

## Einsieden und Aufbewahren von Nahrungsmitteln.<sup>1)</sup>

Wenn man Geware gut erhalten will, muß man vor allem sorgfältige Reinlichkeit beobachten. Die Luft der Aufbewahrungsräume darf weder durch üble Gerüche, noch durch Dunst oder Staub verderben werden. Es ist deshalb nötig, Abfälle und unbrauchbare Reste zu entfernen und verschüttete Flüssigkeiten sofort aufzuwischen, damit sich nicht Schimmel bildet, welcher fortwuchert und durch die Luft auf die vorhandenen Lebensmittel übertragen wird. Glas- und andere Geschirre müssen gut gereinigt und zugestopft oder umgestürzt aufbewahrt und vor dem Gebrauche wieder gewaschen und getrocknet werden.

Bei allen Gattungen von Geware ist darauf zu achten, daß sie rechtzeitig in Verwendung kommen, und daß man die älteren und diejenigen, welche dem Verderben rascher unterworfen sind, zuerst verbraucht. Es ist deshalb sehr notwendig, die Vorräte immer wieder durchzusehen. Besonders gilt dies von den Früchten, deren verschiedene Bereitungsart im nachfolgenden angegeben ist.

**Das Auspressen und Seihen der Obstsäfte.** Reife, frisch gepflückte, weiche Beeren, Himbeeren u. dgl., werden in einer Schüssel mit einem großen neuen Kochlöffel oder einem Passierholze zerdrückt und in ein Spitzsäckchen von starker, aber nicht dichter, mehrmals gewaschener Leinwand gefüllt, das man dann zubindet und über eine Schüssel hängt, in welche der Saft abfließen kann. Wenn nichts mehr abfließt, drückt man das im Säckchen Zurückgebliebene aus. Der Saft muß dann noch ein-

<sup>1)</sup> Alles hierauf Bezügliche, was über den Bedarf eines Kochbuches hinausgeht, findet sich in der III. Abteilung der VII. Auflage meiner „Haushaltungskunde“, in welcher an geeigneter Stelle die Behandlung von Fett und Fleisch, das Pökeln und Räuchern, das Erhalten und Einsäuern der Gemüse, das Aufbewahren und Dörren von Obst u. s. w. eingehend erklärt und besprochen ist. Diese III. Abteilung ist für sich allein, und zwar durch alle Buchhandlungen zu beziehen (Preis K 2.40).

Über die Kenntnis der Lebensmittel und deren Einkauf findet sich das Nötige in der II. Abteilung meiner „Haushaltungskunde“, welche den Zweck hat, jungen Dienstmädchen zum Selbstunterricht in allen häuslichen Geschäften zu dienen. (Preis K 1.20.)

oder mehreremal geseiht werden. Zum Seihen von Obstsäften benützt man ein an die Füße eines umgestürzten Küchenstuhles gebundenes Leinentuch oder einen Flanellfleck oder einen Spitzjack von Filz, den man vorher mit warmem Wasser befeuchtet hat.

Johannisbeeren (Ribisel) werden gewaschen, mit einer Gabel von den Stielen gestreift, in einem tiefen Topfe zerdrückt, durch den Spitzjack ausgepreßt, bis zum nächsten Tage ruhig stehn gelassen und dann geseiht.

Leichter ist es, den Saft der Johannisbeeren durch Wärme ausfließen zu machen. Man gibt dazu die wie oben von den Stielen gestreiften Beeren zu etwas Wasser in einen Topf, stellt diesen in heißes Wasser und läßt ihn auf dem Herde stehn, bis der Saft der Beeren ausgeflossen ist.

Vollkommen reife Preiselbeeren gibt man wie die Johannisbeeren in einen Topf, den man dann in heißem Wasser auf dem Herde stehn läßt, bis der Saft der Beeren ausgeflossen ist.

Berberitzen (Eßigbeeren), die vom Reif erweicht sein müssen, zupft man von den Stielen, stößt sie und preßt sie aus. Man deckt den ausgepreßten Saft zu, läßt ihn 24 Stunden stehn, damit sich das Trübe setzt, und seiht dann den klaren Saft ab.

Weichseln zupft man von den Stengeln, stößt sie samt den Kernen und läßt sie in einem zugedeckten Suppentopfe 48 Stunden stehn. Dann preßt man sie aus und seiht den Saft.

Aprikosen (Marillen) schält und halbiert man, übergießt sie mit klargekochtem heißen Zucker (S. 60), deckt sie zu und läßt sie 24 Stunden stehn. Dann seiht man den Saft ab, ohne die Früchte auszudrücken.

Feste Früchte, wie Äpfel und Quitten, wischt man ab, schneidet sie zu Spalten, wobei man die Kerngehäuse entfernt, und kocht sie mit Wasser nicht sehr weich. Dann läßt man ihren Saft durch ein aufgespanntes Tuch fließen.

**Rohe Säfte.** Säfte mit Weinsteinensäure. Man gibt gereinigte Weinsteinensäure, die man in Apotheken bekommt, in frisches Wasser, gießt dasselbe, sobald sich die Weinsteinensäure aufgelöst hat, über zerdrückte Erdbeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren, mischt die Beeren gut und läßt sie 24 Stunden stehn. (Für je 3 Liter Beeren nimmt man 4 Dekka Weinstein und 2 Liter Wasser.) Hierauf gibt man sie auf ein aufgespanntes dichtes Tuch oder einen aufgespannten Flanell, läßt ihren Saft in eine untergestellte Schüssel fließen, mischt diesen Saft sodann mit feinstem Zucker (ein Kilo und 10 Dekka Zucker zu einem Liter Saft) und rührt die Mischung öfters auf, bis sich der Zucker vollkommen aufgelöst hat. Wenn der Saft

klar geworden ist, füllt man ihn in kleine Flaschen, verbindet dieselben nur mit feinen Mullflecken und bewahrt sie in einem kühlen, frostfreien Raum auf.

Dieser Saft bleibt klar und wohlschmeckend und hält sich über ein Jahr vollkommen gut. Er ist vorzüglich für Getränke geeignet.

**Klarer Saft von Erdbeeren.** Man gibt rein ausgesuchte, nicht überreife Erdbeeren schichtenweise in einen neuen, nur innen glasierten Topf und bestreut jede Schicht mit gestoßenem Zucker. (Auf ein Kilo Beeren rechnet man  $1\frac{1}{4}$  Kilo Zucker.) Dann verbindet man den Topf mit Papier und läßt ihn einige Tage an einem kühlen Orte stehn, damit sich der Saft der Beeren absondert. Hierauf stellt man den Topf über eine Schüssel, bohrt ihn seitlich knapp über dem Boden an, läßt den Saft in die Schüssel fließen, seigt ihn dann durch Leinwand, füllt ihn in starke Flaschen, die aber nur halb voll gemacht werden dürfen, gibt in jede derselben etwas Vanille-Likör und verkorkt und verbindet die Flaschen. Sie werden an einem kühlen Ort in trockenem Sande stehend und mit Sand überschüttet aufbewahrt.

**Ober:** Man kocht für  $1\frac{1}{2}$  Liter Erdbeeren 60 Deka mit Wasser befeuchteten Zucker, bis er klar ist, läßt den Zucker dann auskühlen, mischt die Beeren dazu, bedeckt sie so mit weißem Löschpapier, daß dieses auf den Beeren liegt, und läßt sie 24 Stunden stehn. Dann seigt man den Saft und bewahrt ihn wie den vorigen auf.

**Preiselbeersaft.** Man zerdrückt die vom Reif erweichten Beeren, läßt sie 24 Stunden stehn, seigt dann ihren Saft durch Leinwand, füllt ihn in Flaschen, verkorkt dieselben und bewahrt sie auf.

**Mit Zucker gerührte Säfte.** Man mischt zu ausgepresstem Saft von Beeren das doppelte Gewicht von gestoßenem Zucker, rührt die Mischung eine Stunde lang, füllt sie dann in kleine, starke, mit eingeriebenen Glasstöpseln versehene Gläser, die aber nur halb voll gemacht werden dürfen, verschließt dieselben mit den Stöpseln, verbindet sie fest mit Pergamentpapier und bewahrt sie in Sand auf. Auf diese Art behandelt man auch passierte Beeren. Man verwendet solche Säfte vorzüglich als Beigabe zu Mehlspeisen.

**Gegorene Obstsäfte zu Getränken.** **Gegorener Himbeersaft.** Man zerdrückt 6 bis 8 Liter Himbeeren<sup>1)</sup> in einer Schüssel mit einem neuen Kochlöffel, gibt sie in ein großes Gurlenglas, verbindet daselbe mit Tüll und läßt es in der Küche bei ungefähr 15 Grad Wärme

<sup>1)</sup> Eine größere Menge von Beeren gerät leichter in Gärung als eine kleine.

einige Tage stehn. Wenn die Masse in Gärung geraten ist, was man an den aufsteigenden Blasen und am Geruch erkennt, seihet man sie durch einen aufgespannten Flanell oder einen Filzsack und gibt zu je einem Liter von dem durchgeflossenen Saft ein Kilo und 12 Deka Zucker. Wenn sich derselbe aufgelöst hat, kocht man den Saft 4 bis 8 Minuten (vom ersten Aufwallen an gerechnet), stellt ihn hierauf beiseite und füllt ihn, wenn er noch lauwarm ist, in erwärmte Flaschen, läßt ihn dann erkalten, verkorkt und verpicht die Flaschen und bewahrt sie im Keller auf. Man kann den Zucker, anstatt ihn im Saft aufzulösen, in Wasser tauchen und bis zum Fluge kochen und dann den Saft einmal mit dem Zucker aufwallen lassen. Zu langes Sieden benimmt dem Saft Farbe und Geschmack.

Ebenso bereitet man von Ribiseln, Brombeeren, schwarzen Maulbeeren u. s. w. gegorene Säfte, die zur Mischung mit Wasser geeignet sind, und bewahrt sie im Keller auf.<sup>1)</sup>

Ribisel-Wein. Die abgestreiften Beeren von vollkommen reifen Ribiseln werden gewaschen, zerquetscht, durch 24 Stunden stehn gelassen und dann ausgepreßt. (Am besten durch eine kleine Obstpresse.) Hierauf befeuchtet man für je 2 Liter Beeren 1½ Kilo Zucker mit gut einem halben Liter Wasser, kocht ihn, gibt so viel gekochtes, erkaltetes Wasser dazu, daß die Menge der Zuckerlösung mit der Menge des Saftes gleich ist, mischt ihn zum Saft und füllt die Mischung in ein kleines Fäßchen (oder auch in eine große Flasche), macht dasselbe aber nicht ganz voll, weil die Flüssigkeit gärt, und verstopft die Öffnung nicht, sondern bedeckt sie nur mit einem Tüllflecke. Man stellt dann das Fäßchen in den Keller und läßt es ruhig stehn. Im Monat Februar ist der Wein klar und wird in Flaschen gezogen, verkorkt und wie anderer Wein aufbewahrt.

Himbeersaft mit Essig. Man gibt 4 Liter Himbeeren mit einem Liter Weinessig in ein Einsiedeglas, verbindet dasselbe mit Papier und läßt es 6 Tage an einem sonnigen Fenster stehn. Dann seihet man den Saft, siedet für je ein Liter Saft ein Kilo Zucker mit Wasser bis zum Spinnen, kocht hierauf den Saft eine Viertelstunde mit dem Zucker und füllt ihn in Flaschen.

Weichselgeist. Man gibt zu 1½ Liter geseihtem Weichselsafte (S. 645) ein Kilo gestoßenen Zucker, läßt ihn zergehn, rührt die Mischung dann auf, füllt sie in Flaschen und läßt dieselben durch 14 Tage in Sonnenschein stehn. Dann bewahrt man den Saft auf.

<sup>1)</sup> Wenn sich auf Säften in Flaschen etwas Schimmel zeigt, so nimmt man denselben mit an ein Häkchen gesteckter, neuer feiner Baumwolle heraus.

Saft von schwarzen Heidelbeeren. Man mischt Heidelbeeren mit wenig Limonensaft und dem zehnten Gewichtsteil Zucker, läßt sie gären und füllt dann den klaren Saft, ohne ihn vorher zu kochen, in Flaschen.

Saft von Berberitzen. Man füllt wie Seite 645 bereiteten klaren Berberitzenaft in Flaschen und läßt dieselben durch 14 Tage an einem warmen Orte stehn. Dann füllt man den Saft in reine Fläschchen, gibt in jedes auf den Saft ein wenig Mandelöl, verkorkt und verpicht die Fläschchen und stellt sie an einen kühlen Ort. Man kann den Saft auch wie den Himbeersaft mit Zucker aufkochen.

**Mit Zucker gekochte Säfte.** Man mischt ein Liter klaren, geseihten Saft mit einem Kilo Zucker, den man auf die S. 60 angegebene Weise gekocht und geseiht hat, und läßt die Mischung aufsieden. Wenn sich kein Schaum mehr herauskocht, läßt man den Saft auskühlen und füllt ihn in erwärmte Flaschen. Am folgenden Tage gibt man ein wenig Mandelöl oder Rum auf den Saft in die Flaschen, verkorkt<sup>1)</sup> dieselben, verpicht sie oder schließt sie mit Zinnkapseln gegen die Luft ab und bewahrt sie dann im Keller in Sand<sup>2)</sup> auf.

Von Himbeeren, Brombeeren o. dgl. Man bestreut die ausgesuchten Beeren schichtenweise mit Zucker (ein halbes Kilo Zucker für ein Kilo Beeren), deckt sie zu und stellt sie an einen kühlen Ort. Am folgenden Tage kocht man sie 15 Minuten, schüttet sie in ein über eine Schüssel gestelltes Sieb, deckt dasselbe zu und läßt es über Nacht stehn, seigt dann den abgelaufenen Saft durch ein Tuch, kocht ihn noch 10 Minuten und füllt ihn auf die oben angegebene Weise in Flaschen.

Ribiselsaft. Man läßt für je ein Liter klaren Saft von Johannisbeeren (S. 645) ein Kilo Zucker spinnen, kocht dann den Saft mit dem Zucker eine Viertelstunde, läßt ihn lau werden, füllt ihn in erwärmte Flaschen, deckt dieselben mit Papier zu, läßt sie 24 Stunden stehn und gibt dann in jede einen Kaffeelöffel Rum. Dann werden sie verkorkt und verpicht und stehend im trockenen Sand aufbewahrt.

<sup>1)</sup> Die Korkstöpsel für Fruchtäfte und Weine, die man aufbewahren will, müssen neu und ausgefucht gut sein. Wenn man zu anderen Zwecken alte Stöpsel wieder verwenden will, muß man dieselben vorher auskochen.

<sup>2)</sup> Beim Aufbewahren im Keller darf man Fruchtäfte nicht wie die meisten Weine auf Brettergestellen oder in Sand niederlegen, da die längere Berührung des Zuckers mit dem Kork die Gärung begünstigt. Sie sollen wie süße Weine stehend und mit Sand bedeckt aufbewahrt werden. Damit dabei die Luft nicht durch die trockenen Stöpsel eindringen kann, werden dieselben mit Pech oder mit Zinnkapseln bedeckt oder mit Pergamentpapier überbunden.

**Erdbeersaft.** Man kocht 1½ Kilo Zucker mit einem halben Liter Wasser bis zum Breitlauf und gießt ihn heiß über 40 Deka Waldbeeren, welche man auf in einen Rahmen gespanntem Flanell ausgebreitet hat. Sobald der Saft durch den Flanell in eine untergestellte Schüssel geflossen ist, legt man den Rahmen mit den Erdbeeren auf eine andere Schüssel und gießt das Durchgeflossene wieder über die Erdbeeren. Man wiederholt dies, bis die Beeren ganz licht geworden sind. Dann läßt man den Saft im Einsiedebecken bis zum Siedepunkt heiß werden, aber nicht kochen, stellt das Becken hierauf für kurze Zeit in kaltes Wasser und füllt sodann den noch warmen Saft in Flaschen.

**Berberizensaft.** Man kocht vom Frost erweichte, abgezapfte Beeren mit etwas Wasser, seiht sie durch ein Tuch, kocht für je ein Kilo vom durchgeflossenen Saft ein Kilo Zucker mit Wasser, siedet den Saft mit dem Zucker, bis er klar ist, läßt ihn erkalten und füllt ihn in Flaschen.

### **Gelees oder gezulzte Säfte als Beigabe zu Backwerk.**

Klare Säfte, die man auf die Seite 644 angegebene Weise gewonnen und geseiht hat, erhitzt man und mischt sie mit gesponnenem Zucker. Für je ein Liter Saft rechnet man ein Kilo Zucker; nur bei Äpfeln und Quitten die selbst sulzig sind, nimmt man nur ein halbes Kilo Zucker zu einem Liter Saft. Man kocht die Mischung bis zum Breitlauf ein, schäumt sie dabei fleißig ab und probiert öfters, ob sie schon den Grad erreicht hat, bei welchem der Saft sulzig bleibt. Zu kurz gekochter Saft bleibt flüssig; zu lange gekochter verliert die schöne Farbe. Man füllt den Saft dann in weite Einsiedegläser, läßt ihn vollkommen erkalten und verbindet die Gläser hierauf mit Pergamentpapier. Will man das Klar- und Sulzigwerden von Gelee beschleunigen, so kocht man es auf sehr starker Hitze und mischt während des Kochens Limonensaft dazu.

Preiselbeer-Gelee bereitet man auf die angegebene Weise aus klarem Preiselbeersafte. (Daselbe ist sehr schmackhaft und darf auch Kranken gegeben werden.)

Für Himbeer-Gelee mischt man zu 4 Liter Himbeeren ein Liter weiße Ribisel oder gibt beim Kochen Limonensaft zum Gelee.

Bei Gelee von Taft- oder Reinette-Äpfeln kocht man Limonensaft und -Schalen, bei solchem von Maschanzer- oder anderen gelbfleischigen Äpfeln etwas Pomeranzenschale mit dem Safte.

Für Quitten-Gelee verwendet man den Sud von Quitten, welche man für Quittenkäse gekocht hat.

Weißes Quitten-Gelee. Man kocht ungeschälte, gut abgemischte Apfelquitten mit Wasser weich, gibt sie in kaltes Wasser, schält

sie schnell, schneidet jede gleich zu Spalten, entfernt die Kerne, legt die Spalten in eine Porzellanschüssel mit Wasser, deckt sie gut zu, läßt sie 2 Tage stehn, seiht dann dieses Wasser und kocht es mit gleich schwer Zucker zu Gelee.

**Pomeranzen-Gelee.** Man schält 8 Pomeranzen sorgfältig ab, schneidet sie zu Scheiben, entfernt aus diesen die Kerne, gibt die Scheiben, den Saft von 4 Pomeranzen und die dünn abgeschchnittene Schale von einer Pomeranze zu einem halben Liter Wasser, deckt das Ganze zu und läßt es bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden sieden. Dann seiht man es durch Leinwand, mischt die durchgestoffene klare Flüssigkeit mit gleich schwer gestoßenem Zucker und kocht sie bis zum Sulzigwerden ein.

**Zu Dunst gekochte Fruchtäfte für Übergüsse und Früchtenmark für Gefrorenes.** Die Säfte, welche in Dunst gekocht werden sollen, müssen aus reifen, aber möglichst frisch gepflückten Früchten bereitet, in Flaschen gefüllt<sup>1)</sup> und verkorkt werden. Der Saft darf nicht ganz bis an den Hals der Flasche reichen. Die Korkstöpsel<sup>2)</sup> verbindet man fest durch ein Kreuzband von Spagat.

