

I. Abtheilung.

Einleitung.

Die größte Aufmerksamkeit der Leiterin des Hauses hat darauf gerichtet zu sein, daß ein großer Wechsel in ihrem Küchenzettel herrsche, daß dieselbe Speise innerhalb von vierzehn Tagen nicht zweimal auf den Tisch komme; dies wird manchen Speisen gegenüber schwer ausführbar erscheinen und doch geht es, denn gerade die meist in Verwendung kommenden Nahrungsmittel haben eine so vielfache Bereitungsweise, daß sie immer in anderer Form erscheinen können.

Die Zusammenstellung des Küchenzettels ist keine kleine Aufgabe, denn es ist dabei Rücksicht auf die Individualität der Speisenden zu nehmen; kräftige, gesunde Jugend, welche uns die Freude macht, die Schüsseln rasch zu leeren, muß eine kräftigere Kost haben als zarte Frauen, ältere Leute oder Kinder; bei letzteren sind Milchspeisen in verschiedener Form öfters am Platze.

Dem Kochen selbst muß eine große Aufmerksamkeit zugewendet werden, keine Eile, kein Ueberhasten, wenn auch alles flink von der Hand gehen muß; nie soll das Kochen nebensächlich behandelt werden; die Zeit, die dazu erforderlich ist, ist unbedingt die Hauptarbeit; rechtzeitig anfangen, damit in Ruhe das Essen auf die Minute fertig werde.

Es scheint dies überflüssig zu erwähnen und doch, doch kommt es vor, daß die Speisezeit da ist und das Essen nicht fertig. Schlimm ist auch ein zu frühes Fertigwerden, weil die meisten Speisen durch Stehen an Wohlgeschmack verlieren; haben wir aber das Mißgeschick, daß das Essen fertig ist und nicht aufgetragen werden kann, dann ist es am besten, die fertigen Speisen am Wasserdampf oder im Marienbade warm zu erhalten.

Um die nöthige Abwechslung an unserem Küchenzettel zu bringen, ist das Einmachen und Conserviren von Obst und Früchten unerläßlich.

Conserviren von Obst und Früchten.

Zuckerlösung.

Schwache Zuckerlösung macht das Obst in hohem Grade dem Verderben geneigt. Concentrirte Lösung schützt dagegen.

Die Zuckerlösung wird auf folgende Art benannt:

1. Grad oder Breitlauf. 500 Gramm Zucker werden mit drei Deciliter Wasser so lange gekocht, bis von dem eingetauchten Schaumlöffel, welchen man in die Höhe hält, breite Tropfen abfallen.

2. Grad. Kurzer Faden oder kleine Perle. Man kocht den Zucker noch einige Minuten und von dem eingetauchten Schaumlöffel zieht sich dann ein kurzer Faden, an welchem ein kleiner Tropfen hängt.

3. Grad. Langer Faden oder große Perle. Der Faden zieht sich länger, der Tropfen bleibt hängen und ist größer.

4. Grad. Kleiner Flug oder kleine Blase. Man taucht den Schaumlöffel ein, läßt ihn ablaufen und bläst hinein, wonach sich auf der anderen Seite des Löffels Bläschen zeigen. Der zum 4. Grad gekochte Zucker muß beim Erkalten weiß und durchsichtig sein.

5. Grad. Großer Flug oder große Blase. Es fliegen vom Löffel größere Blasen ab. Oder, wenn eine Probe so weit abgekühlt ist, daß man sie erfassen kann, ohne sich zu verbrennen, muß beim Drücken zwischen Daumen und Zeigefinger sich ein Faden von einem Finger zum anderen hinziehen, ohne zu zerreißen.

6. Grad. Der Bruch. Eine, auf eine kalte Stein- oder Blechplatte gegebene Probe des Zuckers muß sogleich erstarren, daß sie gebrochen werden kann. Oder: ein naß gemachtes Hölzchen wird schnell in die Zuckerlösung und dann in kaltes Wasser getaucht, es muß sofort stocken und beim Abziehen vom Hölzchen krachen.

Bis zum sechsten Grad gekochter Zucker hat schon eine ziemlich braune Farbe.

Kocht man jetzt unter beständigem Rühren noch länger, so erhält man Caramel.

Das reine Caramel besitzt eine tief dunkelbraune Farbe, ist ohne Geschmack, löst sich im Wasser leicht auf und färbt sehr stark. Kocht man nur etwas zu lange oder rührt nicht fleißig und am Grund des Gefäßes, so wird die Masse bitter. Es hat sich Brandbitter gebildet.

