vorteilhaft, weil das Aroma der meisten Aepfel in der Schale liegt. Reife Birnen werden geschält und ebenfalls in Wasser weichgekocht. Nun drückt man beide Fruchtmassen durch ein Sieb und vermischt sie mit etwas Himbeer- oder Ribiselmarmelade und zirka ein Drittel des Obstgewichtes Zucker. Die Zuckermenge läßt sich bei einem derartig gemachten Kompott nicht genau bestimmen, weil der Gehalt an Süßigkeit, sowohl bei Aepfeln als auch bei Birnen, sehr schwankend ist. Man süßt diese Marmelade gut nach Geschmack und läßt sie dick einkochen.

Melonen in Essig.

Melonen werden geschält, entkernt, in schöne Stücke geschnitten und in Gläser eingeschichtet. Nun kocht man Weinessig, den man eventuell etwas verdünnt, unter Zugabe von Ingwer, Muskat, Nelken und Vanille auf, gibt zu

je 1 Liter 10 Dekagramm Zucker und gießt dies erkaltet über die Früchte. Man verbindet die Gläser und kocht sie 30 Minuten lang im Dunst.

Melonen in Dunst.

Melonen werden der Länge nach geschnitten, Saft und Kerne entfernt und gleichmäßig nudelig geschnitten, und einen Augenblick in heißes Wasser gegeben. Nun kocht man zu je 1 Kilogramm Frucht 30 Dekagramm Zucker, 1 achtel Liter Essig und 1 Liter Wasser, gibt die Melonenschnitten einmal hinein, läßt sie aufwallen, füllt sie in Gläser, gießt den erkalteten Essig mit Zucker darüber, schüttet ihn den nächsten Tag ab, gießt ihn nochmals darüber und wiederholt dieses Verfahren dreimal. Dann verbindet man das Glas und verschließt es luftdicht.

Melonenmarmelade.

Man nimmt recht reife Melonen, schält sie ab, schneidet sie in Würfel und bestreut sie mit Zucker, läßt sie über Nacht stehen, den nächsten Tag kocht man sie unter fortgesetztem Rühren zu Marmeladendicke ein und füllt sie in Gläser.

Pikante Melonen.

Melonen werden geschält, in siedendem Wasser zum Aufwallen gebracht und dann zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Zu je 1 Kilogramm roh gewogener Frucht nimmt man 40 Dekagramm Zucker, kocht das Ganze mit 1 achtel Liter Weinessig und 1 viertel Liter Wasser zu kleinem Faden und schüttet diese Mischung heiß über die in einer Porzellanschüssel vorbereiteten Melonen. Am nächsten Tag gießt man den Zucker ab, kocht ihn neuerdings dick ein und gießt ihn wieder über die Frucht. Dieses Verfahren wird noch an drei bis vier Tagen wiederholt. Dann füllt man die in Stücke geschnittenen Melonen in Gläser, schüttet den dick eingekochten Zucker darüber, verbindet die Gläser luftdicht und läßt sie eine halbe Stunde lang im Dunst kochen. Sehr hübsch sieht die Wassermelone in dieser Zubereitung aus, weil ihre Rotfärbung sehr wirkungsvoll ist. Man kann aber auch jede beliebige andere Melone so einlegen.

Melonen mit Zucker.

Die Melone wird geschält, in gleichmäßige Stücke geschnitten und 24 Stunden lang in Weinessig liegen gelassen. Dann fügt man zum Essig auf je 1 Kilogramm Melone 30 Dekagramm Zucker, Zitronenschale oder, in Ermanglung derselben, eine Spur Zitronensäure, etwas Zimt, Vanille oder Vanillin und eventuell etwas Ingwer hinzu. In den so gewürzten Essig legt man die Melonen nochmals ein, läßt aufkochen und füllt sie in Gläser. Am nächsten Tage gießt man den Essig ab, kocht ihn noch einmal, gießt ihn wieder über die Melonen und wiederholt dieses Verfahren nach je 24 Stunden dreimal. Dann verbindet man die Gläser luftdicht und sterilisiert sie durch 20 Minuten.