Man gibt dann in einen großen Topf eine handhohe Unterlage von grober Leinwand (von einem alten Kaffeesack o. dgl.), legt auch solche Leinwand innen um die Seitenwand des Topfes, stellt die Flaschen, von denen man jede in ein Säckchen von grober Sackleinwand gesteckt hat, fest hinein und gießt so viel kaltes Wasser in den Topf, daß dasselbe bis zum Halse der Flaschen (etwa 3 Zentimeter unter die Stöpsel) reicht. Dann stellt man den Topf bei mäßiger Hitze (Nachmittags) auf den Sparherd, deckt ihn zu und gibt ein Tuch um den Rand des Deckels, damit kein Dunst heraus kann. Man läßt das Wasser von dem Augenblick an, wo es stark zu sieden beginnt, je nach der Größe der Flaschen 10 bis 20 Minuten sieden, ohne dabei den Deckel aufzumachen, zieht dann den Topf zurück oder stellt ihn ganz weg und bedeckt ihn mit einem Tuche. Am folgenden Tage nimmt man die erkalteten Flaschen heraus, wischt sie ab, verbindet sie über die Stöpsel mit feuchten Herzblasen oder Pergamentpapier und klebt auf jede einen Zettel mit der Aufschrift des Inhaltes. Dann stellt man die Flaschen im Keller in Kisten und überschüttet sie mit trockenem Sande.

1) Es eignen sich dazu Flaschen von Mineralwässern und Champagner, statt im Glas und von gleicher Größe. Sie werden ein paar Tage vor dem Gebrauche mit Sodalauge ausgekocht, gut nachgespült, umgestürzt und getrocknet.

2) Die Stöpsel müssen neu und ausgesucht gut sein. Man befeuchtet sie mit Rum, läßt sie durch einige Stunden trocknen und erweicht sie dann durch Drücken mit einer Stöpselpresse.

In Dunst gekochte klare Säfte für Übergüsse von Mehlspeisen. Man siedet ein Kilo Zucker mit einem Liter Wasser, bis er klar ist, sich aber noch nicht spinnt (S. 60), und läßt ihn auskühlen. Hierauf mischt man ein Liter klaren Fruchtast (S. 644) dazu und füllt die Mischung in kleine, aber starke Flaschen, die dann auf die oben angegebene Art verkorkt und verbunden, in Dunst gesotten und aufbewahrt werden.

**Aprikosensaft.** Der Saft wird auf die Seite 645 angegebene Weise gewonnen, ohne weitere Beimischung von Zucker in kleine Flaschen gefüllt und in Dunst gekocht.

**Ananassaft.** Für solchen verwendet man die Schalen von Ananas, deren Inneres man in anderer Weise (für Kompott oder Dessert, zum Einsieden u. s. w.) verbraucht hat. Man nimmt doppelt so schwer Zucker, als die Schalen wiegen und kocht ihn bis zum zweiten Grade (S. 60). Dann läßt man die Schalen mit dem Zucker aufsieden, deckt sie zu und läßt sie 24 Stunden stehn, seigt hierauf den Saft ab, füllt ihn in kleine Flaschen und kocht ihn auf die oben angegebene Weise in Dunst.

**Früchtenmark ohne Zucker für Gefrorenes.** Vollkommen reife und rasch passierte Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Weichseln, Aprikosen oder Pfirsiche gibt man ohne jeden Zusatz in Flaschen, die man verkorkt und verbindet, siedet sie wie die oben angeführten Säfte in Dunst und bewahrt sie wie diese auf. Sie werden erst bei weiterer Verwendung mit Zucker gemischt.

**Dunst-Obst.** Das für alle Früchte gleiche Verfahren besteht darin, daß man die frisch gepflückten, noch nicht weichen Früchte in Dunstgläser gibt, mit dem gekochten Zucker bedeckt und, nachdem man die Gläser mit doppeltem wasserdichten Pergamentpapier recht fest verbunden hat, in Dunst siedet. Als Schutz gegen das Anlaufen der Früchte kann man vor dem Einlegen derselben in jedes Glas eine Messerspitze Salizylsäurepulver geben.

Den Zucker zum Ausfüllen der Gläser kocht man, bis sich ein Häutchen bildet (bis zum dritten Grad, S. 60). Man nimmt für ein Kilo Zucker 1 bis 1½ Liter Wasser und rechnet für je ein Kilo Früchte, je nachdem sie süß oder sauer sind, ein viertel bis ein halbes Kilo Zucker. Man kann auch den warmen Zucker über eine Fruchtgattung in eine Schüssel gießen und die Früchte erst am folgenden Tage mit einem Silberlöffel in die Gläser einlegen.

Beim Verbinden muß man dafür sorgen, daß im Innern des Glases möglichst wenig Luft bleibt. Man hält das mit Wasser erweichte, dann abgetrocknete und über die Öffnung des Glases gelegte Stück Perga-



mentpapier mit der linken Hand am Halse des Glases fest, drückt es mit der rechten oben ein wenig nieder, damit ein Teil der im Glase befindlichen Luft entweicht und die übrige später beim Erwärmen Raum hat, um sich auszudehnen, und bindet es mit feinem, aber starken Spagat (Bindsfaden), den man sehr oft herumwindet, recht fest. Zum Dunstsieden stellt man die Gläser wie die Flaschen mit Fruchtfaß (S. 650) in einen Topf, in den man dann kaltes Wasser gießt, das aber nur bis an den Hals der Gläser reichen soll, da es beim Kochen nicht bis zum Pergamentpapier steigen darf. Man läßt das Wasser so lange sieden, wie bei den Fruchtfaßten, und verfährt auch weiter genau so, wie dies auf Seite 650 angegeben ist. Der Inhalt der Gläser muß bis zur Siedehitze gebracht werden, damit nicht nachher Gärung eintreten kann. Wenn man ein Glas mit Dunstobst einmal geöffnet hat, muß man den Inhalt rasch verbrauchen.

Zum Dunstsieden eignen sich von Kirschen am besten die großen schwarzen oder die Herzkirschen. Weichseln und Amarellen sollen dazu groß und reif, aber nicht weich sein. Die Stiele dieser Früchte schneidet man halb ab. Für Kirschen kann man den Zucker auch mit ausgepreßtem Saft von weißen oder roten Ribiseln oder Himbeeren kochen. Man siedet weiche Kirschen durch 10 Minuten, harte durch 15 Minuten (vom Aufsieden des Wassers an gerechnet) in Dunst. Dunkle Kirschen kann man auch, anstatt sie in Dunst zu sieden, Nachmittags in das laue Sparherdrohr stellen.

Die Pflaumengattungen schält man gewöhnlich, wobei man die Stiele an den Früchten lassen muß, übergießt sie in einer Schüssel mit dem warmen Zucker, gibt sie erst am folgenden Tag in die Gläser und siedet sie 15 Minuten in Dunst. Reife, aber noch feste, ungeschälte Zwetschen, Pflaumen, Reineclauden oder Mirabellen müssen, besonders um den Stiel herum, mit einer Nadel mehrmals angestochen werden. Man legt sie dann in heißes Wasser, stellt sie beiseite, gibt sie am folgenden Tage mit diesem Wasser wieder auf den Herd und läßt sie langsam heiß werden, aber nicht sieden, legt sie hierauf in kaltes Wasser, trocknet sie nach einer Stunde ab, gibt sie in die Gläser, übergießt sie mit dem gleich im Gewicht genommenen gekochten, erkalteten Zucker und kocht sie 15 Minuten in Dunst.

Halbierte reife Zwetschen kocht man mit gesottenem Zucker (ein Kilo Zucker zur 5 Kilo mit den Steinen gewogenen Zwetschen) einmal auf, gibt sie noch heiß in die Gläser und siedet sie in Dunst oder stellt sie nach dem Abkochen in das Rohr und läßt sie darin, bis der Saft über den Früchten steht. Oder man stopft die Gläser mit Zwetschen voll,

gibt über dieselben gestoßenen Zucker und kocht sie in Dunst oder stellt sie in das Rohr.

Aprikosen (Marillen) und Pfirsiche, die reif, aber noch fest und makellos sein müssen, schält und halbiert man mit einem scharfen kleinen Messer (oder halbiert sie, ohne sie zu schälen). Hierauf kocht man Zuckerwasser (von einem Kilo Zucker und 7 Deziliter Wasser für je ein Kilo Früchte), gibt einen Teil der Früchte hinein, läßt sie eine halbe Minute sieden, hebt sie dann mit einem Silberlöffel heraus, legt sie in eine Schüssel und gibt wieder Früchte in den Zucker. Wenn alle gekocht sind, legt man sie mit der Schnittseite gegen unten in die Gläser, übergießt sie mit dem Zuckerjast und siedet sie 10 Minuten in Dunst. Bei Aprikosen kann man in jedes Glas drei aus aufgeschlagenen Aprikosenkernen gelöste, geschälte Mandeln geben.

Zuckerbirnen schält man, läßt aber die Stengel daran. Man legt die Früchte zuerst in kaltes und dann in heißes Wasser, läßt sie auf einem Sieb abtropfen, gibt sie in die Gläser, übergießt sie mit dem gekochten Zucker und siedet sie 10 Minuten in Dunst. Noch feste Salzburger oder andere edle Birnsorten werden geschält, dann halbiert, wobei man die Stengel teilt, und wie die Reineclauden mit Wasser so weit erweicht, daß sie, wenn man sie ansticht, leicht von der Nadel fallen. Dann gibt man sie in die Gläser, übergießt sie mit dem Zucker und siedet sie ungefähr 20 Minuten in Dunst.

Ananas. Man kocht für je ein Kilo Frucht ein Kilo Zucker, bis er klar ist, schneidet die Ananas zu dünnen Spalten oder Scheiben, gibt sie mit dem Zucker in Gläser, die man gut verbindet, und siedet sie 30 bis 45 Minuten in Dunst.

Ohne Zucker. In Dunst gekochte Früchte erhalten sich auch ohne Zucker, wenn sie von ihrem eigenen Saft vollkommen bedeckt werden. Ohne Zucker gedünstete geschälte oder ungeschälte Zwetschken und ungezuckert gedünstete Kirschen siedet man in Dunst, um sie haltbar zu machen.

**Einzumachen der Früchte in Zucker.** Das Einmachen der Früchte in Zucker für Kompott geschieht bei saftigen Beeren in einem Tage, bei festeren Früchten in 3 bis 6 Tagen. Man kann von den auf diese Art eingemachten Früchten nach Bedarf aus dem Glase nehmen und den Rest ohne Schaden wieder monatelang stehn lassen.

Die einzumachenden Früchte sollen wohl ausgewachsen, aber noch fest, von guter Gattung, makellos und frisch vom Baume gepflückt sein. (Sind Früchte zu reif, so geraten sie leicht in Gärung.) Um festeren Früchten den gehörigen Grad von Weichheit zu geben, blanchiert man

sie, das heißt, man legt sie in heißes weiches Wasser und läßt sie so lange darin, bis sie in die Höhe steigen und einem Drucke der Finger nachgeben. Man nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, gibt sie in kaltes, aber ebenfalls gesottenes Wasser und legt sie, wenn sie erkaltet sind, zum Abtropfen auf ein Sieb.<sup>1)</sup>

Man kocht für ein Kilo geschälte, entkernt gewogene Früchte ein Kilo vom feinsten Zucker (am besten Würfelzucker) mit einem Liter Wasser, bis er klar ist, läßt dann die Früchte in dem Zucker aufsieden, nimmt sie heraus, gibt sie in einen Topf, kocht den Zucker noch einmal auf und gießt ihn heiß über die Früchte. Wenn er wieder erkaltet ist, drückt man ein Blatt weißes Fließpapier so auf den Zucker, daß keine Frucht über denselben heraussteht und von der Luft getroffen werden kann, und deckt den Topf zu. Am nächsten Tage gießt man den wieder flüssiger gewordenen Zucker ab, kocht ihn, bis sich kein Schaum mehr herausfiedet, und gießt ihn abermals heiß über die Früchte in den Topf. Am dritten (oder auch vierten) Tage kocht man ihn wieder klar, läßt dann die Früchte einmal mit dem Zucker aufsieden und dann auskühlen, legt sie hierauf in die Gläser<sup>2)</sup>, läßt den Zucker bis zum Breitlauf einkochen und gibt ihn, wenn er wieder erkaltet ist, über die Früchte, die mit dem Zuckersafte ganz bedeckt sein müssen. Sollte derselbe nach einigen Tagen wieder dünn geworden sein, so muß man ihn abermals bis zum Breitlauf einkochen. (Der Saft soll auf der Zuckerwage 40 Grad Zuckergehalt zeigen.) Hat sich der Saft zu sehr eingesotten, so gibt man geläuterten Zucker dazu. Bei jedem Aufkochen muß man mit in heißes Wasser getauchter Leinwand das am Rande des Geschirres Angelegte wegwischen, denn wenn die ausgeschiedene Säure wieder mitgekocht wird, geraten die Früchte in Gärung. Dies geschieht auch, wenn man sie in die Gläser gibt, ehe sie genügend eingekocht sind, oder wenn sie während der Behandlung der Luft ausgesetzt waren. Fangen die Früchte zu gären an, was man am Trübwerden des Saftes erkennt,

<sup>1)</sup> Man darf dazu nur solche Siebe und Geschirre verwenden, in welche niemals etwas Fetthältiges gegeben wurde. Auch darf man keine verzinnnten Geschirre gebrauchen, weil die Farbe mancher Früchte durch Zinn verändert wird. In Gefäßen von Messing oder Kupfer darf man Eingesottenes nicht stehen lassen, weil Zucker und Säure Grünspan erzeugen.

<sup>2)</sup> Um die Früchte gegen das Anlaufen zu schützen, schwefelt man die Gläser, in die sie gelegt werden sollen. Dazu hängt man in jedes der reinen, trockenen Gläser an einem Draht ein zentimeterlanges und breites, in geschmolzenen Schwefel getauchtes, brennendes Leinwandstückchen und bedeckt das Glas mit einer Unterlaffe. Sobald der Schwefel abgebrannt ist, entfernt man das Leinwandstückchen, deckt die Gläser, welche blau angelauten sind, zu und füllt sie erst nach einer Viertelstunde.

so kocht man den Zucker mit etwas Salizylsäurepulver auf, schäumt ihn rein ab und gibt ihn wieder über die Früchte. Um die Gärung zu verhüten, kann man gleich anfangs bei je einem Kilo Obst ein halbes Gramm Salizylsäurepulver mitkochen. Wird der Zucker zu stark eingekocht und zu oft gerührt, so kandierte er (d. h. er wird fest und weiß). Für Früchte, welche weiß bleiben sollen oder deren Saft nicht zu dunkel werden darf, gibt man Limonensaft zum Zucker.

Wenn die Gläser gefüllt sind, reibt man den Hals derselben mit einem mit warmem Wasser befeuchteten Leinentuche rein und wischt mit einem trockenen Tuche nach. Dann legt man in jedes Glas auf das eingefüllte Obst ein genau nach der Größe des Glases geschnittenes, in Rum getauchtes weißes Böhmpapier, verbindet die Gläser mit Blasen<sup>1)</sup> oder Pergamentpapier und klebt auf jedes einen Zettel mit Angabe der Obstsorte und der Jahreszahl.

Himbeeren, Brombeeren u. s. w. Man pflückt sie, wenn sie noch ganz fest sind, läßt die kurzen Stengel daran, gibt die Beeren in geläuterten, bis zum Fluge gekochten Zucker, kocht sie, bis der Saft süßig ist, was ungefähr eine halbe Stunde dauert, und gibt sie, solange sie noch warm sind, in die Gläser. Der Saft wird leichter süßig, wenn man frisch ausgepressten Saft von recht reifen Ribiseln mit dem Zucker kocht.

Große, wohlschmeckende Garten-Erdbeeren (Pröpstlinge) bereitet man wie die Himbeeren, oder man siedet sie mit Himbeersaft ein, indem man für je ein Liter Erdbeeren 1½ Liter frisch ausgepressten Himbeersaft mit einem halben Kilo Zucker kocht, bis er klar geworden ist, und dann die Beeren so lange mit diesem Saft siedet, bis derselbe dick genug ist, aber die Farbe noch nicht verliert. Man kann sie auch mit Rum bereiten. Dazu kocht man für je ein Kilo Beeren 2 Kilo Zucker mit Wasser bis zum Spinnen, taucht indessen die Früchte einzeln in Rum, legt sie aufeinander und läßt sie liegen, bis der Zucker den richtigen Grad erreicht hat. Dann läßt man sie mit dem Zucker einmal aufwallen.

Johannisbeeren (Ribiseln). Man legt noch feste, schöne Träubchen in eine glasierte irdene Kasserolle, gibt zu einem halben Liter derselben ein halbes Liter weiches Wasser und ein Liter grobgestoßenen Zucker, kocht sie, nachdem der Zucker sich aufgelöst hat, auf mäßiger Hitze einige Minuten, deckt sie dann zu und stellt sie beiseite. Am folgenden Tage schüttet man den Saft ab, kocht ihn bis zum fünften Grade, läßt ihn erkalten und gibt ihn wieder über die Beeren.

<sup>1)</sup> Herzblasen soll man vor dem Gebrauch ein paar Stunden in Branntwein liegen lassen, dann mit Kleie trockenreiben und abwischen.

**Rote Heidelbeeren oder Preiselbeeren.** Man übergießt sie in einer großen Schüssel mit viel Wasser, läßt sie, nachdem man sie ausgefucht und Blättchen und unreife Beeren entfernt hat, auf einem Sieb abtropfen, gibt sie dann schichtenweise in eine Kasserolle und bestreut jede Schicht mit gestoßenem Zucker. (Auf je 2 Kilo Beeren rechnet man ein Kilo Zucker.) Am folgenden Tage kocht man sie, ohne sie aufzurühren, bis der Saft dicklich wird, doch nicht so lange, daß sie die Farbe verändern. Man gibt sie als Kompott zu Wildbraten.

**Schwarze Heidelbeeren.** Rein ausgefuchte Schwarzbeeren werden ohne Beigabe oder mit etwas gestoßenem Zucker nicht sehr weich gedünstet und noch warm in erwärmte Flaschen gefüllt, die dann verkorkt und verbunden und, wenn sie vollkommen erkaltet sind, in Sand stehend aufbewahrt werden. Man gibt solche Schwarzbeeren als Kompott, als Beigabe zu Schmarren u. dgl. (Getrocknete Schwarzbeeren kocht man, wenn man sie als Kompott geben will, mit rotem Wein und Zucker auf.)

**Weinbeeren und Stachelbeeren.** Man schneidet reife, aber nicht weiche Beeren seitwärts ein, entfernt die Kerne mit einem Federkiele, kocht die Beeren auf mäßiger Hitze 5 Minuten in dem bis zum Breitlauf gesottenen Zucker, faßt sie dann heraus, läßt den Zucker noch stärker einkochen und hierauf erkalten und gibt ihn wieder über die Beeren. In den nächsten Tagen kocht man den Zuckersaft täglich etwas dicker ein, läßt auch die Beeren noch ein- oder zweimal mit dem Saft aufsieden, damit sie durchsichtig werden, gibt zuletzt die Beeren in die Gläser und übergießt sie mit dem erkalteten Saft. Sind die Beeren beim Pflücken noch sehr fest und grün, so gibt man sie, wenn man sie entkernt hat, zuerst in heißes, etwas gesalzenes und dann in kaltes Wasser und läßt sie auf einem Sieb abtropfen, ehe man sie mit dem Zucker kocht.

**Weichseln** gibt man, nachdem man ihnen die Stiele halb abgesehen hat, in gekochten, ausgekühlten Zucker und läßt sie langsam sieden, bis sie durchsichtig sind, und dann über Nacht in einer zugebedeckten Schüssel stehn. Am folgenden Tag kocht man sie wieder dicklich ein, doch nicht zu lange, damit der Saft die schöne Farbe nicht verliert.

**Schwarze Herzkirnschen.** Sie sollen reif, aber noch fest sein. Man zupft sie von den Stielen, kocht für je ein Kilo Kirnschen 80 Deka Zucker mit Wasser bis zum Breitlauf und siedet dann die Kirnschen mit dem Zucker auf. Hierauf kocht man durch ein paar Tage den Saft täglich auf und gibt ihn wieder über die Kirnschen, kocht zuletzt die Kirnschen noch einmal mit dem Saft auf und gibt sie in die Gläser. Man kann auch einige Gewürznelken mit ein Stück Zimt oder frisch ausgepreßten Ribiselsaft mit dem Zucker kochen.

