

In Zucker eingekochte Früchte.

377. Hagebutten und deren Bereitung.

Von schönen, reifen Hagebutten entfernt man die Stiele und Blütennarben, teilt sie in zwei Hälften, nimmt mit einem kleinen Messerchen die Kerne heraus und läßt sie 2—3 Tage im Keller stehen. Dann gibt man sie in einen Hafen, gießt so viel kaltes Wasser dazu, bis dasselbe mit den Hagebutten gleich steht und kocht sie einige Stunden zu einem weichen Brei, den man lauwarm durch ein Haarsieb passiert. Will man das Hagebuttenmark einfacher bereiten, so kann man sich die Mühe des Auskernens sparen. Man läßt sie ebenfalls einige Tage im Keller stehen, setzt sie mit kaltem Wasser zu und kocht sie sehr weich. Der Kerne wegen werden sie zuerst durch einen mittelstarken Seiher gedrückt und dann das dadurch gewonnene Mark durch ein Haarsieb passiert. Es verliert dadurch nichts an Geschmack.

378. Gekochtes Hagebuttenmark.

400 g Zucker gibt man in den Einmachehafen zu 500 g durchpassiertem Mark, rührt es auf dem Feuer, bis Zucker und Mark ganz vermengt sind, läßt es einige Male aufkochen und füllt es warm in die Gläser.

Ist Frucht und Glas vollständig kalt geworden, werden die Gläser zugebunden, und zwar geschieht dies folgendermaßen. Zuerst legt man über das Glas ein Stückchen weißen, reinen, abgewaschenen Stoff; dann schneidet man nach der Größe des Glases ein Stück gutes Pergamentpapier, taucht es in kaltes Wasser, ringt es aus, legt es über den Stoff und bindet das Glas mit dünnem Spagat fest zu, indem man denselben 4—5 mal fest um den Rand des Glases schlingt. Das Einfüllen der noch warmen Frucht in die Gläser hat den Vorteil, daß sich auf der Frucht im warmen Zustand

sofort eine Haut bildet, die bedeutend vor Zerstörung schützt. Gibt man zuerst einen Löffel voll heiße Frucht in die Mitte des Bodens vom Glase und schwenkt einmal herum, so daß das Glas sich langsam erwärmt, so kann man ruhig die heiße Frucht nachfüllen, ohne daß das Glas zerspringt.

Mit dem Zubinden der Gläser soll man immer warten bis zum nächsten Tag. Eine Hauptbedingung ist auch, daß das Eingemachte an einem kühlen, trocknen Orte aufbewahrt wird. Der Keller eignet sich meistens nicht dazu.

Geschirre, welche man zum Einkochen der Früchte verwendet, dürfen nie vorher zum Kochen von fetthaltigen Speisen verwendet worden sein. Am besten dazu ist ein Emailletiegel. In Messing oder Kupfer darf Eingesottenes nie stehenbleiben. Sollte sich nach einiger Zeit Schimmelpilz auf den Früchten zeigen, so entfernt man denselben vorsichtig, kocht die Frucht nochmals auf, reinigt die Gefäße gut und mischt unter die warme Frucht eine Messerspitze voll Salizylpulver.

379. Gerührtes Hagebuttenmark.

Auf 500 g gerührtes Hagebuttenmark nimmt man 500 g feinen Staubzucker, gibt beides in eine tiefe Schüssel und rührt es mit einem neuen Kochlöffel eine ganze Stunde. Hierauf füllt man es in Gläser und bindet es in der oben beschriebenen Weise zu. Dieses Mark hält sich sehr gut und schmeckt vorzüglich.

380. Johannisbeeren in Zucker.

Auf 500 g von den Stielen befreite, rein gewaschene Johannisbeeren läutert man 375 g Zucker mit $\frac{1}{8}$ l Wasser, bis er spinnt. Dann gibt man die Beeren hinein und läßt sie 10 Minuten kochen, nimmt hierauf mit einem silbernen Löffel oder emaillierten Schaumlöffel die Beeren heraus und füllt sie in das vorbereitete, etwas angewärmte Glas. Den

Saft läßt man noch ziemlich dick einkochen (ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde lang) und gibt ihn über die Beeren.

