

kann man sie mit einer Fülle aus feingewiegtem Schinken, 1 Ei und etwas feingehackter Petersilie und einer feingehackten Sardelle füllen und sind dann auch zum Tee sehr beliebt.

186. Kartoffelbrot.

500 g Kriegsmehl werden mit 1 Päckchen Backpulver gut gemischt. In einer Schüssel werden 2 Eßlöffel Fett glatt gerührt, mit 2 Eßlöffel Zucker, 1 Ei, zuletzt Saft und abgeriebene Schale einer halben Zitrone und $\frac{1}{4}$ l Milch damit vermengt. Dann gibt man nach und nach das Mehl und 3 gekochte, geriebene Kartoffeln und etwas Salz dazu und verarbeitet alles zu einem glatten Teige, was ungefähr $\frac{1}{2}$ Std. dauert. Davon werden zwei nicht zu dicke längliche Brote geformt, auf ein gefettetes Backblech gelegt, mit Wasser bestrichen und ungefähr 1 Std. schön hellbraun gebacken. Während des Backens werden sie noch zweimal mit warmem Wasser bestrichen. Das Brot soll erst am andern Tage gegessen werden.

Einnachen der Früchte ohne Zucker.

Bei der jetzigen Zuckerknappheit dürfte es vielen Hausfrauen erwünscht sein, zu wissen, daß alles Kom-



Fig. 21. Das Einfüllen der Beeren in Flaschen.

pottobst, sowie Marmeladen und Säfte ohne Zucker eingemacht werden können. Ohne Zucker eingekochte Früchte behalten sogar besser den feinen Fruchtgeschmack und ihre schöne Farbe, und manche Hausfrau wird sicher auch in zuckerreichen Zeiten dieses Einnachen ohne

Zucker vorziehen, wenn sie es erst einmal versucht hat. Beim Gebrauch hat man nur nötig, die Früchte aus dem Glase zu schütten und den Saft mit dem nötigen Zucker aufzukochen. Kleine Beerenfrüchte, wie Preiselbeeren und Heidelbeeren brauchen nicht aufgekocht zu werden, sondern werden nur einige Stunden vor dem Gebrauch mit dem nötigen feinen Zucker vermischt.

Zu den großen Früchten wie: Birnen, Pfirsiche, große Erdbeeren und ganze Pflaumen, müssen wir die Konservengläser mit luftdichtem Verschluss haben, bei den kleinen Früchten wie: Preiselbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren und kleinen Erdbeeren kommen wir ohne diese Gläser aus und benutzen alle Flaschen die sich im Haushalt ansammeln oder billig zu kaufen sind; natürlich dürfen sie keine Sprünge haben, sondern müssen tadellos ganz sein. Bierflaschen mit Patentverschluss sind immer vorzuziehen, wenn man sie haben kann, sonst alle Rotwein- und Champagnerflaschen. Sie müssen mehrere Tage vor dem Gebrauch sauber gewaschen und umgekehrt in einen Eimer oder Korb gestürzt werden, damit sie vollständig austrocknen. Sauberkeit ist die Hauptsache. Zu den Flaschen ohne Patentverschluss brauchen wir neue Korken, die in kochendem Wasser gebrüht werden, bis sie sich leicht zusammendrücken lassen.

Das Brechen der Flaschenhälse. Um aus den Flaschen das Eingemachte bequem herausnehmen zu können, schlägt man nicht einfach den Hals der Flasche ab, wie das meistens geschieht, weil dadurch sehr leicht Glassplinter in das Eingemachte kommen, sondern man macht den kleinsten Herdring im Feuer glühend, nimmt ihn mit dem Feuerhaken heraus und schiebt ihn über den Flaschenhals, wie Fig. 22 zeigt. Nach einigen Augenblicken springt die Flasche rings um den Ring, man tropft dann auf die gesprungene Stelle etwas kaltes Wasser, damit der Riß vollständig durchspringt. Danach kann man den Flaschenhals abheben und das Obst bequem ausschütten.



Fig. 22. Das Brechen der Flaschenhälse.