**Hagebutten (Hetschen).** Man schneidet die noch fest vom Stöcke genommenen Hagebutten auf, löst mit einem wie zum Schreiben geschnittenen Federkiel die Kerne und das Rauhe heraus und stutzt die Stiele ab. Hierauf kocht man die Hagebutten in dünn geläutertem Zucker mit einem Stücke Zimtrinde und einigen Gewürznelken, bis sie weich sind, nimmt dann die Gewürze wieder heraus und läßt die Früchte über Nacht stehn. Am nächsten Tage füllt man sie in die Gläser und übergießt sie mit dem noch einmal aufgesottene und dann erkalteten Zucker oder kocht sie, wenn dies nöthig erscheint, noch einmal mit dem Zucker auf und füllt sie dann in die Gläser.

**Kornelkirschen (Dürlitzen)** werden noch fest abgenommen, in heißes Wasser gelegt und dann mit gleich schwer Zucker, den man bis zum Spinnen gekocht hat, durch eine Viertelstunde gesotten, in den nächsten Tagen täglich mit dem wieder abgeschütteten und dicker eingekochten Zucker übergossen und zuletzt mit dem Zucker in die Gläser gegeben.

**Mispeln,** die noch hart vom Baume genommen wurden, sticht man einigemal mit einer Nadel an, läßt sie in heißem Wasser liegen, bis sie in die Höhe kommen, und kocht sie dann mit Zucker. Am andern Tage mischt man den Zucker mit ausgepresstem Saft von geriebenen Äpfeln, kocht ihn zur gehörigen Dicke ein und gibt ihn wieder über die Früchte.

**Marillen (Aprikosen).** Harte und makellose Früchte schneidet man auseinander, schält sie mit einem kleinen, scharfen Messer und legt sie in kaltes Wasser. Dann gibt man sie in so viel kochendes Wasser, daß sie ganz von demselben bedeckt sind, läßt sie aber nur so lange darin, bis sie in die Höhe steigen, worauf man sie in kaltes Wasser gibt, dann auf einem Sieb abtropfen läßt und mit geklärtem Zucker kurze Zeit kocht. Am zweiten und dritten Tage kocht man den Zucker auf und gibt ihn wieder über die Früchte. Am vierten Tage siedet man ihn dicker ein, läßt dann die Früchte einmal mit dem Zucker aufkochen, gibt sie, wenn sie erkaltet sind, in die Gläser, bedeckt sie mit rumgetränktem weißen Fließpapier und verbindet die Gläser.

**Pfirsiche.** Man nimmt Pfirsiche, deren Fleisch sich nicht vom Kerne löst, weil diese saftiger sind als andere und nicht faserig werden, schneidet sie mit einem kleinen, scharfen Messer entzwei und dabei gleich auch vom Kerne los, schält sie, legt sie zuerst in kaltes Wasser, gibt sie dann in heißes und läßt sie so lange in diesem liegen, bis man sie mit einem Hölzchen leicht durchstechen kann. Dann kocht man sie mit geklärtem Zucker, wie die Marillen, und behandelt sie weiter wie diese.

Zwetschen, Pflaumen und Mirabellen schält man, läßt aber die Stiele daran. Man legt die Früchte zuerst in kaltes und dann in siedendes Wasser, gibt sie, wenn sie weich genug sind, in den geläuterten Zucker und verfährt weiter wie bei den Aprikosen.

Reineclauden und Feigen. Erstere sticht man mit einer Nadel, letztere mit einem Federmesser an, damit ihre Haut beim Kochen nicht reißt. Hierauf gibt man sie in weiches Wasser mit Maun, läßt dasselbe bis zum Sieden heiß werden, nimmt die Früchte dann heraus, gibt sie zuerst in kaltes Wasser mit Maun, dann in reines Wasser und, wenn sie abgetropft sind, in geläuterten Zucker und behandelt sie weiter wie die Marillen.

Quitten. Man schält die Quitten, gibt die Schalen in einen Topf, legt die zu Spalten geschnittenen Quitten darauf, bedeckt sie mit Wasser und läßt sie eine Stunde sieden. Dann legt man sie auf ein Sieb und deckt sie zu, seigt den Sud und kocht ihn mit dem Zucker, bis er klar ist. Hierauf siedet man die Spalten mit dem Zucker, bis sie glänzend sind und der Saft sich sulzt, läßt sie erkalten und gibt sie in die Gläser.

Birnen. Kleine Muskatellerbirnen, die reif, aber noch grün und fest sind, schält man und legt sie gleich in Wasser mit Limonensaft, damit sie weiß bleiben. Die Stiele müssen an den Früchten bleiben und werden abgeschabt. Man kocht die Birnen dann in weichem Wasser mit etwas Maun, läßt sie in reinem Wasser erkalten, gibt sie, wenn sie abgetropft sind, in den gekochten Zucker, siedet sie mit diesem langsam, bis sie weich genug sind, nimmt sie hierauf heraus, kocht den Zucker noch stärker ein, läßt ihn auskühlen und gießt ihn wieder über die Früchte. Am dritten Tage mischt man noch Zucker zum Saft, kocht den Saft, schäumt ihn ab und gießt ihn, wenn er erkaltet ist, wieder über die Birnen. Dann gibt man dieselben in die Gläser und legt in jedes Glas ein Glasstückchen oder einen kleinen Stein, um die Früchte niederzudrücken und unter dem Zuckersafte zu erhalten, damit sie weiß bleiben und nicht anlaufen. Nagawitz-, Salzburger und Kaiserbirnen halbiert man, wobei auch die Stiele halbiert werden müssen, schält sie, schneidet ihnen das Kernhaus aus und behandelt sie wie die Muskatellerbirnen.

Ananas. Man schält sie, schneidet sie in dünne Scheiben oder Spalten, gibt dieselben in ein Porzellangeschirr, übergießt sie mit dem gekochten, heißen Zucker, deckt sie zu und stellt sie an einen kühlen Ort. Am nächsten und am übernächsten Tage wird der Zucker wieder aufgefotten und heiß über die Ananas gegeben. Zuletzt läßt man die Spalten im dickgekochten Zucker sieden und mit demselben erkalten und gibt sie in die Gläser.

**Zitronenspalten.** Große, feste italienische Zedern schält man fein, schneidet sie nach der Länge in 4 Teile und jeden Teil einmal quer durch, legt sie für 24 Stunden in Salzwasser und wässert sie dann durch einige Tage fleißig ab. Wenn sie nicht mehr bitter sind, stellt man sie mit kaltem Wasser auf den Herd, kocht sie eine halbe Stunde, läßt sie in kaltem Wasser auskühlen und dann auf einem Sieb abtropfen, schabt hierauf das innere Fleisch mit einem Böffel heraus, kocht die Spalten einige Minuten mit gesponnenem Zucker und stellt sie mit dem Zucker beiseite. Nach 24 Stunden wird der Zucker stärker eingekocht und wieder über die Spalten gegeben, und nach abermals 24 Stunden kocht man die Spalten wieder mit dem Zucker. Man wechselt so noch ein paar Mal ab und gibt dann die Spalten in die Gläser.

**Halbe Pomeranzen-schalen.** (Zum Servieren von Pomeranzen-Marmelade und =Gelee.) Man schneidet Pomeranzen mitten durch, kocht sie in viel Wasser, bis sie, wenn man sie mit einer Nadel durchsticht, leicht von derselben herabfallen, und läßt sie in frischem Wasser erkalten. Hierauf schabt man das Mark heraus, legt die Schalen nebeneinander in eine Schüssel, übergießt sie mit ausgekühltem dünnen Zuckerwasser und behandelt sie dann auf die bei den Zitronenspalten angegebene Weise, bis sie durchsichtig sind.

**Pomeranzen-Spalten und =Scheiben.** 5 kleine Pomeranzen, denen man mit einem feinen Reibeisen die gelbe Schale leicht abgerieben hat, legt man auf 2 Stunden in ein großes Geschirr mit Wasser, um ihren bitteren Geschmack auszuziehen. Dann siedet man ein Kilo Zucker mit drei Viertelliter Wasser, bis er klar ist, schneidet jede Pomeranze in 8 Spalten oder zu Scheiben, gibt dieselben, wenn man die Kerne entfernt hat, in den Zucker, mischt auch den Saft von 2 Limonen dazu und kocht die Spalten oder Scheiben sehr langsam, bis ihre dicke weiße Schale glasig wird.

**Afrikanische Pomeranzen.** Große, recht dickschalige Apfelsinen schält man sehr fein, indem man nur das Gelbe wegschabt, reibt sie mit Salz ein und läßt sie über Nacht liegen. Hierauf schneidet man sie von oben nach unten streifenweise nur so tief ein, daß man Saft und Kerne herausdrücken kann, und läßt sie 2 Tage in Wasser liegen, drückt sie dann aus und reibt sie ab. Dann wiegt man sie, kocht gleich schwer Zucker mit viel Wasser und klärt und seigt denselben, stellt indessen die Pomeranzen mit kaltem Wasser auf den Herd und läßt sie 5 Minuten sieden und dann abtropfen. Hierauf gibt man die Pomeranzen in den Zucker, kocht sie, bis sie durchsichtig geworden sind, was 2 bis 2½ Stunden dauert, läßt sie auskühlen und gibt sie mit dem Zucker in die Gläser.



**Schwarze Nüsse.** In der ersten Hälfte des Juli abgenommene grüne Nüsse, deren innere Schale noch weich ist, durchsticht man mehrmals mit einer Spicknadel und läßt sie, um ihnen das Bittere zu benehmen, durch 14 Tage in Wasser liegen, welches täglich erneuert werden muß. Dann siedet man sie mit gesalzenem Wasser auf mäßiger Hitze, bis sie so weich geworden sind, daß sie, wenn man sie ansticht, leicht von der Nadel fallen, gibt sie in kaltes Wasser, läßt sie über Nacht stehn, legt sie dann auf ein Sieb und läßt sie abtropfen, wiegt sie hierauf, kocht für je 50 Deka Nüsse 60 Deka Zucker mit einem halben Liter Wasser, bis er klar ist, und schüttet den heißen Zucker über die Nüsse. Am nächsten Tage gießt man den Zuckersaft ab, siedet ihn etwas stärker ein und gießt ihn, wenn er erkaltet ist, wieder über die Nüsse. Man wiederholt dies durch mehrere Tage, wobei man noch etwas Zucker zum Zuckersafte gibt, den Schaum abnimmt und in ein Mullstückchen gebundene Gewürznelken und Zimtstückchen mitkocht. Am sechsten Tage kocht man den Zucker bis zum Spinnen, läßt dann die Nüsse einigemal mit dem Zucker aufswellen, gibt sie hierauf in starke Einsiedegläser, bedeckt sie mit dem ausgekühlten Zucker und verbindet sie mit doppeltem Pergamentpapier. — Wenn man auf diese Weise den Zucker nach und nach eindickt, bleiben die Nüsse saftig und rund. Dickt man ihn zu rasch ein, so schrumpfen sie zusammen.

**Weißer Nüsse.** Man schält im August abgenommene, ausgewachsene Nüsse, deren Schale jedoch noch weich ist, bis aufs Weiße und wirft jede gleich in frisches Wasser mit gestoßenem Maun. Dann blanchiert man sie in siedendem Wasser, in das man auch Maun gegeben hat, kocht sie mit dem Wasser und ersetzt dieses während des Kochens durch anderes Wasser mit Maun, damit sie recht weiß werden. Wenn sie so weich sind, daß sie beim Anstechen von der Nadel fallen, läßt man sie in kaltem Wasser auskühlen und dann auf einem Sieb abtropfen und gibt sie hierauf in geläuterten Zucker. Man kocht den Zucker am nächsten Tage wieder auf und gießt ihn über die Früchte und wiederholt dies durch ein paar Tage. Dann kocht man die Nüsse mit dem Zucker und einem Stückchen Vanille auf und gibt sie wie die schwarzen in Gläser.

**Unreif abgenommene Zwetschen, Reineclauden und Mandeln,** deren Kerne noch weich sind, legt man in klare Lauge, läßt sie mit derselben heiß werden, jedoch nicht kochen, gibt sie dann in warmes Wasser, nimmt sie einzeln heraus, wischt sie ab und durchsticht sie mit einer Nadel. Dann kocht man Wasser mit Weinessig auf, gibt die Früchte hinein und läßt sie seitwärts auf dem Herde mehrere Stunden stehn. Wenn sie so weich sind, daß sie beim Anstechen leicht von der Nadel

fallen, stellt man sie beiseite, läßt sie auskühlen und legt sie dann in frisches Wasser. Am andern Tage läßt man sie auf einem Sieb abtropfen, gibt sie hierauf in den geläuterten Zucker und behandelt sie weiter wie die Nüsse.

**Rhabarber für Kompotte einzusieden.** Man schneidet die Blattstiele der Rhabarber zu fingerlangen Stücken, wiegt dieselben, bestreut sie mit halb so schwer Zucker und deckt sie zu. Am folgenden Tag kocht man den ausgeflossenen Saft, gibt, wenn derselbe dicklich wird, die Stückchen dazu, kocht sie eine halbe Stunde und bewahrt sie in Gläsern auf, die man gut verbindet.

### Mit Zucker eingekochte Melonen- und Kürbis-Spalten.

**Melonenpalten.** Von einer ausgewachsenen, aber noch ganz fest abgenommenen Melone schneidet man das Fleisch, von Melonen, deren Fleisch man genießen kann, jedoch das Grüne an der Schale in Spalten. Man überkocht dieselben mit Wasser, bis man sie leicht durchstechen kann, gibt sie dann in kaltes Wasser und läßt sie hierauf auf einem Sieb abtropfen. Indessen kocht man Zucker (ein Kilo Zucker für ein Kilo rohe Spalten) mit in Organtin gebundenen Gewürznelken und Limonenschalen auf. Man gießt dann den kochenden Zucker über die Spalten, läßt dieselben erkalten und bedeckt sie mit Fließpapier. In den folgenden Tagen siedet man den Zucker noch zwei- oder dreimal auf und gießt ihn heiß über die Spalten. Zuletzt kocht man die Spalten mit dem Zucker auf, läßt sie auskühlen, gibt sie in Gläser und verbindet dieselben.

**Kürbispalten.** Von reifen, aber festen Zuchti, Spargel- oder Melonen-Kürbissen oder anderen Kürbisgattungen mit gelbem Fleische schneidet man Spalten wie von Melonen und kocht dieselben wie die Melonenpalten ein.

**Mit Essig.** Man überkocht die Kürbispalten mit Wasser, in das man ein wenig Salz gegeben hat, und läßt sie in kaltem Wasser auskühlen und dann abtropfen. Indessen siedet man für je ein Kilo Kürbispalten ein Kilo Zucker mit 7 Deziliter Wasser und 4 Deziliter Weinessig und läßt ein Stück Zimtrinde, 10 Körner Neugewürz und Limonenschalen, alles in ein Organtinflecken gebunden, mitkochen. Hierauf gibt man sie in den Zucker, kocht sie weich und läßt sie mit dem Zucker in einer Schüssel 3 Tage stehn. Dann nimmt man sie heraus, legt sie in Gläser, kocht den Zuckersaft dick ein, läßt ihn erkalten, gibt ihn über die Spalten und verbindet die Gläser.

**Mit Limonensaft.** Man reibt  $1\frac{1}{2}$  Kilo Zucker an 2 Limonen ab und kocht ihn dann mit ein wenig Wasser bis zum Spinnen. Indessen

schneidet man ein Kilo Kürbisfleisch in fingerdicke Stückchen, steckt in den dritten Teil der Stückchen je eine Gewürznelke und ein kleines Stückchen Zimt und gibt über alle den klaren Saft von 5 oder 6 Limonen. Dann kocht man die Kürbisstückchen mit dem Zucker und einem Glase Wein, bis sie durchsichtig sind, läßt sie auskühlen, gibt sie in Gläser und verbindet dieselben.

**Mit Ingwer.** Man übergießt ein Kilo zu runden Stückchen ausgestochenes festes Fleisch von gelbem Kürbis mit einem Deziliter Weinessig und läßt es 24 Stunden stehn, wobei man es öfters aufschüttelt. Am folgenden Tage kocht man 80 Deka Zucker mit 2 Deziliter Wasser und dem Essigsafte der Kürbisstückchen, bis er klar ist, gibt hierauf die Kürbisstückchen dazu, kocht sie, bis sie durchsichtig sind, und legt sie dann heraus. Hierauf gibt man ein Säckchen von Oregant in mit 7 Deka kleingeschnittenem Ingwer in den Zucker, kocht diesen sulzig ein, läßt ihn erkalten, gießt ihn dann über die Kürbisstückchen, die man indessen in Gläser gegeben hat, und verbindet die Gläser.

**Mit Zucker eingekochte Paradiesäpfel.** Note. Man halbiert kleine, recht rote Paradiesäpfel, übergießt sie mit kaltem Wasser, läßt sie 24 Stunden stehn, seigt sie hierauf ab, nimmt ihre Kerne sorgfältig heraus, übergießt die Äpfel mit einem Glas Rum und läßt sie wieder 24 Stunden stehn. Dann taucht man Zucker (ein Kilo Zucker für ein Kilo Früchte) in Wasser, läßt ihn mit ein wenig Vanille und einer Messerspitze voll Salizylsäurepulver bis zum Spinnen kochen, gießt ihn über die Paradiesäpfel und läßt dieselben abermals 24 Stunden stehn. Am vierten Tage gießt man den Zucker ab, siedet ihn dicker ein, legt die Paradiesäpfel in kleinen Partien in den Zucker, läßt sie je 5 Minuten kochen und gibt sie dann gleich in Gläser. Der Zucker wird noch etwas dicker eingekocht und heiß über die Früchte gegeben.

**Grüne.** Man nimmt die Paradiesäpfel ab, wenn sie noch grün sind, aber bereits anfangen, einen Stich ins Gelbe zu bekommen, wäscht sie, trocknet sie ab und halbiert sie über quer, nimmt aber die Kerne nicht heraus. Dann wiegt man sie, nimmt die gleiche Gewichtsmenge Zucker, macht von einem Viertel desselben Zuckerwasser, kocht mit diesem die Paradiesäpfel, läßt sie einigemal aufwallen und nimmt sie einzeln heraus. Hierauf gibt man den übrigen Zucker zum Zuckerwasser, kocht ihn bis zum Spinnen, gibt Limonen- und Pomeranzen-Schalen, die man mit dem Wiegemesser so fein als möglich geschnitten hat, und dann die Früchte dazu, läßt die Früchte noch kochen, bis sie glasartig durchsichtig sind, und gibt sie, solange sie noch warm sind, mit dem Zucker in Gläser.

**Gemischte Früchte.** Um gemischtes Kompott (Tutti frutti) von eingesottenen Früchten servieren zu können, ohne mehrere Gläser öffnen zu müssen, legt man Früchte verschiedener festerer Fruchtgattungen durcheinander in Gläser, kocht den Zuckersaft der verwendeten Früchte mit gutem Weißwein auf, läßt ihn auskühlen und gibt ihn über die Früchte.

Von Beeren und Kirschchen. Beinahe reife Stachelbeeren, rote und weiße Johannisbeeren, Himbeeren, Ananas-Erdbeeren und Kirschchen, von jeder Gattung gleich viel, legt man zusammen ein. Man nimmt für je ein Kilo Früchte ein Kilo Zucker, taucht denselben in Wasser, kocht ihn, bis er klar ist, siedet dann eine Fruchtgattung nach der andern mit dem Zucker, bis sie genügend gekocht ist (die lichten Gattungen vor den dunklen), und nimmt dabei den Schaum fleißig ab. Die gekochten Früchte läßt man auf einem Sieb abtropfen und gibt sie dann in einen Topf. Zuletzt kocht man den von allen abgelaufenen Saft mit dem Reste des Zuckers dicker ein und mischt ihn mit den Früchten.