Mirabellen in Flaschen.

Die Früchte dürfen nicht zu reif sein und sollen möglichst alle den gleichen Reifegrad haben. Sie werden in ziemlich weithalsige Flaschen gefüllt und fest zusammengesüttelt. Man verkocht und sterilisiert durch 20 Minuten bei 80 Grad.

Obstbutter.

Sehr gern wird die Hausfrau auch Aepfel oder Birnen zur Herstellung von Obstlatwerge oder Obstbutter verwenden. Die Früchte werden zu diesem Zwecke gekocht, passiert und möglichst mit einem kleinen Zuckerzusatz so dick eingekocht, bis das Obst in erkaltetem Zustande (um die rechte Zeit festzustellen, nimmt man eine kleine Probe auf den Teller) schneidedick ist. Hat man keinen Zucker zur Verfügung, muß man ein Konservierungsmittel zusetzen. Das Kochen erfordert allerdings sehr lange Zeit, doch muß es nicht auf einmal geschehen, sondern kann in Absätzen, an mehreren Tagen vollendet werden. Man kann dem Obst auch das Mark von Kürbissen oder Paradeis beimengen.

Preiselbeeren gewöhnlicher Art.

Die Preiselbeeren werden gut ausgelesen, in einen Steintopf gegeben und gekocht, bis sich Saft bildet. Dann werden sie weitergekocht, bis sie weich sind und der Saft dicklich geworden ist. Man füllt sie noch heiß in vorgewärmte Steinguttöpfe oder Flaschen, die man sogleich nach dem Füllen verbindet und verkorkt.

Preiselbeeren mit Birnen.

Man nimmt das halbe Quantum Preiselbeeren, das halbe Birnen und zu je 1 Kilo Frucht 30 Dekagramm Zucker, 1 Stange Zimt und etwas Vanillin. Die Preiselbeeren werden geklaubt und für sich allein gekocht. Die Birnen werden geschält, gewaschen, vom Kerngehäuse befreit und weichgekocht, bis sie vollständig zerfallen. Dann gibt man Preiselbeeren, Zucker und Gewürz dazu und kocht dies alles so lange weiter, bis es eine einheitliche dicke Masse bildet. Diese Mischung eignet sich sehr gut als Brotaufstrich.

Preiselbeeren im Dunst.

Schön ausgesuchte Preiselbeeren werden ziemlich fest in Gläser eingefüllt, jedoch nicht ganz bis zum Rande, dann gießt man gesponnenen Zucker darüber. Man verbindet mit Pergamentpapier und stellt die Gläser für 15 Minuten in den Dunst. Die so konservierten Beeren sind besonders wohlschmeckend und haltbar.

Preiselbeeren in Flaschen.

Die geklaubten Preiselbeeren werden erst ein wenig gedämpft, dann in Flaschen gefüllt. Diese setzt man in kaltem Wasser aufs Feuer und erwärmt sie langsam. Vom Augenblicke des Kochens an bleiben sie noch 20 Minuten darinnen. Die Flaschen werden gut abgewischt, versiegelt und aufrechtstehend an kühlem Orte aufbewahrt.

Preiselbeergelee.

Die Preiselbeeren werden gekocht und durch einen Saftbeutel gegossen. Den Saft setzt man auf den Herd und fügt zu 1 Liter 1 viertel Kilogramm Zucker hinzu. Dies läßt man einkochen, bis das Gelee ganz fest ist. Man füllt es in kleine Gläser, die man nach dem Erkalten verbindet. Man verwendet das Gelee als Tortenaufputz; zu diesem Zwecke wird es gestürzt, in dünne Blätter geschnitten und zu kleinen Formen ausgestochen. Der Rückstand der Preiselbeeren wird dann als Zusatz beliebiger Marmelade beige-mengt oder auch extra eingekocht.

Preiselbeeren mit Saccharin.