381. Himbeeren oder Erdbeeren in Zucker.

400 g Zucker gibt man mit 500 g Beeren in den Einmachetiegel und läßt sie 10 Minuten kochen. Die Beeren werden herausgenommen, der Saft noch dick eingekocht und damit verfahren wie in Nr. 378.

382. Entkernte Weichseln oder Kirschen in Zucker.

Die Früchte werden gewaschen und entkernt. Auf 500 g Frucht kommen 400 g Zucker. Man kocht beides zusammen und verfährt damit wie in voriger Nummer. Auf diese Art eingekochte Weichseln oder Kirschen sind sehr gut zum Füllen von Buchteln und Pfannkuchen.

383. Brombeeren in Zucker.

500 g Zucker kocht man mit $\frac{1}{8}$ l Weinessig dick und gibt 500 g Brombeeren hinein, läßt alles 15 Minuten kochen und füllt die Beeren sogleich in Gläser, ohne den Saft noch weiter einkochen zu lassen.

384. Aprikosen in Zucker.

Schöne, reife Aprikosen zerteilt man in je 5—6 Stückchen und entfernt die Kerne. Dann läutert man 500 g Zucker, gibt ebensoviel Aprikosen hinein und kocht sie 12 Minuten. Ebenso werden Pfirsiche behandelt.

385. Aprikosen-Marmelade.

Man kocht die Früchte in Wasser einige Male auf, nimmt sie heraus, entkernt sie und treibt sie durch einen Seiher. Dann mischt man 500 g Mark mit 500 g Zucker (gestoßen), kocht dies 10—12 Minuten unter beständigem Rühren und füllt es warm in die Gläser.

386. Stachelbeeren in Zucker.

Man schneidet von den Beeren Stiele und Butzen ab und wäscht sie. 375 g Zucker werden mit 6 Löffel Wasser geläutert, bis er spinnt. Dann gibt man 500 g schöne, reife, jedoch nicht zu weiche Stachelbeeren hinein, läßt sie 10 Minuten kochen, nimmt sie heraus, läßt den Saft noch dick einkochen und füllt sie warm in Gläser.

387. Quitten in Zucker.

Die Quitten werden geschält, jede in 6—8 Teile zerschnitten und vom Kernhaus befreit. Dann kocht man die Schnitte in reichlich Wasser weich und gibt dazu die Schalen und die ausgeschnittenen Kernhausteile nebst den Kernen; denn dieses gibt das Aroma und die schöne, rötliche Farbe. Sind die Quittenschnitte weich, nimmt man sie aus der Brühe und gibt sie einstweilen in das Einmachglas. Die Brühe nebst einer Obertasse guten Weinessig kocht man noch ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde, worauf man sie durchsieht. In diese Brühe gibt man 250 g Zucker auf 500 g Schnitte. Hierauf gibt man die Schnitte wieder in die Brühe, kocht sie noch 10 Minuten und füllt sie in die Gläser.

388. Saazer Kompott.

$\frac{1}{2}$ Kilo Preiselbeeren, $\frac{1}{2}$ Kilo gute Sommerbirnen, in Vierteln zerschnitten, ebenso $\frac{1}{2}$ Kilo mürbe Äpfel und $\frac{1}{2}$ Kilo zur Hälfte zerschnittene Zwetschgen werden mit $\frac{1}{2}$ Kilo gestoßenem Zucker zusammen $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht. Die Schnitten sollen ziemlich gut verkocht sein. Dieses Kompott ist sehr gut sowohl zu Mehlspeisen als auch zu Braten.