Venezianische Tutti frutti. Man nimmt von jeder Fruchtgattung die gleiche Gewichtsmenge und rechnet auf je ein Kilo Früchte ein Kilo Zucker, von welchem man die eine Hälfte stößt, die andere mit Wasser befeuchtet und stehen läßt. Reife, aber feste Aprikosen, Pfirsiche und Neineclauden übergießt man, eine Gattung nach der andern, mit heißem Wasser, um ihnen die Haut abziehen zu können, schneidet sie dann entzwei und bestreut sie mit der Hälfte des auf ihr Gewicht entfallenden Zuckers. Von einer reifen, aber noch harten Melone schneidet man das feste Fleisch in Stückchen, übergießt dieselben in einer Schüssel mit gutem Weißwein und bestreut sie mit der Hälfte des ihrem Gewichte gleichkommenden Zuckers. Dann bestreut man auch Spalten einer Ananas mit der Hälfte des für sie bestimmten Zuckers und läßt alle Früchte einige Stunden stehn. Indessen kocht man die Schalen der Ananas mit dem mit Wasser befeuchteten Zucker, einer Schote Vanille und Wasser, seigt diesen Zucker zum Zuckersaft aller Früchte, kocht denselben bei fleißigem Abschäumen, bis er klar ist, gießt für je 3 Kilo Früchte eine Flasche guten Wein dazu, gibt, wenn der Zuckersaft wieder siedet, die Melonenstückchen hinein, kocht sie, bis sie weich sind, und legt sie dann auf ein Sieb. Hierauf kocht man nacheinander alle anderen Früchte, läßt den abgetropften Saft von allen mit dem Reste des Zuckers vom Kochen besser einsieden, stellt ihn zum Auskühlen in Wasser und gibt ihn, wenn er erkaltet ist, über die Früchte, die man durcheinander in größere starke Gläser oder Holzgefäße eingelegt hat. Die Gefäße werden dann gut verkorkt, verpicht und aufbewahrt.

Tutti frutti mit Rum. Man befreit ein halbes Kilo reife,

makelloſe Erdbeeren von den Stielen und Kelchen, läutert ein halbes Kilo Zucker, kocht die Beeren flüchtig mit dem Zucker auf, gibt ſie in einen Steintopf, läßt ſie erkalten und gießt dann eine halbe Flaſche feinen Rum dazu. Hierauf deckt man den Topf feſt zu, ſtellt ihn an einen kühlen Ort und rührt feinen Inhalt täglich auf. Nach einiger Zeit kocht man Himbeeren wie die Erdbeeren und gibt ſie in den Topf. Dann entkernt man Weichſeln, miſcht ſie mit gleich ſchwer geſtoßenem Zucker, ſtellt ſie in einem offenen Gefäß in heißes Waſſer, kocht ſie durch 10 Minuten und gibt ſie ebenfalls in den Topf. Ebenſo werden entkernte, halbierte Aprikofen und Pfirſiche und ſpäter entkernte Reineclauden und Pflaumen mit geſtoßenem Zucker gekocht und in den Topf gegeben. Hat man ſchon viele Früchte eingelegt, ſo gießt man eine halbe Flaſche Rum nach und rührt alles gut durcheinander. Wenn der Topf voll iſt, wird er feſt verbunden.

**Senffrüchte (Mostarda).** Man ſchält reife, aber noch feſt abgenommene Pflaumen, Pfirſiche, kleine Birnen, Äpfel, Melonen (das Grüne an der Schale), Kürbiſſe u. ſ. w., läßt die kleineren Früchte ganz und ſchneidet die großen zu Stücken, wiegt alle, überkocht ſie dann, jede Gattung für ſich, in Waſſer und läßt ſie auf einem Sieb auskühlen. Indeffen läutert man für je ein Kilo Früchte ein Kilo Zucker mit wenig Waſſer. Hierauf legt man die Früchte in den noch heißen Zucker, läßt ſie erkalten, bedeckt ſie mit Papier und ſtellt ſie an einen kühlen Ort. Nach 24 Stunden kocht man ſie auf und läßt ſie wieder ſtehn. Am dritten Tage wiederholt man dies, gießt dann einen Teil des heißen Zuckers ab, verrührt ihn mit braunem Senfmehl (7 Deka Senfmehl für 50 Deka Früchte) und miſcht ihn wieder zu den Früchten. Man legt hierauf die ſo bereiteten Fruchtgattungen ſowie eingesottene ſchwarze Nüſſe, Feigen und Zedernſpalten (S. 658 bis 660) durcheinander in Gläſer, übergießt ſie mit dem Senfzucker und verbindet die Gläſer.

**Muſe, Marmeladen oder Salsen.** Für Marmeladen werden weiche, ſaftige Früchte (Beeren) nur ausgeſucht und durch ein Haarsieb getrieben. Weiches Steinobſt wird vor dem Paſſieren geſchält, feſteres Obſt geſchält und überdünſtet.

Man nimmt für je ein Kilo entkernte Früchte ein Kilo feinen Zucker, löſt ihn auf die Seite 59 angegebene Weiſe mit Waſſer auf, kocht ihn, bis er ſich am Löffel und am Geſchirre weiß und grießartig trocken anſetzt, miſcht dann die paſſierten Früchte nach und nach dazu und zieht den Zucker dabei von der Hitze zurück, da er ſonſt leicht übergeht. Wenn man den Zucker zuerſt ſo ſtark einkocht, iſt die Salse bald fertig, verliert ihre ſchöne Farbe nicht und iſt haltbar.

Man kocht Salsen im Schneebecken (in welchem man auch den Zucker siedet) oder in einem gut glasierten irdenen oder einem porzellanenen Geschirre, nimmt den Schaum, welcher sich dabei auf der Salse bildet, mit einem Silberlöffel ab und rührt die Salse öfters auf, damit sie sich nicht am Boden anlegt. Um zu erproben, ob sie schon genügend gekocht ist, läßt man einen Tropfen der Salse auf Löschpapier fallen. Dringt derselbe nicht mehr durch das Papier, so nimmt man sie vom Herd und füllt sie, sobald sie nicht mehr heiß, aber doch noch warm ist, in weite Gläser oder Steintöpfe, verbindet dieselben aber erst am folgenden Tage mit Pergamentpapier. Zum Schutze gegen das Anlaufen legt man vor dem Verbinden in jedes Glas über die Salse ein nach der Größe des Glases geschchnittenes, in Rum getauchtes weißes Löschpapier oder stellt die Gläser in das kühle Rohr, damit sich auf der Salse ein Häutchen bildet. Die Gläser müssen an einem sehr trockenen, kühlen Ort aufbewahrt werden. Sollte sich trotzdem nach einiger Zeit auf der Salse Schimmel zeigen, so wird derselbe rasch entfernt und die Salse mit etwas Zucker überkocht und dabei gut abgeschäumt und dann wieder in die gereinigten Gläser gefüllt und verbunden.

Für nicht passierte Ribisel- (Johannisbeer-) Salse gibt man große, mit einer Gabel von den Stielen gezupfte Beeren in ausgekühlten gesponnenen Zucker (ein Kilo Zucker für ein Kilo Beeren) und kocht sie langsam, damit sie nicht plagen, bis sie sulzig sind. Oder man stößt so schwer Zucker, als die abgestreiften Beeren wiegen, gibt die Beeren schichtenweise in eine Schüssel und bestreut sie dabei mit dem Zucker, läßt sie dann über Nacht stehn und kocht sie hierauf in einem irdenen Geschirre.

Für Ribiselsalse ohne Kerne verwendet man sehr reife, große Beeren, die man entkernt, indem man die bei einem leichten Drucke mit den Fingern herauskommenden Kerne mit einem wie zum Schreiben geschnittenen Gänsekiel abstreift. Man kocht dann für je ein halbes Liter Beeren ein Kilo Zucker bis zum Faden, läßt ihn auskühlen, nimmt hierauf zu je 2 Schöpflöffelvoll Beeren 2 Löffelvoll Zucker, kocht die Beeren in kleinen Partien nacheinander ein, damit sie nicht zerdrückt werden, und gibt die schon gekochten in eine Schüssel. Wenn alle eingesotten sind, füllt man sie in Gläser und verteilt den Saft gleichmäßig in dieselben. Steigen die Beeren über den Saft, so drückt man sie mit einem Kaffeelöffel nieder.

Passierte Ribiselsalse. Man zupft von einem kleinen Teil der Ribisel, die man zur Salse verwenden will (höchstens einem Achtel), die Beeren ab und preßt ihren Saft in eine Kasserolle. Dann gibt man die

übrigen Ribisel samt den Stielen dazu und kocht das Ganze 40 Minuten, wobei man es öfters unrührt, damit es nicht anbrennt, was sehr leicht geschieht. Hierauf nimmt man die Ribisel vom Herde, passiert sie durch ein Tuch, stellt den Saft wieder aufs Feuer, gibt, sobald er zu sieden beginnt, den Zucker, und zwar ein halbes Kilo Zucker für ein Kilo mit den Stielen gewogene Früchte, dazu, läßt das Ganze kochen, bis der Zucker zergangen ist, nimmt es vom Feuer und gibt es, solange es noch warm ist, in Gläser.

Brombeersalze bereitet man wie die von nicht entkernten Johannisbeeren, indem man die gewogenen, mit halb so schwer Zucker bestreuten Beeren über Nacht stehn läßt und dann sulzig einkocht. Beim Kochen gibt man Limonensaft und Pomeranzenschalen zur Salze.

Für Kirschens- und Weichfelsalze bestreut man die von den Stengeln gezupften, entkernten und dann gewogenen Früchte in Schichten mit der gleichen Gewichtsmenge von gestoßenem Zucker, deckt sie zu, läßt sie über Nacht stehn und kocht sie dann bis zur Probe ein, ohne sie zu zerrühren. (So bereitete Salze nennt man Kirschens- oder Weichfelsfleisch.) Oder man kocht den Zucker mit wenig Wasser bis zum Spinnen und gibt die entkernten Kirschens dazu. Für Kirschensalze auf Powidelart kocht man 7 Kilo große, entkernte schwarze Kirschens mit einem Kilo gestoßenem Zucker, einem halben Liter Essig und Schalen einer Limone.

Für Salze von Zwetschken (Pflaumen) nimmt man reife, gelbfleischige Früchte. Man entkernt sie, wiegt sie, stößt für je ein Kilo Zwetschken ein halbes Kilo Zucker, bestreut die geschälten, halbierten Früchte mit dem Zucker, läßt sie über Nacht stehn und kocht sie dann mit dem eigenen Saft, bis sie sulzig werden, wobei man ein Stückchen Vanille mitkochen läßt. Will man die Salze sehr zart und licht haben, so siedet man den Zucker bis zum Spinnen und gibt dann die frisch geschälten Zwetschken dazu.

Wenn sich recht reife Zwetschken schwer schälen lassen, so dünstet und passiert man sie, ehe man sie mit dem Zucker einkocht. Die Salze wird dann rot.

Mirabellen, runde große Pflaumen und Reineclauden schält man und kocht sie wie die Zwetschken mit gestoßenem oder mit gesponnenem Zucker ein. Im letzteren Falle kocht man Zimtrinde oder Vanille mit oder gibt zur Salze, ehe man sie vom Feuer nimmt, etwas Rum.

Aprikosen (Marillen), reife aber feste Früchte, werden von Flecken o. dgl. gereinigt, aber nicht geschält. Man gibt sie in ein Geschirr, bedeckt sie mit Wasser und siedet sie weich, läßt sie dann abkühlen, passiert sie

und kocht sie mit gleich schwer Zucker, den man bis zum Trockenwerden gekocht hat, ein. Sie bleiben schön gelb und erhalten sich gut. Weiche Früchte können roh geschält und halbiert, mit dem Zucker bestreut und während des Kochens zerdrückt werden. Roh passierte weiche Früchte werden durch den Luftzutritt braun.

Pfirsiche kocht man ebenso. Man kann geschälte Zwetschen oder Melonenfleisch mitkochen, wodurch die Farbe der Salse schöner wird.

Für Apfelsalse passiert man ungeschälte, gesottene oder geschälte, zu Spalten geschnittene, gedünstete Äpfel und kocht sie mit weniger als gleich schwer Zucker und ein wenig Limonen-Saft und -Schalen. Oder man schält Maschanzkeräpfel, legt sie in Wasser, siedet ihre Schalen mit Wasser aus, seiht dasselbe, kocht den Zucker mit dem geseihten Wasser und gibt dann die Äpfel, die man indessen gerieben hat, dazu.

Birnen schält und halbiert man, kocht sie mit gesponnenem Zucker und einem Stückchen Vanille dick ein und zerrührt sie während des Kochens. Anstatt Zuckers kann man frisch von der Presse gewonnenen Weinmost nehmen.

Quitten, die vollkommen reif und abgelegen sein sollen, werden nicht geschält, sondern nur abgewischt, dann gesotten, passiert und mit gleich schwer gesponnenem Zucker eingekocht.

Für Melonensalse nimmt man das Fleisch einer reifen, aber festen Frucht. Man schneidet es zu Würfeln, bestreut dieselben mit Zucker (1½ Kilo Zucker zu 2 Kilo Frucht), deckt sie zu, läßt sie über Nacht stehn, kocht sie dann und gibt dabei Saft von einer Zitrone und 2 Defa Ingwer dazu.

Für Weintraubensalse drückt man abgezapfte Beeren, welche dicke Haut und festes Fleisch haben, einzeln leicht mit den Fingern zusammen, damit die Kerne herausgehn. Dann streift man die Kerne mit einem Hölzchen ab, gibt den dabei herausfließenden Saft durch ein Sieb zu gestoßenem Zucker und kocht mit diesem Zucker die Beeren ein.

Pröpstlingsalse. Man passiert die Pröpstlinge durch ein feines Sieb, wiegt für je ein Kilo vom Passierten ein Kilo gestoßenen Zucker, läßt das Passierte ein wenig einkochen, gibt dann den Zucker dazu und kocht die Salse so dick ein, als man sie haben will. (Durch das spätere Dazugeben des Zuckers wird das Aroma der Salse erhöht.)

Salse von gemischten Früchten. Man passiert ein Kilo abgezapfte, mit 8 Gewürznelken gedünstete Weinbeeren, schält 10 Pfirsiche, 10 Kaiserbirnen und 4 säuerliche Äpfel und schneidet sie in Stückchen, mischt alles zusammen und kocht es mit weniger als gleich schwer Zucker ein.



**Ober:** Man mischt zu einem Kilo passierten Erdbeeren ein Kilo passierte Himbeeren, gibt ein Kilo entkernte rote Kirschen, ein Kilo entkernte Weichseln und ein Kilo gestoßenen Zucker (oder rote Kirschen, Ribisel-saft und Zucker) dazu, läßt die Mischung über Nacht stehn und kocht sie dann ein.

**Hagebutten-salse.** Man sammelt die Hagebutten (Hetschen), wenn sie schon vom Reife gebrannt sind, stellt sie, um sie noch mehr zu erweichen, in zugedeckten Schüsseln über Töpfe mit siedendem Wasser, schneidet hierauf jede auseinander und entfernt die Kerne und das Rauhe. Dann stößt man die Hagebutten, wobei man sie mit etwas Wasser befeuchtet, treibt sie durch ein Sieb, wiegt sie, läßt gleich schwer Zucker dick einsieden, gibt das Passierte Löffelweise zum Zucker und kocht die Salse.

**Drangens-salse.** Man schält die Drangen, legt die Schalen in Wasser, drückt die Früchte aus, seigt ihren Saft auf Zucker, von dem man für je ein Kilo ungeschält gewogener Früchte ein Kilo genommen hat, läßt alles 14 Stunden stehn und wechselt in dieser Zeit öfters das Wasser, in dem die Schalen liegen. Dann seigt man die Schalen ab, reinigt sie vom Weißen und schneidet sie fein. Indessen kocht man den Zucker mit dem Saft ein. Wenn die Salse die richtige Dicke hat, nimmt man sie vom Feuer, mischt sie mit den Schalen und gibt sie in Gläser.

Für Scotch marmalade, welche man wie Honig genießt und die man bei Tee sehr hübsch in mit Zucker gekochten halben Pomeranzenschalen (S. 659) servieren kann, wird das Fleisch saftiger Pomeranzen eingesotten. Man teilt dazu die abgeschälten Pomeranzen in Spalten, schneidet bei jeder Spalte das Weiße an der inneren Seite knapp weg, löst die Häutchen an beiden Seiten los, biegt sie zurück, faßt sie zusammen und zieht sie ab, wobei auch der Zwischenteil auf der äußeren Seite abgelöst wird. Dann entfernt man die Kerne, wiegt die Spalten, siedet für  $1\frac{1}{4}$  Kilo vom Fleisch ein Kilo Zucker, bis derselbe weiße Blasen wirft, und kocht dann das Fleisch mit dem Zucker, bis der Saft in schweren Tropfen vom Löffel fällt. Indessen schneidet man die ganz dünn herabgeschnittenen gelben Schalen von 4 Pomeranzen feinnudelig, kocht sie mit Wasser, das man öfters wechselt, und seigt sie ab. Ehe man das Eingesottene vom Feuer nimmt, gibt man die Schalen dazu. Dann füllt man die noch heiße Marmelade in erwärmte Gläser.

**Sauerampfer-Marmelade.** Man zupft die Blätter von den Stielen, wäscht sie in kaltem Wasser, läßt sie auf einem Sieb abtropfen, gibt sie in eine glasierte Kasserolle und dünstet sie ohne jede Zutat im eigenen Saft, bis sie weich sind, wobei man sie aber rühren muß, damit

sie nicht anbrennen. Dann passiert man sie, kocht das Passierte mit feinstoßenem Zucker (ein halbes Kilo Zucker für ein Kilo Sauerampfer) ziemlich dick ein, gibt es in Gläser, übergießt es mit zerlassenem Kernfett und verbindet die Gläser. (Der Sauerampfer hält sich auch sehr gut, wenn man ihn auf dieselbe Weise, aber ganz ohne Zucker einkocht. Man verwendet ihn dann im Winter zur Bereitung von Saucen.)

**Rosen-Marmelade.** Die gut gesäuberten Blätter von frischgepflückten Rosen werden mit ein wenig Staubzucker so lange gemischt, bis sie feucht sind. Dann gibt man Limonensaft (Saft von einer Limone für Blätter von 30 Rosen) dazu und läßt das Ganze über Nacht im Keller stehn. Am nächsten Tage läßt man viermal so schwer Zucker, als die Rosen wiegen, spinnen, siedet die Rosen damit 5 Minuten, stellt sie dann weg, läßt sie aber nach einiger Zeit nochmals 5 Minuten kochen, damit sie das Herbe verlieren und sich besser halten. Sie werden lauwarm in Gläser gefüllt und gut verbunden.

**Obst-Käse.** Powidel. (Festes Zwetschenmus.) Recht reife Zwetschen (gemeine Pflaumen) werden gewaschen, entkernt<sup>1)</sup> und ohne jede Zugabe gekocht, bis sie dick und dunkel sind. Da dies sehr lange dauert, kann es an mehreren aufeinanderfolgenden Tagen geschehen. Man kocht sie zuerst auf starker, dann auf mäßiger Hitze und rührt sie dabei mit einem Holzlöffel fleißig auf, damit sie nicht anbrennen, aber mit Vorsicht, weil sie stark spritzen. Wenn sie fest genug eingekocht sind, füllt man sie in glasierte irdene oder in Steintöpfe, streicht sie oben glatt, läßt sie erkalten, bedeckt sie dann mit einer fingerdicken Schicht von ausgelassenem Rindsfett und verbindet die Töpfe gut.



Fig. 51.

Feineres Zwetschenmus. Man kocht die gewaschenen, entkernten Zwetschen, bis sie weich sind, passiert sie dann und läßt sie sulzig einkochen. Hierauf stellt man sie vom Feuer weg, rührt sie, solange das Geschirr heiß ist, füllt sie in Steintöpfe, bestreut sie mit Zimt und gestoßenen Gewürznelken, bedeckt sie, wenn sie ganz erkaltet sind, mit einem Leinwandflecken, gibt auf dieses eine Schicht von ausgelassenem Kernfett und verbindet die Töpfe. Dieses Mus wird ebenso wie Powidel vor dem Gebrauche mit etwas Wein oder Wasser aufgekocht.