Würde man jetzt den Zucker noch einige Zeit erhitzen und fort kochen lassen, so würde die Masse sehr stark schäumen, sich aufblähen und dann zusammenfallen und es bliebe nichts zurück als eine leichte, sehr poröse Kohle, die sogenannte Zuckerkohle.

Starkeingekochten Zucker soll man immer bei offenen Fenstern kochen, denn er riecht zwar aromatisch — aber der Dunst greift die Augen an.

Conservirung der Früchte durch Kochen in Zucker.

Ehe ich auf solche Art von Conservirung zu reden komme, erinnere ich daran, daß keine Gattung Messinggeschirre, keine Kupfergeschirre, auch wenn sie noch so gut verzinnt sind, genommen werden

dürfen, weil beim Umrühren und beim Scheuern leicht der Zinnüberzug verletzt werden kann. Alle Fruchtsäfte enthalten keine Pflanzensäuren, welche das Kupfer auf das energischste angreifen. Die Kupferverbindungen aber sind so giftig, daß selbst die kleinsten Mengen die ärgsten Zufälle herbeiführen können. Aus diesem Grunde nehme man auch zum Passiren keine Siebe von Messingdraht. Die Siebe sollen aus feinem Eisendraht oder Pferdehaar gefertigt sein und müssen selbstverständlich immer rein gehalten werden. Zum Einsieden eignen sich Töpfe von Eisen, welche innen mit bleisfreiem Email (blaugrauem) überkleidet sind. Wird das Email auch schadhast, so ist dies belanglos — weil Eisen ein unschädlicher Körper ist. Löffel und Spatel können aus Eisen, welches jedoch immer blank geschauert sein muß, oder aus hartem Holze sein.

Eingemachte Früchte.

Reineclaudes.

Großen, noch festen Früchten jener Art, welche auch reif grün bleiben, stutzt man die Stengel und sticht um diese mit einem feinen Hölzchen einige Male in die Frucht, damit die Haut nicht springe. Dann legt man sie in warmes weiches Wasser, welchem etwas Alaun beigemischt ist. (Weiches Wasser erhält man durch Abkochen desselben, oder wenn man dem Wasser etwas doppeltkohlen-saures Natron [Soda bicarbona] zusetzt.) In diesem Alaunwasser, welches bewirkt, daß die Früchte grün bleiben, läßt man dieselben weich werden, gibt sie dann in kaltes Alaunwasser und schließlich in reines frisches Wasser.

Nun werden sie in Gläser gefüllt, in eine Wanne mit Salzlösung gethan. Zucker im Gleichgewichte mit den Früchten zum 4. Grad gekocht, wird, bis zum 40. oder 50. Grade Celsius erkaltet, über die im Wasserbade auf dieselbe Temperatur gebrachten Früchte gegossen. Mit Blase oder Pergamentpapier verbunden, läßt man die Gläser 20 bis 80 Minuten kochen. Ganz kleine Gläser 20 Minuten, die größten 80 Minuten von der Zeit gerechnet, als die Flüssigkeit im Wasserbade ins Kochen kommt. Statt der Salzlösung, welche concentrirt sein soll, kann man auch Heu und Wasser in die Wannen geben.

Andere Art.

Die halbreifen Reineclaudes werden, nachdem die Stiele gestutzt sind, mit einem Hölzchen durchstochen, in kaltes Wasser gelegt, nach einer Stunde das Wasser gewechselt, mit diesem Wasser auf den Herd gestellt und warm werden gelassen. Ein $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker wird in $\frac{1}{10}$ Liter Wasser gekocht, bis Blasen steigen; die Früchte, welche man auf einem Sieb abtropfen ließ, werden in den überkühlten Zucker gegeben auf den Herd gestellt, bis der Zucker heiß wird, jedoch nicht kocht, dann weggezogen, erkalten und wieder heiß werden lassen, so fort durch drei Stunden, dann in Dunstgläser eingefüllt, noch $\frac{1}{2}$ Kilogramm schwer gekochten Zucker darüber gegeben, daß Zucker und Früchte im Gleichgewicht sind, verbunden, im Wasserbade gekocht.

Schwergekochte Pfirsiche und Marillen.

Die Früchte werden geschält, in die Hälfte geschnitten, in einen Porzellantopf gegeben, Zucker im Gleichgewichte bis zum 5. Grade gekocht, kühl werden gelassen, über die Früchte gegeben, zugedeckt über Nacht stehen gelassen, am nächsten Tage abgegossen, aufgeköcht, kühl über die Früchte gegeben. Am 4. Tag wird noch $\frac{1}{8}$ des Gewichtes an Zucker beigelegt, aufgeköcht, heiß über die Früchte gegeben, dann in Gläser gefüllt, verbunden, im Wasserbade gekocht.

