

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.

395. Schwarzbeeren (Heidelbeeren) mit Zucker und Essig.

Die Beeren werden gewaschen und durch einen Seiher ablaufen gelassen. Zu 4 l Beeren gibt man in einen Hafen 500 g klein zerschlagenen Zucker mit 4 Löffel Weinessig und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Hierauf rührt man 1 Messerspitze voll Salizyl darunter und füllt sie warm in die Gläser. Nächsten Tag bindet man sie zu. Es ist dies im Winter ein sehr gutes Kompott zu verschiedenen Mehlspeisen und hält sich monatelang.

396. Kirschen und Weichseln mit Zucker und Essig.

$1\frac{1}{2}$ Kilo schöne, feste, reife Kirschen werden von den Stielen befreit und gewaschen. Dann kocht man $\frac{3}{4}$ l Wasser mit $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, 6 Löffel guten Weinessig und einem Stück ganzen Zimt 10 Minuten lang. Die Kirschen kommen hinein und werden, vom Sieden an gerechnet, 3 Minuten gekocht, mit einem Löffel herausgenommen und sogleich in Gläser, bis zur Hälfte voll, gefüllt. Den Saft läßt man abermals 15 Minuten kochen und gibt ihn dann, gut warm, über die Kirschen bis zum Rand des Glases. Dem Saft mischt man etwas Salizylpulver bei. Andern Tags werden die Gläser erst zugebunden. Auf diese Art eingekochte Kirschen sind sehr pikant und halten sich ein ganzes Jahr lang. Ebenso werden auch Süßweichseln eingekocht, nur nimmt man dazu etwas weniger Essig.

397. Birnen mit Zucker und Essig.

Es werden beiläufig 100 Stück mittelgroße, gute Birnen geschält und sogleich in kaltes Wasser gelegt. Die Stiele werden daran gelassen. Man setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer und kocht sie halb weich. Sobald sie etwas ausgekühlt sind, sticht man jede Birne einige Male mit einem spitzigen Hölzchen ein. 1 Kilo Zucker wird mit $\frac{1}{2}$ l gutem Weinessig geläutert; dann gibt man die Birnen nebst $\frac{1}{2}$ l

von dem Wasser, in welchem sie gekocht wurden, hinein und kocht sie vollends weich. Die Birnen werden mit einem reinen Löffel herausgenommen, in Gläser geschichtet, der Saft noch dick eingekocht und über die Birnen gegossen.

398. Geschälte Zwetschgen mit Zucker und Essig.

Die Zwetschgen schält man, indem man immer 5 bis 6 Stück eine Minute in sehr heißes Wasser legt, herausnimmt und mit einem spitzigen Messer die Haut abzieht. Man legt sie hierauf in das Glas. Auf 1 Kilo Zwetschgen nimmt man $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker, welchen man mit 6 bis 7 Löffel gutem Weinessig und 3—4 Löffel Wasser läutert und ziemlich warm über die Zwetschgen gießt. Nach 2 Tagen kocht man den Saft nochmals auf und gießt ihn wieder über die Zwetschgen. Andern Tags bindet man das Glas zu.

Ganze, ungeschälte Zwetschgen werden ebenso behandelt.

399. Bohnen in Essig.

$1\frac{1}{2}$ Kilo junge Bohnen befreit man von den Fäden und schneidet sie in schiefer Richtung fein auf. Dann gibt man in einen großen emaillierten Einmachhafen folgendes: 1 l Weinessig, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz, $\frac{1}{2}$ l Wasser, 1 Kaffeelöffel weiße Pfefferkörner, 50 g Zucker, einige Sträußchen Bohnenkraut (Pfefferkraut) und nach Belieben Estragonkraut. Man läßt alles einige Male aufkochen, gibt die Bohnen hinein und kocht sie nicht ganz weich. Hierauf füllt man sie samt allem in Gläser oder Steinhäfen, drückt sie fest ein und bindet sie am nächsten Tag nach Vorschrift zu. Sollte die Flüssigkeit nicht über den Bohnen stehen, kocht man nochmals etwas Essig und wenig Zucker, gießt einen Teil von dem Saft ab, mischt beides zusammen und gießt es darüber. Dies ist ein guter Salat für den Winter.