**Quittenkäse.** Abgelegene Quitten werden abgewischt und mit so viel Wasser, daß dasselbe anfangs über die Früchte steht, in einen Topf gegeben, zugedeckt und gesotten, bis sie weich sind. Dann wird eine Quitte

<sup>1)</sup> Fig. 51 zeigt einen Zwetschen-Entkerner, mit dem man die Früchte durch einen Druck entkernt.

nach der andern heiß aus dem Sude genommen, rasch geschält und durch ein Sieb gestrichen. Hierauf mischt man das Passierte mit gleich schwer feingestossenem Zucker und Limonensaft und kocht es auf mäßiger Hitze bei fleißigem Rühren, bis es sich beim Aufheben des Löffels in schweren Flocken löst. Den Sud der Quitten<sup>1)</sup> nimmt man nicht zum Käse, weil er denselben zu fest und zähe machen würde.

Will man lichten, glänzenden Quittenkäse bereiten, so verwendet man nur Apfelquitten und mischt dieselben, wenn sie passiert sind, mit einigen geschälten, gedünsteten, passierten Maschanzeräpfeln und Limonensaft. Den Zucker stößt man nicht, sondern taucht ihn in Wasser und kocht ihn stärker als bis zum Faden ein. Dann gibt man das Passierte zum Zucker und verfährt weiter wie oben.

Man streicht nun den noch heißen Käse in Blechformen (oder in Suppenteller oder Kaffeetassen), die man vorher in warmes Wasser getaucht hat, und läßt ihn durch einige Tage an einem warmen Orte stehn. Wenn er auf der Oberfläche trocken geworden ist, bestreut man dieselbe mit Zucker, löst den Käse mit den Fingern ein wenig vom Rande des Geschirres los, stürzt ihn auf ein mit Papier belegtes Blech und stellt ihn wieder an einen mäßig warmen Ort. Wenn er wieder trocken geworden ist, bewahrt man ihn im Ganzen zwischen Schreibpapier in Schachteln auf oder schneidet ihn in hübsche Scheiben, Würfel o. dgl., dreht dieselben in grob gestoßenen Randiszucker, legt sie schichtenweise in Schachteln und trennt die Schichten durch Schreibpapier. Man kann auch den noch heißen Käse in Papierkapfeln füllen, dieselben abziehen, sobald er trocken ist, und ihn dann auf die oben angegebene Weise aufbewahren. Oder man füllt ihn mit einer Wurstprippe in dünne, aufgeblasene Därme, bindet diese an beiden Enden zu, teilt sie in der Mitte durch Drehen ab, hängt sie an Stäbe und läßt sie an einem warmen Orte trocknen.

Apfelkäse bereitet man wie den von Quitten und trocknet ihn wie diesen. Oder man gibt Häufchen von dem Käse auf das Blech, läßt sie in Rohre trocknen, bis sie außen steif sind, nimmt sie, wenn sie noch warm sind, mit einem Messer ab und drückt je zwei aneinander.

Apfel-, Quitten- oder Aprikosen-Pastillen. Man siedet die ungeschälten Früchte mit Wasser, passiert sie dann, mischt das Passierte mit gleich schwer gestoßenem Zucker und etwas Limonensaft und kocht es, bis es sich in Fetzen vom Löffel löst. Dann gibt man es in eine Schüssel und läßt es 3 Tage stehn. Hierauf gibt man mit 2 Löffeln

<sup>1)</sup> Den Quittensud kann man mit Zucker zu Gelee einfochen (S. 649).

kleine Häufchen von der Masse auf Staubzucker, wälzt sie in demselben zu Kugeln, legt diese dann auf Papier und läßt sie trocknen.

**Kleine Pastillen von verschiedenen Früchten.** Dieselben können sehr rasch von ohne Zucker in Dunst gesottene Fruchtenmark (S. 651) bereitet werden. Man mischt das Mark mit gestoßenem Zucker, treibt die Masse aus, sticht sie mit verschiedenen kleinen Ausstechern aus, dreht die ausgestochenen Stückchen in Zucker, trocknet sie an der Luft und legt sie zwischen Papier in kleine Kartons.

**Pfirsichkäse (Pefisitaden).** Man gibt zu einem Pfund feingestößenem Zucker ein Pfund Pfirsichmark von roh durch ein Sieb getriebenen guten Früchten, kocht die Mischung zu einer ganz dicken Masse ein, läßt dieselbe ein wenig auskühlen, gießt sie dann auf das mit zerdrücktem weißen Sandiszucker bestreute Brett, bestreut sie mit Zucker und treibt sie mit dem Rollholze halbfingerdick aus. Hierauf sticht man sie mit verschiedenen Formen aus, trocknet die ausgestochenen Stückchen auf Papier an einem warmen Ort und bewahrt sie in Gläsern auf.

**Keineclauden-Käse.** Man bereitet ihn wie den von Pfirsichen, berührt ihn aber, damit er schöner grün wird, vor dem Auskühlen mit ein wenig Spinatopfen, den man mit Rum gemischt hat.

**Kandirte Früchte.** Man kocht für ungefähr 50 Stück geschälte Früchte ein halbes Kilo in Wasser getauchten Zucker, bis er klar ist, übergießt dann die Früchte mit dem heißen Zucker, deckt sie zu und läßt sie über Nacht stehn. Am folgenden Tage gießt man den Saft ab, kocht ihn dick ein, läßt ihn erkalten, gießt ihn wieder über die Früchte, bedeckt dieselben so mit weißem Löschpapier, daß das Papier die Früchte unmittelbar berührt, und stellt sie in die Speisekammer. Nach drei Tagen nimmt man sie aus dem Saft, legt sie fest nebeneinander in flache Geschirre und läßt sie in kühlem Ofen oder in heißem Sonnenscheine stehn, bis der Zucker auf den Früchten steif geworden ist. Dann taucht man sie in den Saft und trocknet sie wieder. Sind sie genügend getrocknet, so legt man sie in Schachteln ein, wobei man immer Früchte verschiedener Gattung in eine Schachtel gibt, und hebt sie an einem kühlen, trockenen Ort auf. Zum Kandieren eignen sich Aprikosen, Pfirsiche, Birnen, Feigen, Pflaumen u. s. w.

Man kann auch in Zucker eingemachte Früchte (S. 653) aus dem Saft nehmen, mit gestoßenem Zucker bestreuen und in Wärme und Luft trocknen. Früchte, welche bereits in Gärung geraten sind, werden bei solcher Behandlung wieder genießbar und können z. B. als Dessert verwendet werden.

**Pomeranzenschalen (Arancini).** Man siedet die abgelösten Schalen von Orangen in Wasser, in das man etwas Pottasche gegeben hat, nimmt sie heraus, läßt sie eine Viertelstunde liegen, gibt sie in kaltes Wasser, nimmt sie heraus, sticht sie mit kleinen, runden Ausstechern aus, entfernt mit einem feinen, scharfen Messer bei jedem ausgestochenen Stückchen das Weiße, legt die Stückchen wieder in kaltes Wasser und läßt sie dann auf einem Sieb abtropfen. Hierauf gibt man sie in gesponnenen Zucker (5 Deka Zucker für je eine Pomeranze), läßt sie ein paar Stunden stehen, kocht sie dann 5 Minuten (vom Aufsieden an gerechnet), faßt sie hierauf einzeln mit Nadeln heraus, dreht sie in feingestohlenen weißen Mandiszucker, legt sie auf Siebe und trocknet sie in der Nähe des warmen Ofens.

### **Fisolenschoten und Pomeranzenschalen zum Zieren.**

**Fisolenschoten.** Man zieht grünen Schoten von fleischigen türkischen Bohnen die Fäden ab, spaltet die Schoten, zieht ihnen die dünne Haut ab, salzt sie stark, deckt sie gut zu und läßt sie acht Tage stehen. Dann kocht man sie mit viel Wasser, bis sie weich sind, wässert sie hierauf in kaltem Wasser, welches man mehrmals wechselt, gut aus, damit sie den Salzgeschmack verlieren, läßt sie auf einem Sieb abtropfen, legt sie sodann auf eine Schüssel und übergießt sie mit gekochtem heißen Zucker. Am folgenden Tage kocht man sie mit dem Zucker, nimmt sie hierauf heraus, kocht den Zucker mit Limonen-Saft und -Schalen dicker ein und gibt ihn wieder über die Schoten. Nach zwei Tagen wiederholt man dies. Dann gibt man die Schoten in Gläser.

**Pomeranzenschalen.** Man entfernt alles an den Schalen befindliche Weiße, wässert die Schalen einige Tage ab, um ihnen den bitteren Geschmack zu nehmen, gibt sie hierauf in siedendes und dann wieder in kaltes Wasser, läßt sie zwischen zwei Tüchern trocknen, kocht sie sodann in gesponnenem Zucker und füllt sie mit dem Zucker in Gläser.

**Säfte zum Färben für Badewerk und Sulzen.** **Alkermes-saft.** Man zupft die Beeren von den Stielen, zerdrückt sie, läßt sie in einem neuen, gut glasierten oder einem Porzellan-Geschirre zwei Tage stehen, drückt dann ihren Saft durch Leinwand und gibt zu 15 Deka vom Saft 30 Deka grobgestohlenen Zucker. Wenn dieser sich aufgelöst hat, siedet man den Saft auf, läßt ihn dann auskühlen und füllt ihn in Flaschen. Er färbt Milch und alles, was Säure enthält, schön rot. Will man etwas nicht Säurehaltiges mit Alkermes-saft färben, so muß man denselben mit ein paar Tropfen Limonensaft mischen, weil die Farbe sonst ins Blaue schlägt.

**Cochinillefarbe.** 15 Gramm Cochenille, 15 Gramm Pottasche,

15 Gramm gebrannter Alaun und 30 Gramm Weinstein werden nach einander sehr fein gestoßen, hierauf zusammengemischt und im Mörser verrührt. Dann rührt man die Mischung in ein halbes Liter in einem großen Topfe siedendes Wasser (aber sehr vorsichtig, weil sie leicht übergeht), nimmt sie rasch vom Feuer und läßt sie durch ein Tuch auf 20 Deka gestoßenen Zucker fließen. Wenn dieser sich aufgelöst hat, kocht man das Ganze auf und füllt es in Fläschchen, die man gut verstopft und versiegelt. Diese Farbe ist schöner und unschädlicher als die von Akermesbeeren und wird hauptsächlich zum Färben von Backwerk, Sulzen u. dgl. verwendet.

**Spinatopfen.** Man stößt eine Schüssel voll Frühjahr-Spinat, preßt den Saft durch ein Tuch, stellt ihn in einer Kasserolle auf den Herd und läßt ihn bei beständigem Rühren zusammengehn. Dann schüttet man ihn auf ein Sieb, läßt das Wasser ablaufen, füllt das Dicks in ein Glas und verbindet dasselbe.

**Früchte in Sliwowiz, Kirschgeist oder Rum.** Man wiegt für je ein Kilo Früchte ein Kilo Zucker, befeuchtet denselben mit Wasser und läßt ihn kochen. Indessen richtet man die Früchte vor. Weichseln schneidet man die Stiele ab, Zwetschen schält, Pflirsche schält und halbiert man. Weintrauben guter Gattung schneidet man mit einer Schere in kleine Zweige. Man legt diese Früchte in Einsiedegläser, die man aber nur halb vollmachen darf, und gibt Sliwowiz, Kirschgeist oder Rum, und zwar 2 Deziliter davon für ein Kilo Früchte, und einige Gewürznelken und Zimtstückchen dazu. Dann gießt man den ausgekühlten Zucker über die Früchte, verbindet die Gläser und läßt sie 14 Tage in der Sonne stehn.

**Aprikosen in Franzbranntwein.** Man durchsticht frisch gepflückte, feste Früchte mit einer Nadel, gibt sie in kaltes Wasser, läßt dasselbe auf dem Herde heiß werden, nimmt die Früchte heraus, legt sie auf ein Sieb und läßt sie abtropfen. Indessen kocht man für je ein Kilo Früchte ein halbes Kilo Zucker mit Wasser, bis er klar ist. Man übergießt dann die Aprikosen durch 3 Tage täglich mit dem aufgefotenen, heißen Zucker, gibt zuletzt so viel Franzbranntwein dazu, als Zuckersaft da ist, füllt das Ganze in Gläser, verbindet dieselben und läßt sie noch 14 Tage im Sonnenscheine stehn.

**Früchte in Essig.** Weichseln. Man füllt nicht zu enge Gläser mit Weichseln, deren Stiele man abgestutzt hat, streut gestoßenen Zucker (ein halbes Kilo Zucker für ein Kilo Früchte) zwischen dieselben, gießt die Zwischenräume mit nicht zu scharfem Weinessig aus, verbindet die Gläser gut und stellt sie an die Sonne. Nach acht Tagen kocht man den Essig

mit Zimt und Gewürznelken auf, läßt ihn erkalten und gibt ihn wieder über die Früchte, worauf man die Gläser abermals verbindet und noch einige Wochen im Sonnenscheine stehn läßt.

**Zwetschken.** Man kocht ein Kilo Zucker mit 4 Deziliter Essig und 4 Deziliter Wasser, 8 Deka Zimt und einigen Nelken, kocht dann in diesem Zucker nacheinander in kleinen Partien  $1\frac{1}{2}$  Kilo geschälte Zwetschken, läßt dieselben auskühlen, gibt sie in Gläser und übergießt sie mit dem indessen dicker eingekochten Zuckersafte. Nach acht Tagen wird der Saft nochmals übersotten und, wenn er erkaltet ist, wieder über die Früchte gegeben, worauf man die Gläser verbindet.

**Ungeschälte Zwetschken oder große, feste Kirschen.** Man kocht für 5 Kilo Früchte  $1\frac{1}{2}$  Kilo Zucker mit 7 Deziliter Weinessig und einem halben Liter Wasser, Zimt und Gewürznelken, gießt ihn siedend über die Kirschen oder die abgewischten und mit einer Nadel durchstochenen Zwetschken und deckt dieselben zu. Am folgenden Tage kocht man den Essigzucker wieder und gibt ihn heiß über die Früchte. Am dritten Tage kocht man die Früchte mit dem Essigzucker, gibt sie in Gläser und verbindet dieselben.

**Essig-Birnen.** Man kocht für 2 Kilo nicht sehr reife kleine Birnen ein Kilo Zucker mit einem halben Liter Essig und einem halben Liter Wasser und mit 20 Stück Gewürznelken, die man mit einem Stückchen Zimtrinde in ein Fleckchen von Organtin gebunden hat, gibt die geschälten, halbierten Birnen dazu, kocht sie, bis sie durchsichtig sind, nimmt sie heraus, gibt sie in Gläser, läßt den Zuckersaft besser einkochen, gibt ihn über die Birnen und verbindet die Gläser gut.

**Essig.** Um auf einfache Weise sehr guten Weinessig für den Haushalt zu erzeugen, kocht man 28 Deka große Rosinen (Zibeben) mit einem halben Liter scharfen Weinessig und 7 Deka Zucker, gibt sie, wenn sie ein wenig ausgekühlt sind, in eine ungefähr 3 Liter haltende starke Flasche mit weitem Halse, stopft dieselbe nur ganz leicht mit zusammengedrehtem Papier zu und stellt sie an einen mäßig warmen Ort (in die Nähe des Herdes oder des Ofens). Wenn dieser Essig recht sauer riecht, gießt man ein halbes Liter Wein dazu. Wenn dieser sauer geworden ist, gießt man abermals so viel Wein nach. So fährt man fort, bis die Flasche voll geworden ist. Dann nimmt man in eine kleine Flasche Essig zum Verbrauch heraus und ersetzt denselben durch Wein. Wenn man durch ein paar Jahre Essig herausgenommen und durch Wein ersetzt hat, füllt man den ganzen Essig in kleinere Flaschen und setzt in der großen Flasche neuen an. Dieser Essig bildet keine Essigmutter, sondern bleibt

stets klar und wohlschmeckend. Man darf aber auch den abgezogenen Essig nicht fest verkorken und nicht an einen kalten Ort stellen, weil er sonst matt wird.

**Himbeer-Essig.** Man gibt in eine Flasche mit weitem Halse 3 Liter ausgesuchte Himbeeren und 3 Liter guten Weinessig, macht die Flasche aber nicht ganz voll und bindet sie nur mit Papier zu. Man läßt sie 3 Wochen an der Sonne stehn, seihet dann den Essig, füllt ihn in kleinere Flaschen und gibt in jede derselben einen Löffel feines Tafelöl.

**Bertram-(Estragon-)Essig.** Man füllt eine Flasche bis zur halben Höhe mit von den Stengeln gezupften Blättern des Bertramkrautes, macht sie mit gutem Weinessig nicht ganz voll, bedeckt sie nur leicht mit Papier und läßt sie 8 Wochen stehn. Dann seihet man den Essig in kleinere Flaschen und gibt in jede derselben einen Löffel feines Öl.

**Gewürz-Essig für Aspiz, Wildbret und Saucen.** Man gibt in 6 Liter scharfen Weinessig 10 Händevoll Estragonblätter, 2 geschälte weiße Zwiebeln, 20 Schalotten, eine halbe Muskatnuß, die Schale einer halben Limone, 6 Lorbeerblätter, 15 Stengel von Thymian, 50 Pfefferkörner, 20 Gewürznelken, ein paar Zehen Knoblauch, etwas Gurkenkraut und Pimpinell (*Poterium sanguisorba*), läßt die Mischung drei Monate an einem warmen Orte ruhig stehn und seihet sie dann in Flaschen. Von diesem Essig mischt man dann nach Geschmack zu Bertram- oder anderem Essig.

**Paradiesäpfel.** Frisch eingelegt. Man legt kleine, reife, aber nicht weiche Paradiesäpfel dicht nebeneinander, aber ohne sie zu drücken, in weite Einsiedegläser, verbindet die Gläser mit Pergamentpapier, stellt sie (nach dem Speisen) in das kühle Rohr und läßt sie darin stehn, bis aus den Früchten so viel Saft ausgeflossen ist, daß derselbe die Früchte bedeckt. Beim Gebrauche nimmt man von den Früchten, läßt aber den Saft bis zuletzt im Glase.

Mit Essig oder Salzwasser. Man legt kleine Paradiesäpfel, an denen man beim Abschneiden ein Stückchen vom Stengel gelassen hat, in große Gläser, übergießt sie mit so viel gekochtem kaltem Salzwasser oder wie für Pfeffergurken gekochtem erkalteten Essig, daß alle Zwischenräume ausgefüllt sind, bedeckt sie fingerdick mit ausgelassenem Rindsfett und verbindet die Gläser mit Pergamentpapier.

In Dunst gekocht. Man bricht große, reife, makellose Paradiesäpfel entzwei, dünstet sie in einem zugedeckten Geschirre, bis sie weich sind und die Häutchen zusammenschrumpfen, und schüttet sie auf ein großes, über eine Schüssel gelegtes Haarsieb. Dann gießt man den durchgeflossenen



Saft weg, passiert die Äpfel, füllt das Passierte in starke Dunstgläser oder Flaschen, die man verkorkt und mit doppeltem Pergamentpapier verbindet, und siedet es, wenn die Gläser klein sind, eine Stunde, sonst etwas länger in Dunst. Wenn man nicht den ganzen Inhalt eines Glases auf einmal verwendet, so bedeckt man den Rest mit gutem Öl, damit er nicht anläuft.

**Getrocknet.** Man passiert die Paradiesäpfel wie zum Dunst-sieden, kocht das Passierte in weiten, flachen Geschirren dick ein, streicht es dünn auf Teller und stellt es zum Trocknen in das kühle Rohr oder in Luft und Sonnenschein. (Im letzteren Falle muß man es zum Schutze gegen Fliegen mit Tüll überspannen.) Wenn es ganz trocken ist, rollt man es zusammen und hebt es in einem Säckchen an einem trockenen Ort auf. Zum Gebrauche weicht man die nötige Menge davon über Nacht ein. Die so getrockneten Paradiesäpfel erhalten sich jahrelang und sind zu jeder Verwendung geeignet.