187. Das Kochen.

Ist man im Besitz eines „Wackapparates“, so wird man die gefüllten Gläser natürlich darin erhitzen. Ebenso die gefüllten Flaschen, die man nebeneinander auf den Einsatz stellt und so viel laues Wasser hineingießt, daß es bis zum Hals der Flaschen reicht und ganz langsam auf 80—90° erhitzt, nicht höher. Andernfalls legt man auf den Boden eines gewöhnlichen großen Kochtopfes, der etwas höher als die Flaschen sein muß, eine dicke Lage zerzupftes Zeitungspapier oder Heu, stellt die Flaschen oder Gläser darauf, stopft auch die Zwischenräume mit Papier oder Heu aus, damit sie feststehen, gießt so viel laues Wasser hinein, daß es bis an den Hals der Flaschen oder Gläser reicht, stellt den Topf auf die Herdplatte — nicht auf offenes Feuer, weil sonst die Flaschen leicht platzen —, und läßt das Wasser ganz langsam bis kurz vor's Kochen kommen, richtig kochen soll es nicht, sonst platzen leicht die Flaschen. Auf diesem Hitzegrade hält man es dann so lange, wie in den Rezepten angegeben ist. Danach wird der Topf vom Herd genommen und erst nach dem Erkalten nimmt man die Flaschen heraus.

Kompottfrüchte in Gläsern ohne Zucker.

(Pflirsiche, Birnen, Aprikosen usw.)

188. Die Früchte werden geschält, entkernt, dabei in Hälften geschnitten in Wackgläser gefüllt, so viel abgekochtes Wasser darübergelassen, daß sie nicht ganz bedeckt sind, mit Gummiring und Deckel luftdicht geschlossen und im Wackapparat 25 Min. bei 90—100° erhitzt.

Beim Gebrauch wird der Saft mit Zucker nach Geschmack aufgekocht, die Früchte in den noch heißen Saft gelegt und kaltgestellt.

Kompottfrüchte in Flaschen ohne Zucker.**189. Rhabarber.**

Der zarte rosa Rhabarber ist der beste. Er wird dünn geschält, in 2—3 cm lange Stücke geschnitten, die man der Länge nach noch einmal durchschneidet, damit sie durch den Hals der Flasche gehen. Dabei stößt man die Flasche

auf einem vielfach zusammengelegten weichen Tuche öfter auf, damit recht viel in die Flasche geht, gießt nur $\frac{1}{4}$ Tasse abgekochtes erkaltetes Wasser darüber. Auf diese Weise füllt man so viel Flaschen, wie man haben will, verkorkt und überbindet sie kreuzweise mit Bindfaden, wenn es keine Patentflaschen sind, und erhitzt sie im Wasserbade nach Nr. 187 $\frac{3}{4}$ —1 Std.

Beim Gebrauch wird er aus der Flasche geschüttelt und mit dem Saft und dem nötigen Zucker ausgekocht.

Man kann den Rhabarber auch in Stücke geschnitten mit einigen Eßlöffeln Wasser in einem Topfe weichdämpfen und abgekühlt mit dem Saft in die Flaschen füllen und dann noch $\frac{1}{2}$ St. sterilisieren.

190. Unreife Stachelbeeren.

Die Beeren werden von Stiel und Blüte befreit, sauber gewaschen und nach voriger Nummer fest in die Flaschen eingerüttelt. Man kann $\frac{1}{4}$ Tasse abgekochtes erkaltetes Wasser darüber füllen oder nichts hinzutun. Die Flaschen werden verkorkt und nach Nr. 187 $\frac{1}{2}$ Std. erhitzt.

Beim Gebrauch werden die Beeren mit Zucker nach Geschmack und etwas Zitronenschale aufgekocht und kaltgestellt.

191. Himbeeren und Brombeeren.

Von Himbeeren oder Brombeeren werden die Stiele und Blättchen entfernt, schnell gewaschen und abgetropft, in die Flaschen gefüllt, diese geschlossen und nach Nr. 187 $\frac{1}{2}$ Std. erhitzt.

Beim Gebrauch werden sie nur mit Zucker vermischt.

192. Kirschen.

Die Kirschen, am besten saure (Schattenmorelle), werden gewaschen und ganz oder entkernt in die Flaschen gefüllt und so viel abgekochtes erkaltetes Wasser darübergegossen, daß sie fast bedeckt sind. Dann werden die Flaschen geschlossen und $\frac{1}{2}$ Std. nach Nr. 187 erhitzt.