Die Beeren werden ohne Wasserzusatz mit etwas Zimtrinde, einigen Gewürznelken und Orangenschale weichgekocht. Nun werden sie mit in etwas Rum aufgelöstem Saccharin (auf 2 Kilogramm Beeren 12 Tabletten) vermengt, in weithalsige Flaschen gefüllt, die man verkorkt und durch 10 Minuten bei 70 Grad sterilisiert. Auch ohne das Sterilisieren sind die in Flaschen gefüllten Preiselbeeren mehrere Monate lang haltbar.

Quittenkäse.

Man reibt Quitten recht rein ab, schneidet sie in Stücke und kocht sie in Wasser weich. Dann legt man sie auf ein Sieb, damit sie ablaufen, schält sie und reibt sie durch ein Sieb. Das Passierte wird gewogen, die gleiche Menge gestoßener Zucker kommt hinzu und das Ganze auf nicht zu starkem Feuer bei immerwährendem Rühren gekocht. Wenn die Masse anfängt, sich vom Kessel abzulösen und beim Durchstoßen mit dem Löffel nicht schnell wieder zusammenfließt, ist das Kochen beendet. Kurz vorher, ehe die Masse gut kocht, gibt man gestoßenen Zimt und Nelken nebst feingeriebenem Zitronat hinein. Der Quittenkäse wird in beliebige Blechformen gefüllt, recht glatt gestrichen und einen Tag lang an einem warmen Orte stehen gelassen. Nun nimmt man es aus den Formen, legt es auf Bleche, stellt es noch ein paar Stunden warm und bewahrt es zwischen reinem Pergamentbogen auf.

Rhabarber in Flaschen.

Der Rhabarber wird in kurze Stückchen geschnitten, gewaschen und nur mit dem Wasser, das daran hängen bleibt, angesetzt und etwa 10 Minuten lang gekocht. Dann wird er sofort in die soeben heiß ausgespülten enghalsigen Flaschen gefüllt, welche sogleich verschlossen werden.

Rhabarber als Kompott.

Man schneidet den Rhabarber in Stücke, die man, um die schärfste Säure zu mildern, mit siedendem Wasser überbrüht. Abgekühlt und abgetropft, wird er in die Gläser gegeben und mit starker Zuckerlösung (1 Kilogramm auf 1 Liter Wasser) übergossen. Er kann aber auch ohne Zucker

sterilisiert und erst beim Gebrauch mit Zucker oder Saccharin gesüßt werden. Die Sterilisationszeit ist 25 bis 30 Minuten bei 80 Grad Celsius. Eine zweite Sterilisation wie bei den Gemüsen ist nicht nötig.

Rhabarber-Marmelade.

Diese kann mit, aber auch ohne Zucker eingekocht werden. Der Rhabarber wird klein geschnitten, gewaschen und gebrüht, dann ohne Wasser aufs Feuer gebracht. Unter stetem Rühren zerkoht er bald; man läßt das Wasser, das sich bildet, noch etwas einkochen und wiegt dann die Masse, die man durch ein großes, rauhes Sieb treibt, ab. Da Rhabarber selbst nach dem Brühen noch sehr viel Säure hat, so ist ein Zusatz von 30 bis 40 Dekagramm Zucker auf ein halbes Kilogramm notwendig. Auf 2 bis 3 Kilogramm Frucht fügt man noch die abgeriebene Schale einer Zitrone dazu. Will man die Marmelade sterilisieren, was das beste ist, so kocht man sie nur so weit ein, bis sie sich zu einem leichten Brei verdickt, füllt sie dann in die Gläser und sterilisiert sie bei 80 Grad Celsius 20 Minuten lang. Will man sie aber in offene Gefäße füllen, dann muß sie stärker eingekocht werden, bis sie schwer vom Löffel fällt und die Masse sich, wenn man mit dem Löffel über den Boden des Kessels streicht, nur langsam wieder schließt. Sie muß dann ganz heiß eingefüllt werden und bis zum völligen Erkalten stehen bleiben, wodurch sich eine stumpfe Haut auf der Oberfläche bildet. Erst dann werden die Gläser verschlossen. Will man keinen Zucker nehmen, so muß man als konservierendes Mittel benzoesaures Natron hinzufügen. Dieses wird in heißem Wasser aufgelöst und in die fertige, aber noch warme Marmelade eingerührt. Man verwendet $1\frac{1}{2}$ Gramm auf 1 Kilogramm Frucht. In diesem Falle genügt ein einfacher Verschuß mit Pergamentpapier. Die so bereitete Marmelade muß vor Gebrauch entsprechend gesüßt werden.