Eingekochte Quitten.

Apfelquitten werden in Viertel geschnitten, fein geschält, das Kernhaus und was sonst noch Steiniges daran ist, entfernt. Auf $\frac{1}{2}$ Kilogramm Quitten nimmt man 500 Gramm Zucker, kocht diesen mit reichlich $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, läßt den Zucker kalt werden, die Quitten werden gewaschen, ablaufen gelassen und in einen irdenen Topf gelegt, die runde Seite nach oben; dann gießt man den gekochten Zucker darüber, gibt einen passenden Deckel darauf, klebt den Deckel mit starkem Papiere an den Topf, und stellt das Quittengefäß in eine Casserolle, welche tief sein soll, mit kochendem Wasser, läßt das so durch sechs Stunden langsam kochen, dann hebt man den Topf aus dem siedenden Wasser, hebt den Deckel, daß der Dampf ausströmen kann. Nun vertheilt man die Quitten in Einsiedegläser, gibt gleichmäßig Saft darüber, verbindet luftdicht und kocht die Gläser durch 15 Minuten im Wasserbade.

Andere Art.

Quitten schält man, schneidet sie in Viertel oder Achtel, läßt sie in heißem Wasser, welchem Limoniensaft beigegeben ist, weich werden, füllt sie mit zu feinen Rindeln geschnittenen Limonienaschen in Gläser, gibt Zucker im Gleichgewichte mit den Quitten, bis zum 4. Grad gekocht, etwas überkühlt über die Quitten, verbindet luftdicht und läßt die Gläser, je nach ihrer Größe, 30 bis 80 Minuten kochen.

Ananas.

Ananasse schält man, schneidet sie in sehr dünne Scheiben und kocht sie in Wasser weich.

In dem Wasser, in dem die Früchte gekocht wurden, kocht man auch die Schalen aus, seigt es durch ein Tuch, kocht Zucker im Gleichgewichte mit den Früchten, gibt Zucker auf 40 Grad Celsius abgekühlt über die im Wasserbade auf 40 Grad erwärmten Früchte, verbindet die Gläser und läßt die Früchte 20 bis 40 Minuten kochen.

Ein anderes, älteres, doch gut bewährtes Verfahren ist: die Frucht, nicht bloß Ananas, sondern jede beliebige Frucht wird im Wasser etwas blanchirt, das heißt im warmen Wasser eine kurze Zeit stehen gelassen, abgewischt, in Porzellangefäße gegeben, dann wird Zucker im Gleichgewichte mit den Früchten in Wasser gekocht bis zum 5. Grade, das ist schon ziemlich dick und heiß, über die Früchte

gegossen und zugedeckt bis zum anderen Tage stehen gelassen. Am zweiten Tage wird der Saft abgegossen, aufgeköcht, heiß über die Früchte gegeben, ebenso den 3. und 4. Tag. Der aus den Früchten kommende Saft verdünnt etwas die Zuckerlösung, welche durch das nochmalige Kochen wieder dicker wird und schließlich am 4., 5. oder 6. Tag, wenn der gekochte Zucker so dick wie am ersten Tage ist, werden die Früchte mit dem Zucker übergossen, die Gläser verbunden und im Wasserbade auf eine dem Siedepunkte nahe Temperatur gebracht und ohne zu kochen, je nach der Größe der Gläser, $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde stehen gelassen.

Eingekochte Melonen.

Man schält eine Melone dünn ab, nimmt das innere Weiche und Faserige weg, schneidet das Melonenfleisch in schöne gleichmäßige Würfel, kocht diese in halb Essig, halb Wasser, bis sie etwas weich sind. Nun legt man sie in Gläser mit den fein geschnittenen Schalen einer Limonie, gibt im Gleichgewichte gekochten Zucker, bis zum 4. Grade gekocht, darüber, und verfährt weiter so, wie schon oft gesagt wurde; oder:

Die in gewässertem Essig gekochten Melonenstückchen werden erkaltet in die kochende Zuckerlösung gegeben, aufgeköcht, mit einem Silberlöffel aus dem Zucker genommen und in Gläser eingefüllt; der Zucker wird ziemlich dick eingekocht über die Melonen in die Gläser gegossen, mit Blase oder Pergamentpapier verbunden und im Wasserbade gekocht.