Beim Gebrauch wird der Saft abgegossen, mit Zucker nach Geschmack gesüßt, mit Kartoffelmehl ganz leicht sämig gemacht und die Kirschen einmal darin ausgekocht. Oder man kocht den Saft mit Zucker so kurz ein, daß er sämig genüg ist.

193. Heidelbeeren.

Die Beeren werden sauber verlesen, in viel Wasser gewaschen und abgetropft, dann in Flaschen gefüllt und ohne Wasser hinzuzugießen die Flaschen geschlossen und $\frac{1}{2}$ Std. nach Nr. 187 erhitzt.

Beim Gebrauch werden sie nur mit Zucker vermischt zu Tisch gegeben.

194. Preiselbeeren.

Die Beeren werden verlesen, sauber gewaschen, abgetropft und fest in die Flaschen eingerüttelt, wie bei Nr. 189 gesagt ist. Man kann $\frac{1}{4}$ Tasse abgekochtes erkaltetes Wasser in jede Flasche gießen, wenn die Beeren nicht sehr saftig sind. Die Flaschen werden geschlossen und $\frac{1}{2}$ Std. nach Nr. 187 erhitzt.

Beim Gebrauch werden die Beeren möglichst 2 Std. vorher mit reichlich feinem Zucker vermischt, nicht gekocht.

195. Blaue Pflaumen.

Reife Pflaumen, die sich leicht vom Kern lösen, werden gewaschen, der Länge nach in Viertel geschnitten und ohne die Steine in die Flaschen gefüllt. Man kann sie so lassen oder $\frac{1}{4}$ Tasse gekochtes erkaltetes Wasser darübergießen, dann werden die Flaschen geschlossen und $\frac{1}{2}$ Std. nach Nr. 187 erhitzt.

Marmeladen ohne Zucker einmachen.

196. Die gewählten Früchte, wie: Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, unreife oder reife Stachelbeeren, Rhabarber, Preiselbeeren, oder mehrere Fruchtarten zusammen werden gewaschen, Stiele und Blüten entfernt und in wenig Wasser weichgekocht, so daß sie zerfallen und mit dem Saft durch ein Sieb gestrichen, oder wer die Kerne in der Marmelade liebt, streicht sie nicht durch. Der Brei wird in Flaschen oder Weckgläser gefüllt, luftdicht geschlossen und $\frac{1}{2}$ Std. nach Nr. 187 erhitzt.

Will man davon später Marmelade bereiten, so tut man gut, diese nur auf eine Woche im Vorrat zu kochen, weil man sie dann nicht so kurz einzukochen braucht und weniger Zucker dazu nötig ist. In diesem Fall nimmt man auf jedes Pfund Fruchtbrei $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und

kocht ihn zur gewünschten Dicke ein, sie hält sich, in kleinen Töpfchen mit Pergamentpapier zugebunden, 8 Tage. Soll sie sich monatelang halten, so muß man auf jedes Pfund Fruchtbrei 1 Pfd. Zucker nehmen und dick einkochen.

Auch kann man die in Gläsern und Flaschen eingemachten Kompottfrüchte mit ihrem Saft und dem nötigen Zucker im Winter zu Marmelade kochen.

Fruchtsaft ohne Zucker auch für Gelee einzumachen.

197. Die Früchte, wie Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Kirschen werden mit der Holzstelle leicht zerdrückt und fast ohne Wasser langsam erhitzt, bis sie viel Saft gezogen haben. Dann gießt man sie in den Saftbeutel oder auf ein aufgespanntes weißes Barchenttuch und läßt den Saft, ohne zu pressen, in eine daruntergestellte Schüssel ablaufen, was bis 12 Std. dauert.

Der Saft wird dann in trockene Flaschen gefüllt, diese geschlossen und 15 Min. im Wasserbade nach Nr. 187 erhitzt. Im Beckapparat bei 90°.

Dieser Saft wird beim Gebrauch nach Geschmack gesüßt und dient als Soße zu Flammeris und andern kalten Süßspeisen, mit Wasser verdünnt als erfrischende Limonade und zur Bereitung der sehr wohlnehmenden und gesunden kalten und warmen Obstsuppen. Auch kann man die vortrefflichen Fruchtgelees davon bereiten, genau wie von frisch gewonnenem Saft.

Einfache Marmeladen mit Zucker eingemacht.