389. Preiselbeeren.

Die Beeren werden rein gewaschen und auf 4 l Beeren 550 g Zucker genommen. Man gibt dieselben in den Einmachtopf, taucht das dazu bestimmte Stück Zucker schnell

in kaltes Wasser und legt es in die Beeren; man kann aber auch gestoßenen Zucker verwenden. Die Beeren ziehen nun Saft und man läßt sie unter öfterem Umrühren 25—30 Minuten kochen. Noch heiß, füllt man sie in Gläser oder Häfen. Nach Geschmack kann man auch etwas ganzen Zimt begeben.

390. Zwetschgen in Zucker.

Zu 2 $\frac{1}{2}$ Kilo entkernten und geteilten Zwetschgen nimmt man $\frac{1}{2}$ Kilo gestoßenen Zucker und läßt dieselben mit etwas ganzem Zimt $\frac{3}{4}$ Stunden kochen, indem man sie öfters umwendet.

391. Johannisbeer-Gelee.

Reife Beeren werden von den Stielen gepflückt und durch ein Tuch gepreßt. Den Saft davon gibt man in eine Schüssel und gibt auf je $\frac{1}{2}$ l Saft 500 g feinen Staubzucker. Diese Flüssigkeit wird mit einem neuen, großen Kochlöffel 1 Stunde lang geschlagen, dann in kleine Geleegläser gefüllt und sogleich verbunden. Dieses Gelee ist hauptsächlich für Kranke sehr gut und behält lange Zeit den Wohlgeschmack der frischen Beeren.

392. Himbeer-Gelee.

Man preßt die frischen Beeren durch ein Tuch und kocht $\frac{1}{2}$ l Saft mit 500 g Zucker dick ein. Ebenso bereitet man das Johannisbeergelee.

393. Apfel-Gelee.

Gute, säuerliche, nicht ganz reife Äpfel werden gewaschen und in beliebige Stückchen, samt Schale und Kernen, geschnitten. Sie werden dann in einem Hafen mit so viel Wasser, daß es über die Äpfel zusammengeht, 2—3 Stunden lang zu einem dünnen Brei gekocht. Dann spannt man eine reine Serviette über einen großen Hafen, oder bindet sie an

die vier Pfähle eines umgekehrten Stuhles. Man schüttet den Brei hinein, läßt ihn über Nacht stehen und durchtropfen, ohne jedoch zu drücken. Am andern Tag kocht man auf je 1 l Saft $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker zu Gelee. Es wird so lange gekocht, bis der Tropfen fest auf dem Teller steht und eine schöne rotbraune Farbe hat. Das gekochte Gelee wird, noch heiß, in die angewärmten Gläser gefüllt, über Nacht stehen gelassen und andern Tags zugebunden. Sollten die Äpfel nicht sehr pikant, sondern etwas süßlich sein, so kann man beim Einkochen Zitronensaft beifügen. Von sauren Äpfeln wird jedoch das Gelee unbedingt feiner und bekommt eine schönere Farbe. Dieses Gelee hält sich jahrelang und ist verwendbar zu allen feinen Bäckereien.

Mit Zucker und Essig eingemachte Früchte.

Zu allem Eingemachten mit Zucker, wozu Essig verwendet wird, ist es ratsam, in die noch warme Masse eine Messerspitze voll Salizylpulver zu geben.

394. Zwetschgen mit Zucker und Essig.

2 Kilo Zwetschgen zerteilt man, gibt die Kerne heraus und schichtet sie in das dazu bestimmte Einmachglas. Dann kocht man $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit $\frac{1}{4}$ l Weinessig dick und gibt denselben heiß löffelweise über die Zwetschgen. Dieselben ziehen über Nacht von selbst viel Saft. Diesen Saft gießt man am nächsten Tage ab, kocht ihn einigemal auf, gibt die Zwetschgen aus dem Glas dazu und läßt beides bis zum Siedegrad kommen. Dann füllt man das Ganze in die reinen Gläser und verbindet sie erst am nächsten Tag.