Kürbisse, Schalen von Melonen und Gurken.

Von Kürbissen wird, nachdem sie geschält sind, und das innere Kerne enthaltende Gewebe entfernt ist, das Fruchtfleisch in gleichmäßige, dünne Scheiben geschnitten.

Gurken werden geschält in Längestreifen zerschnitten.

Die Schalen der Melonen, von welchen das Fleisch genossen wurde, schält man dünn ab, schneidet Scheiben davon und verfährt damit, wie bei „Eingekochten Melonen“ angegeben ist.

Spanische Weichseln.

Zu $\frac{1}{2}$ Kilogramm Weichseln, welche entfernt sind, wird in $\frac{2}{10}$ Liter Wasser $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker gekocht, bis der Zucker Blasen macht.

Wenn der Zucker kühl geworden ist, werden die Weichseln hineingegeben und durch einige Stunden an einem warmen Orte stehen gelassen.

Nun wird der Saft abgegossen, 5 Deka Zucker hineingegeben, sehr rasch aufgeköcht, die Weichseln hineingegeben, durch 2 Minuten gekocht, möglichst heiß in Gläser gefüllt, luftdicht verschlossen, im Wasserbade gekocht. Kleine Gläser durch 5 Minuten.

Kirschen.

Schöne, große, feste Kirschen werden in Gläser gelegt, auf je 1 Kilogramm Kirschen $\frac{3}{4}$ Kilogramm Zucker bis zum 4. Grade

gekocht über die Kirschchen etwas abgekühlt gegeben; am 2. Tage wird der Saft abgegossen, aufgekocht und kühl über die Kirschchen gegeben, am 3. Tage endlich der abgegoßene Saft wieder aufgekocht, über die Kirschchen gegeben, die Gläser werden verschlossen im Wasserbade gekocht.

Eingekochte Birnen.

Halbreife Kaiserbirnen werden geschält, in die Hälfte geschnitten, so daß an jeder Hälfte der gespaltene Stengel bleibt, das Kerngehäuse entfernt, in Wasser aufgekocht, dann in kaltes Wasser gelegt und auf einem Sieb abtropfen gelassen.

Die Birnen werden in ein Einsiedeglas mit einem Silberlöffel so geordnet, daß die Stiele nach aufwärts, die Schnittflächen nach innen gerichtet sind, jetzt kommt Zucker im Gleichgewichte, jedes $\frac{1}{2}$ Kilogramm mit 5 Deciliter Wasser so lange gekocht, bis die Hälfte eingekocht ist, etwas übergekühlt über die Birnen gegeben, so daß das Wasser die Birnen deckt, die Gläser werden verschlossen, durch 30 Minuten im Wasserbade gekocht.

Kleine Birnen werden nicht getheilt, nur abgeschält, ebenso bereitet. Nach Geschmack kann man weniger Zucker und etwas Limonie nehmen.

Birnen mit Ingwer.

Auf 3 Kilogramm Birnen nimmt man 1 Kilogramm Zucker und 20 Gramm Ingwer, frisch und in großen Stücken, wässert ihn ab, schabt die Rinde weg und theilt ihn in kleine Stücke.

Die Birnen werden geschält, zerschnitten, das Kernhaus entfernt und in Wasser mit etwas Limoniensaft gethan.

Der Zucker wird zum 5. Grad gekocht, der Ingwer und die Birnen werden hineingegeben und die Birnen weich gekocht.

Zum Erkalten werden sie auf Schüsseln gelegt, kalt in Gläser gefüllt und mit dem Saft, wenn er 40 Grad Wärme hat, übergossen. Dann werden die Gläser mit gewechtem Pergamentpapier oder Blase verbunden und im Wasserbade gekocht.

Herbst-Butterbirnen einzumachen.

Fünf Liter noch grüne, aber fällig ausgewachsene Birnen werden geschält, getheilt, das Kernhaus entfernt, mit $1\frac{1}{2}$ Liter gutem Weinessig, 850 Gramm Zucker, 1 Stange Zimmt, 20 Stück Gewürznelken in eine Casserole gegeben und durch 3 Stunden langsam gekocht, bis der Saft völlig eingekocht und dick geworden ist. Man läßt die Birnen in einem Porzellantopf kalt werden, füllt sie dann in Gläser, welche man verbindet und aufbewahrt.

Schwarze Nüsse.