400. Gurken mit Zucker und Essig.

10—12 Stück große, frische Gurken schält man, zerteilt sie der Länge nach, entfernt mit einem reinen Löffel die Kerne und schneidet sie in 3—4 Teile. Dieselben gibt man in eine Porzellanschüssel, salzt sie schwach und stellt sie über Nacht in den Keller. Am andern Tage trocknet man sie mit einem reinen Tuch ab und legt sie mit etwas Gurkenkraut in die Gläser.

1 l Weinessig und $\frac{1}{4}$ l Wasser wird gekocht; dazu gibt man 500 g Zucker und einen halben Kaffeelöffel voll Pfefferkörner in den Essig, läßt ihn noch 10 Minuten kochen und gießt ihn kochend über die Gurken. Nach einigen Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn nochmals und gibt nach Bedarf noch etwas Essig dazu, so daß derselbe über den Gurken steht.

401. Senfgurken.

Große, grüne Gurken schält und zerteilt man wie in voriger Nummer. Sie werden mit 2 Handvoll Salz gut vermengt und in einer Schüssel über Nacht in den Keller gestellt. Am andern Tag nimmt man sie aus dem angesammelten Salzwasser, trocknet sie gut ab und schichtet sie in Gläser oder Steinhäfen, indem man zwischen jede Lage Gurken weiße Senfkörner streut, sowie etwas klein geschnittenen Meerrettich und Gurkenkraut legt. $1\frac{1}{2}$ l Weinessig und weiße Pfefferkörner werden kochend gemacht und über die Gurken gegossen. Nach 3 Tagen wird der Essig abgegossen, nochmals aufgekocht und wieder darübergegossen. Der Essig muß über den Gurken zusammengehen. Nach Bedarf gibt man noch mehr Essig dazu und bindet die Gläser mit Pergamentpapier fest zu.

402. Kleine Essiggurken.

Ungefähr 100 Stück kleine oder auch mittelgroße Gurken werden sehr rein gewaschen, abgetrocknet und reihenweise

mit Gurkenkraut, Weinblättern und weißen Pfefferkörnern in Gläser gelegt und abgekochter Weinessig darübergegossen, so daß derselbe über den Gurken steht. Das Glas wird fest mit Pergamentpapier zugebunden.

403. Schwämme in Essig.

Ganz kleine Herrenpilze putzt und wäscht man. Dann kocht man sie in Salzwasser $\frac{1}{4}$ Stunde und legt sie in ein Glas. Man kocht Weinessig mit etwas Salz, Pfefferkörnern und einem Lorbeerblatt und gibt dieses über die Schwämme. Nach 2 Tagen wird der Essig abermals aufgekocht und kalt über die Schwämme gegossen. Nach vollständigem Erkalten werden die Gläser zugebunden und an einem trockenen Ort aufbewahrt.

404. Kürbis mit Zucker und Essig.

Die Frucht wird geschält und in kleine, längliche Stücke geschnitten. Man kocht Weinessig mit etwas Zucker, wenig Salz, Pfefferkörnern und 2—3 Nelken, läßt die Kürbisstückchen darin aufkochen, schichtet sie in ein Glas, läßt den Essig noch $\frac{1}{2}$ Stunde weiter kochen und gibt ihn dann darüber. Am andern Tag bindet man das Glas mit gutem Pergamentpapier zu.

405. Dunstobst.

Man sucht die zum Einkochen bestimmten Früchte sorgfältig durch, wäscht sie und legt sie auf eine Platte. Die Gläser hat man rein gewaschen und getrocknet. In jedes Glas gibt man etwas Obst, dann einen Kaffeelöffel Zucker, wieder Obst und Zucker, bis das Glas auf einen zweifingerdicken Raum voll ist. Jede Lage Obst drückt man mit einem Löffel gut nieder, jedoch ohne dasselbe zu quetschen. Dann gießt man in jedes Glas so viel kaltes Wasser, daß es knapp die Früchte bedeckt, und verschließt die Gläser entweder