**Schwämme aufzubewahren.** Getrocknete Schwämme, Pilze, Champignons u. dgl. reinigt man, wäscht sie aber nicht, schneidet sie blätterig, streut sie auf Siebe oder Glasplatten und läßt sie an der Luft im Sonnenschein und an kühlen Tagen in der Küche in der Nähe des Herdes trocknen. Man kann sie auch auf mit Papier belegte Backbleche streuen und in sehr kühlem Rohre trocknen. Kleine Morcheln u. dgl. zerschneidet man nicht, sondern faßt sie mit einer Nadel auf Zwirn und hängt sie zum Trocknen auf. Wenn die Schwämme vollkommen ausgetrocknet sind, werden sie in Einsiedegläser gefüllt, gut verbunden und an einem trockenen Orte (in der Nähe eines Ofens o. dgl.) aufbewahrt. In einer kalten Speisekammer werden sie gleich wieder feucht. Man kann getrocknete, noch warme Schwämme stoßen und in gut verschlossenen Gläsern an einem warmen Ort aufbewahren, um sie im Bedarfsfalle gleich für Saucen, Ragouts und Suppen verwenden zu können.

Trüffel werden geschält, zu Scheiben oder würselig geschnitten, getrocknet und in Gläsern aufbewahrt.

Pilze und Champignons in Essig. Zum Einlegen in Essig läßt man sehr kleine Schwämme ganz und schneidet nur das Erdige unten an den Stielen weg. Bei etwas größeren, bei welchen jedoch der Bart auch noch nicht ausgewachsen sein darf, trennt man die Hüte von den Stielen. Fleckige Stellen schneidet man weg. Den Champignons wird die Haut abgezogen. Man wäscht die Schwämme in kaltem Wasser, kocht sie einige Minuten in stark gesalzenem Wasser (wobei die Haut der Pilze grünlich wird) und läßt sie auf einem Sieb abtropfen, kocht sie dann mit

Weinessig, den man indessen mit etwas Muskatblüte und Pfeffer und ein paar Lorbeerblättern gesotten hat, einmal auf und füllt sie, wenn sie ausgekühlt sind, mit dem Essig und Gewürz in Einsiedegläser. Nach ein paar Tagen übergießt man sie fingerdick mit Öl und verbindet die Gläser mit Blasen. Man gibt diese Schwämme kalt zu Fleisch (wie Gurken) oder bereitet von denselben Saucen u. dgl.

In Dunst gekocht. Man schneidet kleinen, festen, makellosen Champignons oder Pilzen die Stiele ab, legt jeden Schwamm gleich in Wasser, nimmt dann alle heraus, läßt sie mit reichlich Butter, Limonensaft, Salz und etwas Wasser ein paarmal aufkochen, gibt sie mit ihrer Brühe in kleine Dunstgläser, die man gut verbindet, und siedet sie eine Stunde in Dunst. Wenn sie erkaltet sind, soll sich auf jedem Glas eine ungefähr fingerdicke Decke von Fett gebildet haben.

Mit Fett. Man dünstet kleine Champignons mit viel Butter, ein wenig Limonensaft und Salz, bis sie genügend weich sind (wie bei frischer Bereitung), und gibt sie in kleine Einsiedegläser, macht dieselben aber nicht ganz voll. Am folgenden Tage gibt man in jedes Glas so viel Fett, daß dasselbe die Schwämme zweifingerdick bedeckt, streut auf dieses, wenn es fest geworden ist, kleinfingerdicke Kochsalz und verbindet die Gläser luftdicht.

Champignons-Essenz. Man dünstet ein Kilo völlig ausgewachsene, gereinigte, zerschnittene Champignons mit einem Dekka Salz und Saft von 2 Limonen in einem zugedeckten Geschirre 10 Minuten, vergießt sie hierauf mit einem Liter recht kräftiger Fleischbrühe und kocht sie mit derselben eine Viertelstunde, seiht dann diese Essenz durch eine Serviette und bewahrt sie in versiegelten Fläschchen auf.

Champignonsaft (Soya). Große, völlig ausgebildete und bei vollkommen trockenem Wetter gesammelte Champignons reinigt man, ohne sie zu waschen, durch Wegschneiden der sandigen und wurmförmigen Teile, bricht sie in Stücke, gibt sie in einen irdenen Topf, bestreut sie mit Salz (4 Dekka Salz für je ein Liter Schwämme), deckt sie zu, läßt sie drei Tage stehn und rührt sie täglich dreimal auf. Dann stellt man den Topf für eine halbe Stunde in das mäßig warme Rohr, seiht hierauf den ausgeflossenen Saft, ohne die Schwämme zu drücken, durch aufgespannte alte, locker gewebte Leinwand in eine Kasserolle, gibt für je ein halbes Liter Saft 4 Gramm Neugewürz, 4 Gramm Pfefferkörner und ein wenig Ingwer mit Muskatblüte dazu, stellt die Kasserolle auf das Feuer, läßt den Saft auf die Hälfte einsieden, seiht ihn dann und füllt ihn in sehr kleine Gläser, die man gut verkorkt und verpicht und an einem trockenen Ort aufbewahrt. Man verwendet diesen Saft zum Würzen von Ragout u. dgl.

**Trüffel zu aufzubewahren.** In Wein. Die Trüffel werden gewaschen, geschält, in eine Kasserolle gegeben, fest zugedeckt und 1 bis 2 Stunden im Rohre gedämpft. Dann legt man sie in kleine Einsiedegläser, verteilt den Saft, welcher sich beim Dämpfen herausgezogen hat, in die Gläser, füllt dieselben mit Madeira-Wein voll, verbindet sie mit doppelten Herzblasen oder Pergamentpapier und siedet die Trüffel eine Viertelstunde in Dunst.

Mit Öl. Man kocht Trüffel, die man mit Bürstchen reingewaschen hat, mit rotem Wein und etwas Neugewürz je nach ihrer Größe eine halbe oder eine ganze Stunde, läßt sie auf Sieben in lauem Rohre trocknen, legt sie, wenn sie erkaltet sind, in Dunstgläser und übergießt sie mit so viel Öl, daß sie von demselben gut bedeckt sind. Dann werden die Gläser gut verbunden oder mit Kork verstopft und verpicht. So eingelegte Trüffel halten sich an einem kühlen Ort ein paar Jahre und bleiben wohlschmeckend.

Trüffel erhalten sich auch über den Winter wie frisch, wenn man sie nur wäscht, in lauem Rohre trocknet, wieder vollkommen austücheln läßt und dann mit Öl übergießt und aufbewahrt. Der Bodensatz, welchen sie nach einiger Zeit bilden, schadet nicht.

Mit Fleischsulze. Mit Bürstchen reingewaschene große Trüffel übertrocknet man in lauwarmem Rohre durch ungefähr 10 Minuten. Wenn sie wieder erkaltet sind, legt man sie in Blechbüchsen und füllt dieselben mit nur mäßig gesalzener und gewürzter Fleischsulze von Hirschfleisch und Kalbsfüßen beinahe voll. Dann verlötet man die Büchsen gut, kocht sie über eine Stunde in Dunst, läßt sie im Wasser vollkommen erkalten, wischt sie ab und hebt sie an einem kühlen Ort auf. Auf diese Weise eingelegte Trüffel sind leicht zu versenden und bleiben das ganze Jahr saftig und wohlschmeckend. Hat man einige aus der Büchse genommen, so läßt man ein wenig von der Sulze schmelzen, gießt es über die zurückgebliebenen Trüffel, läßt es wieder fest werden und bedeckt es dann mit lauem Fett.

**Essig-Gurken.** Man nimmt zum Einlegen von Gurken (und anderen Gemüsen) am besten echten, reinen Weinessig, mischt ihn jedoch, damit die Gurken nicht mit der Zeit zu sauer werden, mit so viel Wasser, daß er mäßig scharf ist. Er hält sich auf den Gurken bis zu Ende ohne Erneuerung rein und gut, wenn man das Wasser mit dem nötigen Salze so lange siedet, bis das Salz vollkommen aufgelöst ist und dann den Essig mit diesem Salzwasser aufkocht. Man nimmt für je 3 Liter Essig ein Liter Wasser und 6 Eßlöffel voll Salz.

Essig- oder Pfeffer-Gurken. Zum Einlegen nimmt man kleine, in trockener Zeit abgenommene Gurken. Die frühen, schnell ge-

wachsenen haben eine schönere Farbe und sind haltbarer als die späten, billigeren. Man legt die Gurken in frisches Brunnenwasser, läßt sie nach ein paar Stunden auf einem Sieb abtropfen und trocknet sie einzeln mit reiner, weicher Leinwand ab. Sie werden in Einsiedegläser oder Fäßchen eingelegt, die gut ausgewaschen und dann wieder vollkommen ausgetrocknet sein müssen. Fäßchen sollen ein so großes Spundloch haben, daß man beim Einlegen mit der Hand durchfahren kann. Man bedeckt den Boden des Glases oder Fäßchens mit Weichselblättern, Bertramzweigen und Dillolden, legt die Gurken dicht aneinander in Schichten ein, streut zwischen die Schichten Dillolden und Weichselblätter und legt bei je 100 kleinen Gurken auch ein paar grüne Paprikaschoten und einige geschälte Schalotten ein. Dann deckt man das Eingelegte mit Blättern zu, übergießt es mit dem gekochten, erkalteten Essig (sieh oben) und schließt das Gefäß gut gegen die Luft ab. Gläser verbindet man mit in warmem Wasser erweichtem Pergamentpapier recht fest. Bei Fäßchen wird das fest verschlagene Spundloch mit Pech übergossen. Die aufbewahrten Fäßchen müssen oft umgedreht werden. Wenn nach einiger Zeit ein Teil des Essigs eingetrocknet ist, füllt man gekochten, ausgekühlten Essig nach. Auf diese Weise eingelegte Gurken bleiben resch, schmackhaft und grün, das Salz sondert sich nicht ab und der Essig wird nicht trübe.

Man kann zu eingelegten kleinen Gurken ein wenig guten Sliwoiwitz gießen, was zur Erhöhung ihres Wohlgeschmackes und zu ihrer Erhaltung beiträgt.

Will man Gurken in Gläsern niederhalten, so beschwert man sie mit einem flachen, gewaschenen Steine. Zum Schutze gegen Luftzutritt kann man sie mit geseihtem warmen Kernfett fingerdick übergießen.

Russische Gurken. Feste grüne Gurken mittlerer Größe reinigt man, übergießt sie mit gesalzenem siedenden Essig, läßt sie erkalten und legt sie hierauf in Steintöpfe ein. Von Würzen, die man dabei zwischen die Gurken streut, nimmt man bei 3 Liter Essig zum Ausfüllen 40 Deka Schalotten, 5 Deka Knoblauch, Krenscheiben und ein paar Händevoll Dillolden und Bertramblätter. Man bedeckt dann die eingelegten Gurken mit Senfsäckchen<sup>1)</sup> und verbindet die Töpfe mit starkem Papier. Nach 14 Tagen schüttet man den Essig ab, vermehrt ihn mit gesottenem Wasser und Essig, kocht ihn auf, läßt ihn erkalten und gibt ihn wieder über die Gurken.

Senf-Gurken. Man schält 10 große Gurken, schneidet sie in

<sup>1)</sup> Entsprechend große Leinwandsäckchen füllt man mit so viel weißem Senfsamen, daß sie im Glas oder Steintopf eine fingerdicke Decke bilden.

fingerlange und fingerdicke Stückchen, salzt dieselben ein, deckt sie zu und läßt sie 24 Stunden stehn. Dann trocknet man sie ab, legt sie in Gläser ein, wobei man 28 Deka Zucker, 28 Deka gelbe Senfkörner, 17 Grammm weiße Pfefferkörner, Dill, Schalotten und zu Scheiben geschnittenen Meerrettich dazwischenstreut, und übergießt sie mit 1½ Liter gesottenem und wieder ausgekühltem Essig. Dieser wird dann noch dreimal, immer nach 48 Stunden, abgegossen, aufgesotten, ausgekühlt und wieder über die Gurken gegeben. Hierauf verbindet man die Gläser. Man verwendet diese Gurken wie die kleinen Essiggurken als Fleischgarnierung und zu Saucen.

Gurken auf englische Art. Ausgewachsene, aber noch grüne Gurken werden geschält und stark eingesalzen. Nach einigen Stunden brennt man sie mit siedendem Essig ab und läßt sie auf einem Sieb ablaufen. Wenn sie ausgekühlt sind, legt man sie mit Schalotten, Knoblauch, Bertram und Pfefferkörnern in Gläser, bedeckt sie mit Senfsäckchen und übergießt sie mit frischem kaltem Essig. Dann verbindet man die Gläser. Man bereitet aus solchen Gurken Salat, indem man sie aufschneidet und nur mit Öl abmacht.

Gurken mit Zucker. Man siedet ein Liter Essig mit einem halben Liter Wasser, einem halben Kilo Zucker, einem Stück Zimtrinde und einigen Gewürznelken, schneidet 9 ausgewachsene, aber feste Gurken zu Spalten und kocht dieselben in dem Essig. Am nächsten Tage wird der Essig abgegossen, aufgeköcht, ausgekühlt und wieder über die Gurken gegeben, die man dann zudeckt und über Nacht stehn läßt. Hierauf legt man die Spalten in Gläser, bedeckt sie mit dem nochmals aufgeköchten und wieder erkalteten Essig und verbindet sie gut.

**Gemüse in Essig.** Kohnen (Beten). Man siedet oder bratet so viele Kohnen, als man braucht, um ein weites, starkes Einsiedeglas zu füllen, schält sie, wenn sie noch warm sind, legt sie mit Kren und Apfelschnitten, Koriander und Kümmel in das Glas, gießt mit Salzwasser gekochten und wieder erkalteten Essig über das Eingelegte und verbindet das Glas. Beim Gebrauche schneidet man die Kohnen zu Scheiben.

Bohnen-*schoten* (Fisolen). Jungen grünen Schoten oder gelben Schoten von Wachsbohnen werden die Enden abgeschnitten und die Fäden abgezogen. Hierauf kocht man die Schoten einige Minuten in stark gesalzenem Wasser, dem man bei grünen für je ein Liter eine Messerspitze Pottasche zugefetzt hat, läßt sie auskühlen und dann auf einem Sieb abtropfen und übergießt sie hierauf in einer Schüssel mit siedendem Weinessig. Am folgenden Tage gibt man sie mit Schalotten, Lorbeerlaub, Pfefferkörnern und gewässertem gekochten, aber erkalteten Essig in Gläser, bedeckt sie mit gutem Öl und verbindet die Gläser mit Pergamentpapier.

**Spargel für Salat.** Man nimmt nur frisch abgeschnittene, mürbe Stämme, bricht bei unten holzigen das Holzige weg, schuppt zarte Stämme ab und schält stärkere vom Kopfe nach abwärts. Dann kocht man die Spargel mit gesalzenem Wasser, läßt sie abtropfen und übergießt sie in einer Schüssel mit siedendem Weinessig. Am nächsten Tage wird der Essig abgeschüttet, mit Wasser gemischt, aufgekocht, abgeschäumt und heiß über den Spargel gegossen. Hierauf gibt man den Spargel in Gläser, übergießt ihn mit reinem, mit Wasser gemischtem, aufgekochtem und wieder erkalteten Essig, gießt auf diesen fingerdick Öl und verbindet die Gläser mit Pergamentpapier.

**Karfiol.** Man zerteilt ihn in kleine Rosen, zieht die Haut von den kurzen Stengeln und behandelt die Rosen wie Spargel.

**Kleine Maiskolben.** Man nimmt ganz junge, nur fingerlange, noch ganz weiche Maiskolben,<sup>1)</sup> entfernt ihre Deckblätter und Härte, schält ihre kurzen Stiele, läßt die Kolben einen Tag in Wasser liegen, überkocht sie dann mit gesalzenem Wasser und behandelt sie weiter wie Spargel. Beim Einlegen gibt man auch kleine Zwiebelchen, Bertramblätter und Dillkolben in die Gläser.

Auf ungarische Art legt man die rohen Kolben wie kleine Pfeffergurken ein.

**Perlzwiebeln und Schalotten.** Man schält sie, kocht sie mit Wasser, Essig und Salz auf und läßt sie auf einem Sieb abtropfen, gibt sie dann in siedenden Essig, deckt sie zu und stellt sie beiseite. Nach einigen Tagen kocht man den Essig mit weißem Pfeffer, Lorbeerlaub, Muskatblüte und Salz auf, läßt ihn erkalten, seigt ihn, gibt ihn mit den Zwiebeln in Gläser und verbindet diese mit Pergamentpapier.

**Mit Salz eingelegte Bohnenschoten.** Man stukt zarte grüne Schoten an beiden Enden ab, mischt zu je einem Kilo Schoten ein halbes Kilo geriebenes Kochsalz, gibt die Mischung in Einsiedegläser und verbindet dieselben. Nach einigen Tagen, wenn die Schoten ein wenig zusammengefunken sind, füllt man mit Schoten aus einem der Gläser die übrigen voll. Dieses Nachfüllen wiederholt man, bis sie nicht mehr zusammensinken. Man nimmt die Schoten erst nach Neujahr in Gebrauch, wäscht sie vor der Verwendung gut aus, siedet sie dann, bis sie weich sind, und bereitet sie wie frische.

**Gemischte saure Gemüse (Mixed pickles).** Man nimmt dazu junge grüne Bohnenschoten, kleine Gurken, grüne Paprikaschoten, zu Stücken

<sup>1)</sup> Man nimmt dazu Kolben, welche unten an den Kukuruzpflanzen gewachsen sind, weil diese sich am wenigsten ausbilden.

geschnittene grüne Melonenschalen, kurzgeschnittenen Spargel, zu kleinen Rosen zerteilten Blumenkohl, dem man die Haut vom Stengel gezogen hat, von den losen Blättchen befreiten Rosenkohl, Perlzwiebeln, Schalotten, gestuzte Rettiche, junge Möhren und Petersilienwurzeln mit den kleinsten Herzblättchen daran, große, frische Bohnen, welche man überkocht und ihnen dann die Haut abgezogen hat, Selleriewurzeln, Schwarzwurzeln und Cardi, kleine, unreife Paradiesäpfel und unreif abgenommene Moosbeeren (*Vaccinium oxycoccus*), welche erst durch die Behandlung mit Essig rot werden.

Die grünen Gemüse übergießt man, jede Gattung für sich, mit siedend heißem Salzwasser, läßt sie kurze Zeit stehn, seiht sie dann ab und übergießt sie mit heißem Essig, in welchem man ein Stückchen Maun (ein nußgroßes Stückchen auf 4 Liter) aufgelöst hat. Jeden dritten Tag wird der Essig abgegossen, aufgekocht und wieder über die Gemüse geschüttet, was man fortsetzt, bis dieselben wieder grün sind. Die weißen Gemüse werden ebenfalls, und zwar auch jede Gattung für sich, mit Salzwasser und dann mit Essig übergossen, doch gibt man keinen Maun zum Essig. Zwiebeln und Schalotten behandelt man abgesondert. Sie werden nur zweimal mit kochendem Essig überschüttet und erst zuletzt zu den fertigen Mixed pickles gemischt.

Vor dem Einlegen gießt man den Essig, welcher den unreifen Geschmack ausgezogen hat, weg und bereitet Gewürzessig, indem man zu je einem Liter frischem Weinessig 6 Dekka Pfeffer,  $1\frac{1}{2}$  Dekka Neugewürz, 3 Dekka Ingwer und 3 Dekka mit etwas Wasser gesottenes Kochsalz gibt, den Essig bis zum Sieden erhitzt, dann kalt werden läßt und seiht. Man legt die Gemüse in zierlicher Mischung in die Gläser, gibt in jedes Glas eine kleine rote Schote Paprika und ein wenig Curcumawurzel, übergießt das Eingelegte mit dem Essig, gibt auf diesen ein wenig feines Provençeröl, verschließt die Gläser mit Korkstöpseln, verbindet sie mit Pergamentpapier und bewahrt sie an einem kühlen Ort auf.