Rhabarbersaft.

5 Kilogramm geschälte Rhabarberstengel zerquetscht man in einem Porzellangefäß mit einem hölzernen Schlegel. Nun gießt man 3 Liter Wasser darüber und läßt das Ganze drei Tage lang im Keller stehen. Nach dieser Zeit preßt man

den Saft durch ein Tuch, setzt ihm, um die starke Säure zu beheben, Saccharin zu, füllt ihn in Flaschen und sterilisiert ihn eine Stunde lang. Auf 1 Liter Saft nimmt man knapp ein halbes Gramm Saccharin.

Rhabarberwein.

Je 1 Liter Rhabarbersaft setzt man ein viertel Kilogramm Zucker zu und läßt ihn acht Tage lang gären. Nach dieser Zeit füllt man ihn in Flaschen und bewahrt ihn im Keller auf. Nach einem Vierteljahr ist der Wein trinkfähig.

Ribisel-Mischmarmelade.

Die abgestreiften Ribiseln werden gewaschen, zum Abtropfen gegeben, dann zerkoht und passiert. Nun schält man Goldrüben (1 halbes Kilogramm auf 1 Kilogramm Ribiseln) recht sauber, schneidet sie in Scheiben, kocht sie, knapp mit Wasser bedeckt, weich und treibt sie ohne Flüssigkeit durch ein Sieb. Die passierten Ribiseln kocht man in weitem Gefäß rasch dicklich und gibt dann erst die gelben Rüben dazu. Man läßt beides noch eine Weile zusammen kochen und mischt auf 1 Kilogramm Marmelade 1 Gramm benzoesaures Natron gut darunter. Man füllt die Marmelade in gut gereinigte Gläser und verbindet nach dem Erkalten.

Schlehen.

Möglichst große, vom Reif getroffene Schlehen werden gepflückt und in großer Kasserolle, mit kaltem Wasser bedeckt, langsam zum Kochen gebracht. Gleichzeitig kocht man 1 halben Liter Weinessig mit 40 Dekagramm Zucker, Gewürznelken und Zimt gut auf, seigt ihn durch und läßt ihn auskühlen. Die bis zum Kochen gebrachten Schlehen werden aus dem Wasser genommen und gut abgetropft in Gläser gefüllt. Man übergießt sie mit der Essiglösung, verschließt die Gläser gut und sterilisiert durch 10 Minuten bei 90 Grad.

Senibirnen.

3 Kilogramm kleine, feste Birnen werden geschält, von den Stielen befreit und in mit Essig leicht gesäuertes Wasser gelegt. Größere Birnen halbiert man und entfernt das

Kernhaus. Nun kocht man 1 Liter guten Essig mit einem viertel Kilogramm Zucker und einigen Gewürznelken auf. Man legt die abgetropften Birnen (nicht zu viele auf einmal) hinein, kocht sie langsam glasig und füllt sie in Gläser ein. Wenn alle Birnen gekocht sind, vermengt man den gekochten Saft mit 1 achtel Liter süßen Senf und gießt dies über die Birnen in die Gläser. Kühl gestellt, können sie vom achten Tage an gegessen werden.

Stachelbeeren in Flaschen.