mit dem bekannten Gummiring-Verschluß oder verbindet sie mit Stoff und Pergamentpapier nach Vorschrift. In den Kochtopf legt man unten ein zusammengefaltetes Küchentuch, stellt die gefüllten Gläser hinein, ohne daß sie sich berühren, steckt in die Zwischenräume kleinere Tücher, damit die Gläser beim Kochen nicht zusammenstoßen, und füllt so viel kaltes Wasser auf, daß noch der dritte Teil der Gläser daraus hervorragt. Auch müssen die Gläser gleich hoch sein. Der Kochtopf darf nicht auf das offene Feuer kommen und das Wasser soll nicht sehr stark kochen. Die Kochdauer wird berechnet von dem Zeitpunkt an, wann das Wasser zu kochen anfängt. Ist die Kochzeit, die von jeder einzelnen Frucht unten angegeben ist, vorüber, so zieht man den Topf zurück, läßt aber die Gläser in dem Wasser stehen, bis sie erkaltet sind. Dieses Dunstobst hält sich länger als ein Jahr und kommt billig, da sehr wenig Zucker dazu verwendet wird und nicht jedermann das allzu Süße liebt. Damit das Dunstobst sich gut hält, mischt man zu dem dazu bestimmten Zucker etwas Salizyl. Zu dem Dunstobst mit Zuckerwasser gibt man in jedes Glas eine Messerspitze Salizyl und gießt das Zuckerwasser darüber. Nachstehende Früchte eignen sich am besten zu Dunstobst.

1. Amarellen	Kochdauer 18 Minuten
2. Aprikosen halbiert	„ 20 „
3. Birnen geschält, ganz	„ 25 „
4. Brombeeren	„ 12 „
5. Himbeeren	„ 12 „
6. Johannisbeeren	„ 15 „
7. Kirschen ohne Kerne	„ 15 „
8. Kirschen mit Kernen	„ 18 „
9. Herzkirschen	„ 20 „
10. Walderdbeeren	„ 12 „
11. Weichseln ohne Kerne	„ 15 „
12. Weichseln mit Kernen	„ 18 „

- | | |
|-------------------------------------|----------------------|
| 13. Zwetschgen ganz | Kochdauer 25 Minuten |
| 14. Zwetschgen zerteilt | „ 18 „ |
| 15. Zwetschgen ohne Haut, i. ganzen | „ 20 „ |
| 16. Zwetschgen ohne Haut, geteilt | „ 15 „ |

406. Dunstobst auf andere Art.

Die Behandlung dieser Art Dunstobst ist dieselbe wie in voriger Nummer, nur wird dazu gekochtes Zuckerwasser genommen. Auf 1 l Wasser nimmt man 250 g Zucker, kocht denselben 10 Minuten lang und gießt die Flüssigkeit über das in Gläser eingefüllte Obst. Zu Früchten, welche selbst Saft ziehen, wie Kirschen, Weichseln, Amarellen, Zwetschgen und Beeren füllt man das Glas nur bis zur Hälfte mit Zuckerwasser, jedoch zu Früchten wie Birnen, Aprikosen usw. muß dasselbe über die Früchte zusammengehen. Die Gläser sollen jedoch zweifingerbreit frei bleiben.

Einige gute Kartoffelspeisen.

407. Kartoffelnudeln mit Äpfeln oder frischen Zwetschgen.

1 Kilo frisch gekochte und ausgekühlte Kartoffeln drückt man durch die Maschine, gibt 2 Eier, 4—5 Löffel Mehl, etwas Salz und 2 Löffel Zucker dazu und arbeitet alles zu einem feinen Teig. Dann walkt man auf dem Nudelbrett von einem großen Stückchen kleine Flecke aus, gibt auf jeden derselben eine Handvoll fein geschnittene Äpfel, etwas in Butter geröstete Semmelbröseln und 1 Löffel Zucker mit etwas Zimt vermischt, rollt sie leicht zusammen, legt sie in eine gut mit Fett oder Butter bestrichene Backpfanne und bäckt sie $\frac{3}{4}$ Stunden sehr langsam. Statt Äpfeln kann man auch frische, zur Hälfte zerschnittene Zwetschgen nehmen. Diese