**Durch Gärung geäuerte Gemüse.** Salzgurken. Feste, mittelgroße grüne Gurken läßt man durch 24 Stunden in frischem Brunnenwasser liegen und trocknet sie dann mit Tüchern. Hierauf reibt man ein reines, trockenes Fäßchen mit Salz aus, belegt es am Boden mit Weichselblättern und Dillolden, gibt auf diese eine Schicht Gurken, bestreut dieselben mit Blättern, gibt wieder Gurken und wieder Blätter darüber und fährt so fort, bis das Fäßchen voll ist. Dann füllt man die Zwischenräume mit gesalzenem Wasser, das man zuerst heiß gemacht und dann so weit abgekühlt hat, daß es lau ist, aus. Das Wasser darf aber nicht schärfer

sein, als eine stark gesalzene Suppe, denn durch zuviel Salz wird die Gärung verhindert. Das Fäßchen wird gut verschlagen und an einem mäßig warmen Orte (in der Küche) stehn gelassen, bis die Gurken — nach 3 bis 4 Tagen — in Gärung geraten, was man an ihrem säuerlichen Geruch erkennt. (Man kann, um die Gärung zu beschleunigen, beim Einlegen unten und oben in das Fäßchen ein Stück in Weinblätter gewickeltes schwarzes Brot geben.) Wenn die Gurken in Gärung sind, stellt man sie in den Keller und dreht das Fäßchen anfangs täglich, später alle acht Tage um. Wenn die Flüssigkeit eingetrocknet ist, füllt man beim Spundloche Wasser nach. Hat man ein Fäßchen zum Gebrauch aufgemacht, so muß man die Gurken leicht niederschweren, damit sie immer von Flüssigkeit bedeckt sind.

**Schnell eingesäuerte weiße Rüben.** Wenn man weiße Rüben für den Hausgebrauch rasch einsäuern will, so wäscht und schält man sie, schneidet sie mit der Zahnscharbe nudelig, salzt sie, gibt sie in einen irdenen Topf, übergießt sie mit ein wenig Sauerteig, den man mit warmem Wasser aufgelöst hat (oder legt sie in dreifingerhohen Schichten ein und bestreut jede Schicht mit Mehl), bedeckt sie mit einem entsprechend großen Flecken von leichter Leinwand o. dgl. und darüber mit einem gut passenden hölzernen Deckel und beschwert den Deckel mit Steinen. Man läßt die Rüben in der warmen Küche stehn, bis sie in Gärung geraten, was in 8 bis 10 Tagen der Fall ist. Beim Gebrauche nimmt man von den unten im Topfe befindlichen Rüben und gibt oben wieder Rüben nach.

**Gemüse in Dunst zu kochen.** Gemüse, welche man in Dunst kochen will, um sie für den Winter aufzubewahren, müssen frisch gepflückt sein und wie zu gewöhnlicher Bereitung gereinigt werden. Verwendet man zum Kochen Quell- oder Brunnenwasser, so soll dasselbe vorher mit einem kleinen Zusätze von Pottasche gesotten werden, weil kalkhaltiges Wasser die Gemüse hart macht.

**Spargel.** Nachdem man bei jedem Stamm unten das Holzige weggebrochen und die Haut, soweit sie zähe ist, abgeschabt hat, wäscht man den Spargel, gibt ihn in gesalzenes, siedendes Wasser mit ein wenig Zitronensaft, kocht ihn 5 Minuten, läßt ihn in kaltem Wasser auskühlen und dann zwischen Tüchern abtropfen und stellt ihn in Gläser. Diese müssen so hoch sein, daß der Spargel, wenn er darin steht, noch zweifingerhoch von der Flüssigkeit bedeckt ist und darüber ein fingerhoher Raum leer bleibt. Das zum Ausfüllen nötige Wasser siedet man schon früher mit dem Salze, von welchem man auf je ein halbes Kilo Spargel einen schwachen Löffelvoll rechnet, und läßt es ganz erkalten, ehe man es in die Gläser gibt. Zum



Luftdichten Verschließen der Gläser nimmt man entsprechend große Korke, die man vorher sieden und erkalten lassen muß, und Herzblasen oder Pergamentpapier, das man vor dem Gebrauche einweicht. Man kocht den Spargel auf die beim Dunstfieden von Obst (S. 650) angegebene Art, und zwar je nach der Dicke der Stämme etwas kürzer oder etwas länger als eine Stunde in Dunst. Ein paar Tage später bindet man noch Stanniol über die Blasen. Beim Gebrauche legt man den Spargel in siedendes Wasser, läßt ihn heiß werden und bereitet ihn dann beliebig wie frischen.

Karfiol, den man in kleine Rosen zerteilt, und ähnliche Gemüse behandelt man wie Spargel. Das Salzwasser, in dem man sie kocht, verwendet man auch zum Ausfüllen der Gläser.

Sauerampfer, Bertram und dergleichen Blätter drückt man fest in kleine Dunstgläser, bestreut sie mit gestoßenem Salz oder übergießt sie mit ein wenig Salzwasser und kocht sie 10 Minuten in Dunst.

**Getrocknete Gemüse.** Grüne Erbsen. Für je ein Liter ausgesuchte junge Zuckerbbsen läßt man 15 Deka in Wasser getauchten Zucker im Einsiedebecken auf starker Hitze sieden. Wenn der Zucker klar ist, gibt man die Erbsen dazu, rührt sie, bis sie runzlig werden, und schüttet sie dann zum Abtropfen auf ein Sieb. Man muß das Sieb zudecken und muß die abgetropften Erbsen auch zwischen Tüchern auskühlen lassen, denn bei Zutritt von Luft verlieren sie die grüne Farbe. Wenn sie ganz ausgekühlt sind, streut man sie auf einem mit Papier belegten Blech auseinander, bedeckt sie mit Papier, stellt sie Nachmittags in das kühle Rohr und trocknet sie, bis sie ganz hart sind. Dann bewahrt man sie in einem Einsiedeglas an einem trockenen Ort auf. (Der Rest des Zuckersaftes taugt nicht mehr zu gleicher Verwendung.) Wenn man solche Erbsen zubereiten will, erweicht man sie eine Stunde lang in der gleichen Menge kalten Wassers, gibt sie dann mit dem Wasser in Butter und dünstet sie wie frische.

Für Suppenspeisen kocht man feine junge Erbsen in Salzwasser statt Zuckersaft und trocknet sie auf die oben angegebene Weise. Vor dem Gebrauche läßt man sie über Nacht in Wasser liegen.

Peterjilienblätter, Thymian, Majoran u. dgl. breitet man im Sommer im Freien auf Tüchern aus, bedeckt sie mit Papier und läßt sie im Sonnenscheine trocknen. Man hackt sie dann fein, bestreut sie mit Salz und füllt sie in Gläser, die man gut verbindet und aufbewahrt. Im Winter verwendet man sie, als ob sie frisch wären.

Abfälle von Spargel und Champignons kann man trocknen und in Säckchen aufbewahren. Man benützt sie zur Verbesserung von Saucen und kocht sie dazu mit Suppe aus.

**Gemüse und Wurzeln aufzubewahren.** Will man Spargel einige Tage ohne Nachtheil aufbewahren, so schlägt man ihn in feuchte Tücher ein und stellt ihn an einem kühlen Ort in Sand auf. Grüne Erbsen läßt man in den Schoten. Karfiol hängt man einzeln, die Rosen nach abwärts gerichtet, im Keller oder in der Vorratskammer an Stangen.

Zwiebel, Knoblauch und Schalotten werden an der Luft getrocknet, zu Kränzen geflochten und an einem trockenen, kühlen, aber frostfreien Ort (im Herbst am Dachboden, später im Keller) aufbewahrt.

Petersilie, von der man im Winter die Blätter benützen will, setzt man in Kistchen in Erde ein, begießt sie öfters und gibt ihr Luft, Licht und Sonne. Will man im Herbst eine größere Menge Petersilie unterbringen, so legt man die Pflanzen schichtenweise im Keller übereinander und bedeckt jede Schicht mit sandiger Erde, läßt aber die Blätterköpfe an der freien Seite herausragen.

Meerrettich (Kren) legt man ebenso ein, schneidet jedoch vorher die Faserwurzeln weg, weil er sonst treibt und seine Kraft verliert. Bei Rüben verschiedener Gattung, welche zum Verbrauche bestimmt sind, schneidet man die Herzblätter mit einem Scheibchen von der Wurzel aus, damit sie nicht treiben, gibt die Rüben in Kisten und bedeckt sie mit trockenem Sande. Erdäpfel erhalten sich gut, wenn man sie mit Steinkohlen-Aesche bedeckt, da sie dann nicht so leicht austreiben. Beim Gebrauche müssen Triebe derselben mit einem Messer herausgestochen werden, weil sie schädlich sind. Die Frühlingstriebe der weißen Rüben sind als Salat zu verwenden.

**Behandlung von Honig.** Um Honig aus den Fladen fließen zu machen, legt man diese in einen Durchschlag, den man auf eine Schüssel gestellt hat, schneidet sie so durch, daß alle Zellen geöffnet sind, legt sie mit der offenen Seite nach abwärts, damit der Honig leicht ausfließen kann, bedeckt sie mit einem Sieb und stellt sie in die Sonne, doch hinter die geschlossenen Fenster, damit nicht Bienen und Wespen durch den Honiggeruch angelockt werden. Man füllt dann den von selbst ausgeflossenen, ganz klaren Honig in Gläser und verbindet dieselben gut. Den noch im Wachs befindlichen kann man auspressen und in einem andern Geschirr aufbewahren. Das in ihm enthaltene Unreine setzt sich nach einiger Zeit oben zusammen.

**Aufbewahren von Milch, Obers und Butter.**<sup>1)</sup> Sollen Milch und Obers (süßer Rahm, Sahne oder Schmetten) im Sommer

<sup>1)</sup> Näheres über Milchwirtschaft enthält meine „Haushaltungskunde“.

von einem Tag zum andern süß erhalten werden, so muß man sie an einem kühlen Ort aufbewahren und gegen Luftzutritt schützen. Milch kann man am besten aufbewahren, wenn man sie in Flaschen füllt und diese verkorkt und in kaltes Wasser stellt, das öfters gewechselt werden muß, oder mit einem feuchten Tuch umwickelt. Obers stellt man in Töpfen in ein größeres Gefäß mit frischem Wasser, das man dann gut zudeckt. Gegen Sauerwerden und Gerinnen (Zusammengehn) beim Absieden schützt man Milch und Obers, indem man sie möglichst bald, nachdem sie gebracht wurden, abkocht und das Abkochen wiederholt, wenn sie länger aufbewahrt werden sollen.

Will man Milch sauer genießen; so stellt man sie offen an einen wärmeren, luftigen Ort, damit sie schnell dick wird, weil sie dann schmackhafter ist, als wenn sie lange steht und dadurch stark austrahmt.

Alle zur Aufnahme von Milch und Obers dienenden Gefäße müssen bald nach dem Entleeren sehr rein mit warmem Wasser oder Lauge ausgewaschen, dann nachgespült und gut getrocknet werden.

Aus abgerahmter saurer Milch erhält man Topfen (Quark), wenn man die Milch in einem glasierten Topfe heiß werden und so lange auf mäßiger Hitze stehn läßt, bis sie gerinnt. Man rührt sie dann auf, schüttet sie in ein Leinwandtäschchen, hängt dasselbe über einer Schüssel auf, läßt die Molke abfließen und drückt den zurückbleibenden Topfen gut aus. Auf diese Weise kann man auch aus zusammengelaufenem Obers Topfen machen, der für Mehlspeisen gut zu verwenden ist.

Molke für Kranke bereitet man, indem man frisch gemolkener Milch Lab-Essenz beimischt. („Haushaltungskunde“, III. Teil, VII. Auflage.)

Will man aus einer geringen Menge von ungekochtem, mäßig sauren Rahme Butter machen, so gibt man den Rahm in eine starke Flasche mit weitem Hals und schüttelt dieselbe gleichmäßig, bis sich die kleinen Butterkügelchen zu größeren vereinigt haben, oder man schlägt ihn in einem Schneeschläger (Fig. 1, S. 4). Dann gießt man die Buttermilch heraus, schüttelt die Butter noch besser zusammen, gibt sie in eine Schüssel und drückt sie mit einem Holzlöffel ab, bis keine Milchtropfen mehr herausdringen. Die Tropfen spült man öfters mit Wasser weg.

Butter schützt man beim Aufbewahren gegen die Luft, weil der Sauerstoff der Luft das Ranzigwerden der Butter verursacht. Man drückt sie in einen Topf, bedeckt sie mit einem in gekochtes, scharfes Salzwasser getauchten Leinwandflecken und verbindet das Gefäß.

**Aufbewahren der Eier.** Zum Aufbewahren für die Wintermonate werden am besten im August gelegte, ganz frische Eier genommen.

Man erprobt, ob sie wirklich ganz frisch sind, indem man sie in kaltes Wasser gibt, in welchem frische und daher volle und schwere Eier zu Boden sinken, ältere, schon ein wenig ausgetrocknete aber nicht untergehn. Auch wenn man die Eier an das Ohr hält und schüttelt, erkennt man, ob sie ganz voll sind oder nicht. Man legt die Eier dann in kleine Kistchen, schützt sie gegen Luft und Frost oder starke Wärme, untersucht öfters, ob sie noch gut sind, indem man jedes Ei gegen starkes Sonnenlicht oder eine helle Kerzenflamme hält und durchschaut, um zu sehen, ob es noch fleckenlos ist, entfernt verdorbene sogleich und legt jedes durchgeschautete Ei auf die Seite, auf der es früher nicht lag.

**Rindschmalz (Schmelzbutterm).** Will man aus Butter Schmalz bereiten, so stellt man die Butter in einer emaillierten Kasserolle auf den heißen Herd und kocht sie anfangs stärker, dann nur langsam, bis das Fett gelb und klar geworden ist. Dann nimmt man den Schaum ab, setzt die Kasserolle beiseite, läßt das Fett kühl werden und seigt hierauf das Klare davon langsam in einen irdenen oder Steintopf. Zu ungesalzener Butter gibt man beim Auslassen etwas Salz (ungefähr einen Kaffeelöffelvoll zu 1½ Kilo Butter), um das Fett haltbarer zu machen, und einen Eßlöffelvoll Weizen- oder Kukuruzgrieß, um die Absonderung der Buttersäure zu befördern; denn wenn diese nicht gut herausgekocht ist, schäumt das Schmalz beim Gebrauch. (Die Buttersäure kann man bei der Bereitung von ordinären Mehlspeisen verwenden.) Wenn die Butter einen unangenehmen Geschmack hat, gibt man beim Auskochen derselben ein Stück Brot und einige Apfelspalten und Zwiebelscheiben mit in die Kasserolle. Rindschmalz mit unangenehmem Geschmacke kocht man mit diesen Zutaten nochmals aus. Enthält die Butter viel Säure, so kocht man sie in einem Topfe mit Wasser, läßt dasselbe erkalten, nimmt dann das gestockte Fett ab, macht es heiß und seigt es in den Schmalztopf.

**Käse aufzubewahren.** Man wickelt den Käse in einen Leinwandlappen, welchen man mit stark gesalzenem Wasser befeuchtet hat, und bewahrt ihn auf einem Brett in einem trockenen Keller auf. Alle 3 oder 4 Tage befeuchtet man die Leinwand von neuem mit Salzwasser. Für stark gesalzene, trockene Käse befeuchtet man die Leinwand mit Bier. Ein kleineres Stück Käse gibt man unter einen Glassturz.

**Gänsefett.** Man läßt das beim Ausnehmen einer fetten Gans aus den Eingeweiden gelöste Fett 24 Stunden in Wasser liegen, welches man während dieser Zeit mehrmals wechselt, schneidet es dann würfelig, gibt es mit einigen geschälten Apfelspalten, ein paar Pfefferkörnern und etwas Salz in eine Kasserolle und bratet es aus, bis die Grieben gelblich sind.

Dann seht man es in einen Topf, läßt es erkalten, verbindet hierauf den Topf gut und bewahrt ihn auf.

**Schweinefett.** Wenn man Speck zu Schmalz auslassen will, läßt man ihn durch Kälte steif werden und schneidet ihn dann zu handbreiten Streifen und diese zu Blättern und die Blätter zu kleinen Würfeln. Dann gießt man in eine Kasserolle oder einen Topf nur so viel Wasser, daß dasselbe den Boden des Gefäßes dünn bedeckt, gibt den Speck dazu und kocht ihn bei fleißigem Umrühren zuerst auf starker, dann auf mäßiger Hitze, bis die Speckwürfel gelblich werden. Hierauf setzt man das Geschirr, welches nicht ganz voll sein darf, vorsichtig beiseite, läßt das Schmalz auskühlen und seht es dann in den Schmalztopf. Den trüben Rest seht man in ein kleines, tiefes Geschirr, in dem sich das noch brauchbare Fett zu Boden setzt.

Die zurückbleibenden Speckgrammeln oder Grieben mischt man mit aufgekochtem Speck und dem ausgeflossenen Fette desselben und gibt sie in einen Topf. Sie werden für Knödel, zum Abschmalzen von Sterz u. s. w. verwendet.

Wenn man bei der Bereitung des Fettes sehr sparsam vorgehn will, so nimmt man für je 7 Kilo Speck 4 Kilo Kernfett (Rindsfett), schneidet es wie den Speck, gibt es mit einem Schöpflöffel Milch und etwas Wasser in eine Kasserolle, läßt es auf mäßiger Hitze sehr langsam kochen, bis die Würfel gelb sind, seht es ab, solange es noch siedend heiß ist, gießt es zu dem auf die oben angegebene Weise ausgelassenen, noch flüssigen Schweinefett, mischt es gut mit demselben und seht die Mischung in den Schmalztopf. (Die Grammeln sind nicht zu verwenden.)

**Aufbewahren von Fleisch.** Wenn man nicht täglich frisches Rindfleisch bekommen kann und keinen Eiskeller oder Eiskasten zur Aufbewahrung des Fleisches hat, so schützt man dasselbe im Sommer am besten gegen das Verderben, wenn man es mit Salizylsäurepulver bestreut und einreibt. Für 6 Kilo Fleisch nimmt man 3 Gramm oder einen gehäuften Eßlöffelvoll Salizyl.<sup>1)</sup> Man reibt das Fleisch ein, bis es eine weißliche Farbe bekommt, entfernt größere Fettpartien und vorstehende Knochen (oder bestreut sie reichlicher mit dem Pulver) und hängt das Fleisch an einem kühlen, luftigen Ort auf. Man kann auch ein Stück Fleisch oder Wildbret oder Geflügel in ein Tuch, das man in eine Lösung von Salizylsäure getaucht hat, eindrehen und es in einen kühlen Brunnen

<sup>1)</sup> Die Salizylsäure, welche weder schädlich noch von unangenehmem Geschmack ist, hat die Eigenschaft, Fäulnis und Gärung zu verzögern. Vor der Bereitung wird das Fleisch mit kaltem Wasser, das man mehrmals wechselt, gut abgewaschen.

hängen oder zwischen trockenen Sand in ein Kistchen legen, welches man dann in den Keller stellt.

Wenn man das Fleisch frisch erhalten will, ohne es einzureiben, so muß man es an einem luftigen, kühlen Ort frei hängen lassen und gegen Fliegen gut schützen. Das gleiche gilt beim Aufbewahren in einem Eiskeller.

In feuchten Kellern nimmt jedes Fleisch einen unangenehmen Geschmack an. Bei der Behandlung des Fleisches ist höchste Reinlichkeit notwendig, und man soll jeden Gegenstand, mit dem es in Berührung kommt, täglich mit frischem Wasser waschen. Das Fleisch darf jedoch vor dem Aufbewahren nicht gewaschen werden und nicht auf Eis gelegen sein.

Geflügel<sup>1)</sup> kann man im Winter an einem kalten Ort ein paar Wochen ohne Nachteil liegen lassen. Es verdirbt nicht, sondern wird nur mürbe. Doch muß man es vor zu großer Kälte schützen; denn wenn es friert, verliert es Saft und Geschmack. Es kann vor dem Aufbewahren trocken gerupft und ausgenommen werden.