Zu dieser Konservierungsart eignen sich vor allem grüne Stachelbeersorten, die auch am besten die Farbe behalten; sie müssen noch vollkommen fest und erst am Beginn der Reife sein. Die Beeren werden von den eingetrockneten Blütenresten gereinigt und mit einem Tuche abgerieben. Dann füllt man sie möglichst dicht in Flaschen ein und sterilisiert sie durch ungefähr 12 Minuten, d. h. so lange, bis die Beeren in den Flaschen zusammengesunken sind. Dann füllt man die Flaschen mit kochendem Wasser voll, kocht nochmals 5 Minuten lang, verkorkt sie noch im Topfe und läßt sie in diesem auskühlen. Die so konservierten Stachelbeeren sind lange haltbar und haben sehr guten Geschmack; vor dem Gebrauch kocht man den Saft mit Zucker und Zitronenschale auf und läßt sie 10 Minuten lang darin ziehen.

Weichseln in Essig.

Die Stiele von schönen, festen Weichseln werden zur Hälfte abgeschnitten; nun gibt man die Früchte in einen irdenen Topf und gießt verdünnten, leicht gezuckerten, kochendheißen Essig darüber. Nach drei Tagen gießt man die Flüssigkeit ab, kocht sie nochmals auf, läßt sie erkalten und gibt sie neuerlich über das Obst, worauf man den Topf verbindet. Diese Weichseln können als Beilage zu Braten gereicht oder zu gemischtem Salat verwendet werden. Der Saft, mit Wasser verdünnt, bildet ein erfrischendes Getränk. Er kann auch, wenn die Weichseln bereits verwendet wurden, in Flaschen gefüllt, in Dunst gekocht und für den Sommer aufbewahrt werden.

Entkernte Weichseln in Flaschen.

Schöne, gesunde, trockene Weichseln werden abgewischt, von Stielen und Kernen befreit und in reine, trockene Flaschen dicht eingefüllt. Dann staubt man eine kleine Messerspitze »Einmachehilfe« darauf, verkorkt und verpecht die Flaschen und hebt sie im kühlen Keller stehend auf. Diese Weichseln halten sich ein Jahr lang und lassen sich zu Strudel, Kuchen u. s. w. verwenden.

Zwetschken in Essig.

Zu 5 Kilogramm Zwetschken nimmt man 1 Kilogramm Zucker und 3 viertel Liter nicht zu scharfen Essig. Die gewaschenen Pflaumen gibt man auf ein Sieb zum Abtropfen, wischt sie trocken ab und gibt sie in den Zucker, der vorher mit dem Essig, ferner mit Zimt und Nelken, die in ein Leinwandsäckchen gebunden wurden, aufkochen muß. Man legt immer nur einen Teil der Zwetschken in den kochenden Zucker. Sind die Zwetschken geplatzt, so nimmt man sie heraus und füllt sie in die bereitgestellten Gläser, bis diese voll sind. Dann gießt man den Zucker über die Zwetschken und läßt diese acht Tage lang stehen. Der Zucker wird dann wieder von den Zwetschken abgegossen. Zu dem eventuell übrig gebliebenen Saft dazugemengt, das Ganze nochmals eingekocht und erkaltet wieder über die Frucht gegossen. Dann verbindet man die Gläser mit Pergament und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

Zwetschkenmarmelade.

Man läßt Zwetschken in kochendem Wasser, dem ein wenig Essig beigegeben wurde, aufwallen, schält sie, läßt sie nochmals im Wasser aufkochen und drückt sie durch ein Sieb. Dann nimmt man zu je 1 Kilogramm durchgedrückte Zwetschken, 1 viertel Kilogramm ebenfalls durchgedrückte Äpfel, 3 Eßlöffel Rum, 1 halbes Kilogramm Zucker, ein wenig Zitronenschale, 1 Stückchen Zimt, 2 bis 3 Nelken und 3 bis 5 Gewürzkörner. Von Vorteil ist es, wenn man alle diese Gewürze einschließlich der Zitronenschale in ein Leinwandsäckchen eingewickelt nur eine Stunde lang mitkochen läßt. Das Ganze wird zu Marmeladendicke eingekocht und heiß in die Gläser gefüllt.

Zwetschkenmarmelade anderer Art.