198. Pflaumenmus.

Recht reife blaue Pflaumen werden gewaschen, entkernt und etwa madige Stellen weggeschnitten. Dann werden sie in den Einmachetopf geschüttet und nur mit einigen Eßlöffeln Wasser unter stetem Rühren dick eingekocht. Sind die Pflaumen nicht süß genug, so kann man beim Kochen etwas Zucker hinzufügen, sowie auch einige Gewürznelken und 1 Stück Zimt.

Das Mus wird in trockene Steintöpfchen gefüllt, in der Röhre überbacken, dann dick Zucker darübergestreut und nach dem Erkalten zugebunden und an trockenem Ort aufbewahrt.

199. Mohrrübenmarmelade.

Auf 1 Pfd. Mohrrüben rechnet man $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, Saft und Schale von einer halben Zitrone und 1 Messerspiße Salz.

Die Mohrrüben werden gepuht, sauber gewaschen, roh durch die Fleischmaschine getrieben und mit $\frac{1}{2}$ l Wasser und den oben angegebenen Zutaten zu dicker Marmelade eingekocht.

200. Kürbismarmelade.

Der Kürbis wird geschält, ausgepuht und in größere, viereckige Stücke geschnitten. Zu 500 g Kürbis nimmt man 250 g Zucker, die abgeriebene Schale und den Saft einer Zitrone, und 7 g ganzen Ingwer, schüttet alles in eine Schüssel und läßt diese zugedeckt bis zum nächsten Tage stehen. Dann wird der Saft abgegossen und etwas eingekocht, dann der Kürbis dazugetan und unter tüchtigem Rühren zu dicker, durchsichtiger Marmelade gekocht. Diese ähnelt der besten Aprikosenmarmelade und hält sich gut.

Trocknen oder Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen.

Obst und Gemüse kann man in der warmen Herdröhre auf einer Darre oder einem mit festem Papier belegten Backbleche dörren, wobei die Röhre nicht zu heiß sein darf.

Das getrocknete Obst und Gemüse wird vor dem Gebrauch über Nacht in so viel kaltes Wasser gelegt, daß es bedeckt ist und dann in diesem Wasser wie frisches gekocht.

201. Apfel und Birnen.

Diese werden geschält oder die Birnen ungeschält in Viertel oder Achtel geschnitten, dabei das Kernhaus entfernt und dann eng aneinander, aber nicht aufeinander, auf die Darre oder das Blech gelegt und unter öfterem Wenden im Ofen getrocknet, bis sie nicht mehr feucht, aber noch biegsam sind. Nach dem Erkalten in Stoff- oder Papierbeuteln luftig aufbewahren.

202. Pflaumen.

Diese sind schwerer zu trocken und dürfen nur ganz gelinde Wärme haben, sonst fließt der Saft heraus.

Man stellt sie auf der Darre ganz dicht nebeneinander, mit der Stielseite nach oben, oder legt sie auf das Blech dicht nebeneinander, und wendet sie öfters bis sie trocken sind, was 10—12 Stunden dauert.

203. Kirſchen.

Reife ſaure oder ſüße Kirſchen werden entſtielt auf einen großen Bogen Papier dicht nebeneinander gelegt und zuerſt einige Tage in einen ſonnigen, luſtigen Raum gelegt zum Abwelken, wobei man ſie täglich umrüttelt. Dann werden ſie mit dem Papier auf die Darre oder das Blech gelegt und im Ofen langſam getrocknet, was 6—8 Std. dauert.

204. Pilze.

Die Pilze werden nicht gewaſchen, ſondern nur abgeſchabt, wo es nothwendig iſt, und alles Unbrauchbare entfernt, dann in große, aber dünne Scheiben geſchnitten, wo es geht, gleich mit dem Stiel zuſammen, dann auf Brettern an der Sonne getrocknet. Oder man reiht ſie mit einer großen Nadel an Fäden und hängt ſie in die Sonne.

205. Karotten und Kohlrabi

ſchneidet man in feine Stifte oder Scheiben und trocknet ſie im Ofen.

206. Grüne Bohnen.

Zarte friſche grüne Bohnen werden abgeſädel, gewaſchen, fein geſchnippelt und im Ofen langſam getrocknet, ſo daß ſie grün bleiben und nicht etwa braun werden. Beim Gebrauch abends vorher im Waſſer einweichen und in demſelben Waſſer kochen wie friſche.