Leber erhält sich einige Tage, wenn man sie mit abgerahmter Milch übergießt und die Milch auf der Leber dick werden läßt oder sie täglich erneuert. Das gleiche gilt von Kalbfleisch.

Zu längerer Erhaltung von Fleisch dient auch das Marinieren oder Einreiben mit Gewürzen (S. 29), wie bei Rindfleisch auf Wildbretart (S. 198), bei Schöpfenschlegel (S. 219) und bei falschem Wildgeflügel (S. 225, 226, 249, 252), sowie das Einbeizen (S. 29).

Wildbret kann man einige Zeit in der Haut lassen. Stücke von zerlegtem Wildbret trocknet man mit Tüchern ab und reibt sie mit gestoßenen Wacholderbeeren und etwas Salz ein. Dann legt man sie zwischen Lorbeerblätter und Thymiansträußchen in ein Holz- oder Tongeschirr, bedeckt sie mit einem passenden Holzdeckel, beschwert denselben mit Steinen, stellt das Gefäß an einen kühlen Ort, dreht das Fleisch öfters um und reinigt das Gefäß von Zeit zu Zeit. So aufbewahrtes Wildbret hält sich sehr lange.

Wildgeflügel läßt man in den Federn, nimmt es aber aus, reibt es inwendig mit einem Tuche trocken, steckt ihm Pfeffer, Wacholderbeeren, Thymian und Lorbeerblätter in den Leib und bestreut Augen und verwundete Stellen mit Pfeffer. Dann hängt man es an einem kühlen Ort auf. (Man kann es auch unausgenommen 5—8 Tage hängen lassen.)

In kühler Witterung hält sich Wildgeflügel mehrere Wochen gut,

<sup>1)</sup> Anleitung zum Zufüttern junger Hühner und zum Mästen von aus-  
gewachsenem Geflügel enthält die III. Abteilung meiner „Haushaltungstunde“.

wenn man es nur so lange bratet, bis es nicht mehr blutig ist, dann in einen Topf legt und mit so viel lauem Schweineschmalz übergießt, daß es von demselben bedeckt ist.

**Einpökeln.** Durch das Pökeln kann Fleisch durch längere Zeit gut erhalten werden. Auch bietet gut zubereitetes gepökelttes Fleisch eine angenehme Abwechslung für den Speisezettel. Das Pökeln ist ferner eine wichtige Vorbereitung für das Räuchern.<sup>1)</sup>

Um Fleisch auf trockenem Wege zu pökeln, reibt man es mit Salz und Salpeter ein, wodurch es eine schöne, dunkelrote Farbe bekommt und seinen Geschmack verändert. Man kann es außerdem noch mit verschiedenen Gewürzen einreiben, was zur Veränderung und Verbesserung des Geschmackes beiträgt, zur Erhaltung des Fleisches aber nicht notwendig ist. Zum Einpökeln mit Salzlake übergießt man das Fleisch mit einer gekochten Mischung von Wasser, Salz, Salpeter und ein wenig Zucker. Das Pökeln im großen ist übrigens in städtischen Haushaltungen nicht leicht ausführbar. Man beschränkt sich gewöhnlich darauf, einzelne Stücke, hauptsächlich Ochsenzungen, auf trockenem Wege zu pökeln.

Zum Pökeln von 2 Ochsenzungen nimmt man 3 Löffel Salz, einen schwachen Kaffeelöffel Salpeter,<sup>2)</sup> einen Löffel Kümmel, einen Löffel Wacholderbeeren, einen Löffel Koriander, ein paar Lorbeerblätter, eine Zwiebel und eine kleine Knoblauchzwiebel, eine Handvoll Petersilie, ebensoviel Sellerieblätter, ein wenig von frischem oder trockenem Majoran oder Thymian und ein paar Salbeiblätter. Man schneidet die Kräuter und Zwiebeln fein, mischt sie mit dem gestoßenen Gewürze, reibt die Zungen mit der Mischung ein, dreht sie fest in Leinwand, legt sie in eine Holzschüssel, die sie ganz ausfüllen müssen, bedeckt sie mit einem Holzsteller und beschwert denselben mit einem Steine, dreht die Zungen täglich um und kocht sie nach 8 Tagen.

Schweinslungenbraten und abgelöstes Halsfleisch vom Schweine kann man mit Salz, Salpeter, gestoßenen Lorbeerblättern und Wacholderbeeren einreiben, in Schweinsnetz drehen und 8 Tage liegen lassen und dann räuchern oder auf dieselbe Weise, aber ohne Salpeter einpökeln und nach einigen Tagen braten.

Will man gepökelttes Fleisch räuchern lassen, was in

1) Näheres über Einpökeln, Räuchern, Bereitung verschiedener Würste, Verwendung der Schweinshaut für Gallerte u. s. w. enthält die III. Abteilung meiner „Haushaltungskunde“.

2) Nimmt man zuviel Salpeter, so kann das Salz nicht in das Fleisch eindringen und das Fleisch wird trocken und bekommt einen herben Geschmack.

Städten die Selcher besorgen, so trocknet man es ab, reinigt es von den Gewürzen und macht an jedes Stück eine Schlinge von starker Schnur.

**Aufbewahrung von Fäulentieren.** Getötete Fische, besonders große, kann man im Winter ohne Gefahr einige Tage aufbewahren, wenn man sie ausnimmt und einsalzt. In wärmerer Zeit muß man sie in einen Eiskeller geben oder wie Fleisch mit Salizylsäurepulver einreiben. Sicherer ist es, sie durch Kochen und Marinieren (S. 363) bis zum Gebrauche gut zu erhalten. Forellen werden, wenn man sie nicht bis zur Verwendung lebend in einem Fischbehältnis im Wasser haben kann, blau gesotten, mit gesäuerter Sulze übergossen und mit Rindsfett bedeckt.

Krebse können bei entsprechender Behandlung durch Wochen außer Wasser lebend und fett erhalten werden. Man setzt sie in einen Korb auf Nesseln, Klee und Petersilienblätter, bindet den Korb mit einem Tuche zu und stellt ihn in den Keller. Die Blätter werden täglich mit frischem Wasser bespritzt und öfters erneuert. Des Abends füttert man die Krebse, indem man ein Ei, das man mit etwas Bier oder Obers abgesprudelt hat, und ein wenig Weizenkleie und mit Milch erweichte Semmel auf die Blätter gibt. Auch durch Bespritzen mit frischer Milch erhält man die Krebse fleischig. Korb und Blätter müssen vor jeder Fütterung von den Resten der früheren rein gewaschen werden, da die Krebse durch die saure Nahrung zugrunde gehn. Matze, bleiche Tiere, welche den Schweiß gerade ausstrecken, sind krank und sollen gleich entfernt werden.

Schnecken bewahrt man an einem kühlen Ort in einem Kistchen mit Hafer auf. Sie sind gut, solange ihre Deckel gewölbt sind, und nicht mehr brauchbar, wenn sie dieselben öffnen.

**Mehl.** Mehl muß an einem trockenen, luftigen Ort aufbewahrt, gegen Staub geschützt, öfters aufgerührt und beim Gebrauche durch ein Sieb geschüttelt werden. Ehe man einen neuen Vorrat in ein Behältnis gibt, muß man den Rest des alten herauskehren. Trockenes Mehl ist ausgiebiger als frisches und seine Trockenheit trägt zum Gelingen mancher Speise wesentlich bei. Für Backwerk und Hefenteige nimmt man vom feinsten Mehle. Strudelteige erfordern ein viel Kleber enthaltendes Mehl.<sup>1)</sup> Von anderem Mehle bereitete werden nicht dehnbar und reißen. Für ordinäre Mehlspeisen verwendet man eine Mittelsorte oder eine Mischung von feinem und ordinärem Mehle; für feine Gemüse und Suppenspeisen zieht man das feine Mehl vor.

<sup>1)</sup> In wärmeren Gegenden entwickelt sich im Getreide mehr Kleber als in kälteren. Ungarisches oder Banater Mehl enthält viel Kleber und ist daher sehr beliebt.



**Hausbrot.** Man mischt ungefähr 2 Liter Roggen-Muszugmehl in einer Schüssel mit ziemlich heißem Wasser (in das man aber noch den Finger halten kann) zu einem brockigen, nicht zu breiig weichen Teige, gibt Salz und Anis dazu, deckt den Teig zu und läßt ihn stehn. Gleichzeitig löst man 2 Deka Hefe mit lauer Milch auf, sprudelt sie mit Weizenmehl zu Dampf und läßt dasselbe aufgehn. Dann mischt man beides zusammen und macht es mit Roggenmehl zu einem festen Teige, welchen man mit einiger Anstrengung mit beiden Händen tüchtig knetet, bis er schmalzt, wenn man eine Hand herauszieht, sich ablöst und recht fein ist. Man deckt diesen Teig zu, läßt ihn in der Nähe des warmen Herdes stehn, bis er gut gegangen ist, knetet ihn dann auf dem erwärmten, bemehlten Radelbrette wieder gut ab, wodurch er feinslöcherig wird, und formt ihn zu einem Wecken (oder Laib), den man in ein längliches mit bemehlter Leinwand ausgelegtes Körbchen legt, zudeckt und nochmals aufgehn läßt. Indessen wärmt man in dem Rohr, in welchem das Brot gebacken werden soll, einen Dachziegel. Dann legt man den warmen Ziegel auf das Blech, stürzt das Brot auf den Ziegel, bestreicht es mit kalter Milch und läßt es eine Weile backen, dreht es hierauf so, daß die rückwärtige Seite nach vorne kommt, und bestreicht es wieder mit warmer Milch. Wenn es ausgebacken ist, bestreicht man es nochmals mit warmer Milch, lehnt es aufrecht an eine Wand und läßt es erkalten. Will man das Brot beim Bäcker backen lassen,<sup>1)</sup> so schickt man den einmal gegangenen, zu einem Laibe geformten, in ein rundes Körbchen oder in eine Schüssel gelegten Teig vor dem zweiten Aufgehn zum Bäcker, und zwar in der von ihm bestimmten Zeit, nach der man sich mit dem Abkneten richten muß. Wenn das Brot zu wenig aufgegangen ist und starke Oberhitze hat, wird es hohlrindig, wenn es feucht geknetet und wenig gegangen ist, speckig. Ungefehnittenes Brot schützt man vor dem Austrocknen, indem man es in niederen runden Blechbüchsen mit gut schließendem Deckel aufbewahrt.

Wenn man oft Brot bäckt, verwendet man statt Hefe Sauerteig,<sup>2)</sup> den man bereitet, indem man bei jedem Backen beim Formen des Brotes ein wenig Teig zurückläßt und denselben zu einem kleinen Laibchen formt, das man dann mit Mehl bestreut, aufgehn läßt und in der Speisekammer aufbewahrt, bis man wieder Brot bäckt.

<sup>1)</sup> Die Anleitung zum Backen von Hausbrot im eigenen Backofen in großen Haushaltungen enthält meine „Haushaltungskunde“, III. Abteilung.

<sup>2)</sup> Als Gärungsmittel anstatt Hefe oder Sauerteig benützt man in Weingegenden das Weindampf, in Hopfengegenden das Hopfendampf („Haushaltungskunde“, III. Abteilung).

Für Roggenbrot mit Kartoffeln mischt man ein halbes Kilo gesottene, passierte Kartoffeln zum Mehl und nimmt Kümmel anstatt Anis zum Teige.

Gesundheits- oder Schrotbrot wird aus ungebeuteltem Mehl ohne Sauerteig bereitet. Man mischt ungefähr ein Kilo Weizenschrot mit lauwarmem Wasser (20 bis 25 Grad R.) zu festem Teig, knetet denselben auf dem Nudelbrette gut ab und formt ihn zu kleinen Wecken, die man zudeckt und 2 bis 3 Stunden liegen läßt, dann im heißen Sparherdrohre nicht lange bäckt und während des Backens mit Wasser bestreicht, damit sie eine glatte Rinde bekommen.

## Über Konserven, Nähr-Präparate und Würzen.

In großen Städten, wo sich in vielen Häusern nur unzureichende oder gar keine Vorratsräume befinden, sind die Hausfrauen vielfach darauf angewiesen, Fabriks-Konserven zu verwenden.

Obst-Konserven werden in obstreichen Gegenden in großen, mit allen modernen Hilfsmitteln ausgestatteten Fabriken<sup>1)</sup> auf das sorgfältigste hergestellt. Sie kommen in Gläsern und Blechbüchsen in den Handel. Die Früchte sind entweder nach Gattungen gesondert oder als gemischte Früchte<sup>2)</sup> in Zucker eingelegt oder mit Rum, Kognak oder Senf oder als Marmeladen, Säfte oder Früchtenmark (passierte Früchte ohne Zuckerzusatz) bereitet. Letzteres ist sowohl für Gefrorenes als auch zur Herstellung von Früchtenpastillen bestimmt. Da die Preise mäßig gehalten sind, finden diese Konserven immer größere Verbreitung, umsomehr, als an vielen Orten die rohen Früchte verhältnismäßig teuer sind oder von weit hergebracht werden müssen, daher weder den Reifegrad noch die Frische besitzen, welche zum Einsiedeln notwendig sind, und deshalb auch bei sorgfältigster Behandlung dem Verderben leicht unterliegen.

Kalifornisches Dörrobst, das in neuerer Zeit stark auf den europäischen Markt gebracht wird, eignet sich vorzüglich zur Herstellung eines wohlschmeckenden und nicht kostspieligen Kompotts. Das Obst wird am Abende vor dem Gebrauche ganz leicht abgewaschen, dann mit ein wenig Wasser übergossen und über Nacht stehn gelassen, damit es anschwillt, und am nächsten Tage mit diesem Wasser und etwas Zucker stark gedünstet.

<sup>1)</sup> Z. B. in Bozen, Aktien-Gesellschaft vormals Kieglers Söhne.

<sup>2)</sup> Gemischte Früchte in Büchsen, geringerer Zuckergehalt, daher billiger.

Gemüse-Konserven, welche wie die Obstkonserven in Fabriken hergestellt werden, ermöglichen es, die feinsten und wohlgeschmeckendsten Gemüse ohne Rücksicht auf die Jahreszeit auf den Tisch zu bringen. Die Art ihrer Bereitung ist auf Seite 156 angegeben.

Knorr's Dörrgemüse, die durch ein eigenartiges, sorgfältiges Verfahren beim Trocknen in ihrer ursprünglichen Farbe und ihrem natürlichen Geschmack erhalten werden, bilden im Winter einen angenehmen, nicht kostspieligen Ersatz für frische Gemüse. Sie werden für eine Stunde in frisches Wasser gelegt und dann wie die frischen Gemüse bereitet.

Fleisch-Konserven, welche in Büchsen in den Handel kommen, sind bei größeren Ausflügen und in entlegenen Sommerfrischen gut zu verwenden.<sup>1)</sup> Man erwärmt sie, indem man die geöffneten Büchsen in kochendes Wasser stellt.

Liebig's Fleisch-Extrakt bietet den Hausfrauen ein ausgezeichnetes Hilfsmittel zur raschen Herstellung guter und kräftiger Suppen und Saucen, zur Verbesserung von Gemüsen u. dgl. mehr. 30 Gramm Fleisch-Extrakt genügen, um ein Liter siedende Wurzelbrühe in Fleischbrühe zu verwandeln. Seine vielseitige Verwendbarkeit hat den Fleisch-Extrakt im kleinen Haushalt und in der feinen Küche unentbehrlich gemacht.

Liebig's Fleischpepton wird hauptsächlich für Kranke verwendet, bietet aber auch, wenn es mit Fett auf Brot gestrichen wird, ein die Leistungsfähigkeit förderndes Nahrungsmittel für Jäger, Touristen u. s. w.

Maggis Suppenwürze ist ein hervorragendes Geschmack-Verbesserungsmittel.<sup>2)</sup> Ein kleiner Zusatz davon verleiht schwachen Suppen, Saucen u. s. w. augenblicklich kräftigen Wohlgeschmack und regt die Verdauung wohltuend an. Maggis Würze ist sparsam zu verwenden und darf nicht mit der Speise gekocht werden. Man wartet, bis die Speise fertig ist, kostet und gibt — entweder in der Küche oder bei Tisch — nach Bedürfnis Würze dazu. Über die Menge muß der Geschmack entscheiden. Fleischsuppen bedürfen der Verbesserung weniger als Fastensuppen. Gewöhnlich genügen wenige Tropfen für jede Portion. Die Würze selbst soll nicht heraus-schmecken, dafür aber der den Speisen eigene Geschmack besser hervortreten.

Knorr's Leguminosenmehl von Erbsen, Linsen und Bohnen eignet sich zur Herstellung von nahrhaften und wohlgeschmeckenden Suppen.

<sup>1)</sup> Vor amerikanischen Fleischkonserven muß im Hinblick auf die kürzlich aufgedeckten Zustände in den amerikanischen Konservenfabriken, die zum Einfuhrverbot dieser Konserven in Deutschland und Abschaffung derselben im Heere geführt haben, nachdrücklich gewarnt werden.

<sup>2)</sup> Schutzmarke Kreuzstern.

Knorr's Hafermark ist reiner, gewalzter Gebirgshafer in Flocken und hat, wie alle Haferpräparate, großen Nährwert. Es wird zur Herstellung von Suppen, Milchspeisen, Köchen u. dgl. verwendet und ist besonders in der vegetarischen Küche beliebt. Zu Suppen und Köchen für kleine Kinder eignet sich vorzüglich Knorr's Hafermehl.

Maizena, Stärkemehl von amerikanischem weißen Mais, wird besonders in Nord-Deutschland zum Verdicken von Saucen, zu Mehlspeisen, anstatt Gelatine bei kalten Speisen von Milch und Obstsaft u. s. w. häufig verwendet. Gleichwertig mit Maizena, aber im Inland erzeugt und daher billiger ist Knorr's Maismehl.

Quaker-Dats ist amerikanischer gewalzter Hafer und wird wie Knorr's Hafermark verwendet.

Margarine, Kunst- oder Sparbutter, wird aus Rindsfett mit Beimischung von Palmitin, Stearin und Olein erzeugt. Die Kunstbutter kommt zwar in Bezug auf Fettgehalt und Verdaulichkeit der echten Butter nahe, doch fehlt ihr der Wohlgeschmack derselben gänzlich, weshalb sie ausschließlich zum Kochen verwendbar ist.

Saccharin, ein Versüßungsmittel, welches über dreihundertmal süßer ist als Zucker, kann überall, wo es sich nur um den Zuckergeschmack handelt, angewendet werden. Es wirkt nicht, wie Zucker oder Honig, Gärung erregend, ist daher für Magenleidende, Diabetiker, wie überhaupt für Kranke, welchen der Genuß von Zucker untersagt ist, ein erfreulicher Ersatz. Da es in Pulverform nur in heißer Flüssigkeit und da nur schwer löslich ist, bringt man es als Pastillen von der Größe halbirter Erbsen in den Handel.<sup>1)</sup> Kostspieliger als das Saccharin, aber viel reiner im Geschmack und daher zur Versüßung von Kaffee, Tee u. dgl. für solche, die keinen Zucker genießen dürfen, besonders zu empfehlen ist die Krystallose,<sup>2)</sup> die den im Saccharin enthaltenen Süßstoff in kristallisierter Form und frei von den Nebenbestandteilen des Saccharin enthält.

Vanillin, ein Surrogat für die Vanilleschote, kommt in Pulverform in den Handel und ist für einfache Mehlspeisen zu empfehlen.

<sup>1)</sup> Saccharin kann auch zum Einkochen von Früchten verwendet werden. Da es aber eine sehr geringe antiseptische, d. h. die Gärung und Pilzbildung hemmende Wirkung hat, erhalten sich die Früchte nur gut, wenn man statt der üblichen Glasverschließungen ganz gasdichte Verschlüsse verwendet. Sehr empfehlenswert ist der Baumersche Patentverschluß.

<sup>2)</sup> Die Krystallose ist wie das Saccharin in Apotheken und Drogerien erhältlich.