Man kann diese Marmelade auch anders zubereiten. Die Früchte werden für einen Augenblick in kochendes Wasser gelegt, die Haut abgezogen und die Kerne entfernt. Unter fortgesetztem Rühren läßt man die Früchte zirka zwei Stunden lang kochen, wiegt nun die Masse und nimmt für je 1 Kilogramm Zwetschken 30 Dekagramm passierte Aepfel, 40 Dekagramm Zucker und 2 Eßlöffel Essig. Nun kocht man das Ganze zu Marmeladendicke ein und träufelt ein wenig Zitronensaft dazu. Wenn die Marmelade eine häßliche Farbe hat, kann man sie mit einigen Tropfen Breton- oder Kernessaft auffärben.

Zwetschkenröster.

Gereinigte Zwetschken werden mit etwas Wasser übergossen und in einer irdenen Kasserolle eine Stunde lang gekocht. Dann gibt man zu je 1 Kilogramm Frucht 20 Dekagramm Zucker und 2 Löffel Rum, etwas Gewürnelken und Zimt und kocht alles miteinander recht gut ein, füllt es in Gläser und verbindet diese luftdicht.

Powidl.

Zwetschken werden gewaschen, getrocknet, entkernt und in einer irdenen Kasserolle ohne anderen Zusatz als ein Stückchen Zimt und 2 bis 3 Gewürnelken durch zwei bis drei Stunden unter jeweiligem Umrühren gekocht. Dann gibt man zu 1 Kilogramm roh gewogener Frucht 20 Dekagramm in Wasser getauchten Stückzucker und kocht die Powidl, bis sie eine dicke Masse bildet. Es spielt für die Qualität der Powidl gar keine Rolle, ob man sie in Absätzen kocht, d. h. zu Zeiten, wenn man gerade Feuer hat, um andere Gerichte zu bereiten.

Zwetschken gedörrt.

Die Zwetschken werden einen Augenblick in heißes Wasser gegeben, damit sie geschält werden können. Dann werden sie auseinandergeschnitten, entkernt, auf ein Sieb gelegt, auf den mäßig warmen Herd gestellt, gedörrt, bis sie vollständig trocken sind.

Gedörrte Zwetschken mit Schale.

Die Zwetschken werden über Dampf gestellt und gedünstet, dann auf Darren zum Trocknen gegeben.

Senfzwetschken.

Man verwendet zu 5 Kilogramm Zwetschken anderthalb Liter Essig, 1 halbes Kilogramm Zucker, einige Nelken, 1 Stück ganzen Zimt und 1 viertel Kilogramm Senfkörner, welche letztere in einen Organtinsack eingeschlagen werden. Nun wird der Essig mit dem Zucker und den Gewürzen aufgekocht. Es kommt ein Teil der Zwetschken hinein, wird einmal aufwallen gelassen und dann in einen großen Topf gegeben. Bis alle Zwetschken einmal aufgekocht sind, wird der kochende Essig darübergegossen. Nach acht Tagen wird der Essig abgeschüttet, noch einmal aufgekocht, über die Zwetschken gegossen und der Topf mit dem Senfbeutel bedeckt. Dann wird der Topf gut verbunden und an kühlem Orte aufbewahrt.

Gemüsespeisen.

Bärenlauchspinat.

Der Spinat wird 2—3mal mit kochendem Wasser abgebrüht, dann kocht man ihn unter Zugabe von etwas Speisesoda in Salzwasser weich. Sehr gut ist es, wenn man Spinat daruntermischt. Er wird passiert und mit einer Einbrenn verdickt.

Brennesselspinat.

Die frischen jungen Blätter der Brennesseln werden mit kochendem Wasser abgebrüht, gekocht, fein gewiegt und mit Einbrenn vermengt.

Gefüllte Gurken.

Von festen, mittelgroßen, geschälten Gurken schneidet man einen Deckel ab und höhlt sie dann mit einem Löffel aus. Dann werden sie eingesalzen und liegen gelassen. Weichgekochte, doch möglichst trockene Rollgerste vermengt man mit feingehacktem Speck, einem halben weichgekochten