Die Nüsse werden zwischen dem 20. und 24. Juni von den Bäumen genommen und durch 14 Tage in Wasser geweicht, welches täglich zweimal gewechselt werden muß. Dann werden sie in Wasser weich gekocht, abgewischt, mit Zimmt und Nelken gespickt, in Gläser

gebracht und Zucker im Gleichgewichte zum 4. Grad gekocht, darüber gegeben, die Gläser werden verbunden und darauf die Früchte im Wasserbade gekocht. Oder:

Die geweichten Nüsse werden in mehrmal gewechseltem Wasser weich gekocht, reich mit Zimmt und Nelken gespickt, auf je 1 Kilogramm Nüsse $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser gekocht, die Nüsse in dem Zuckerwasser aufgeköcht, in eine Porzellanschüssel gegeben, zugedeckt, bis zum nächsten Tag stehen gelassen. Am folgenden Tage wird das Zuckerwasser von den Nüssen abgegossen, auf das Feuer gestellt, und wenn es kocht, die Nüsse hineingegeben, aufgeköcht und wieder bis zum nächsten Tag aufgehoben. Am 6. Tag fügt man für je 1 Kilogramm Nüsse $\frac{1}{4}$ Kilogramm Zucker bei, läßt dann den Zucker bis zum langen Faden einkochen, die Nüsse darinnen aufkochen, füllt sie in Gläser, wo man nach Geschmack noch Simonien oder verzuckerte Pomeranzenschalen, Vanille beifügen kann, und kocht die Gläser im Wasserbade.

Weiße Nüsse.

Diese werden im August vom Baume abgenommen, bis auf das Weiße abgeschält und sogleich jede Nuß in Maunwasser geworfen.

Sie werden in Maunwasser gekocht, welches dreimal gewechselt werden muß. Nun gibt man sie in kaltes Wasser, wischt sie ab, legt sie mit Vanille in Gläser, und gießt bis zum 5. Grad gekochten Zucker im Gleichgewichte darüber, darauf werden sie im Wasserbade gekocht.

Eingemachte Bohnen.

Ganz junge Bohnen, von welchen man die Fäden abgezogen hat, wirft man in kochendes Wasser und läßt sie nicht zu weich kochen. Dann kommen sie auf ein Sieb zum Ablaufen. Zu 400 Gramm Bohnen kocht man 250 Gramm Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter Essig, Zimmt und Nelken, kocht die Bohnen noch 5 Minuten im Essig und füllt sie in Gläser und verbindet sie luftdicht. Nach 8 Tagen wird der Essig abgegossen, aufgeköcht und über die Bohnen gegeben, welche nun aufbewahrt werden.

Heidelbeeren.

Die gut gereinigten Beeren werden mit der halben Gewichtsmenge gestoßenen Zucker in einem Einsiedebecken einmal aufgeköcht, dabei gut umgerührt, noch warm in Champagnerflaschen gefüllt, verkorft, daß die Luft abgesperrt ist, und im Wasserbade durch 10 Minuten gekocht.

Ribisel, Berberitzen und Weisseln.

Man nimmt 5 Theile Zucker zu 4 Theilen Früchte, kocht den Zucker zum 5. Grad und gibt ihn in einer Wärme von 40 Grad über die im Wasserbade auf 40 Grad erwärmten Früchte, verbindet sie und kocht sie 20 bis 80 Minuten.

Himbeeren, Brombeeren und Maulbeeren.

Diese werden mit gestutzten Stielen in Gläser gebracht und auf dieselbe Art damit verfahren, wie mit den voranstehenden Früchten.

Nispeln und Schlehen.

Nispeln läßt man einige Male in Wasser aufkochen und gibt sie dann in Gläser. Apfelsaft, welchen man aus gekochten Äpfeln gepreßt hat, mit Zucker gekocht, bis 40 Grad erkaltet, gibt man über die im Wasserbade auf 40 Grad erwärmten Früchte, verbindet sie mit erweichtem Pergamentpapier oder mit Blase, und läßt sie 20 bis 80 Minuten kochen. Schlehen bereitet man ebenso, nur nimmt man etwas mehr als das Gleichgewicht an Zucker.

Kirschen in Essig.

Man kerne weiße Herzkirschen aus, koche auf je 1 Kilogramm Kirschen $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker in 2 Deciliter Essig. Ganz fein geschnittene Streifen Schalen einer Citrone gibt man dann dazu und kocht die Masse einige Male auf. Nun gibt man die Kirschen hinein, läßt sie kochen, bis sie weich werden, und füllt sie nun in Gläser.

Solche Kirschen eignen sich als Compot zu Braten.

Zwetschken in Essig.

Diese müssen recht weich sein und vorsichtig mit den Stielen vom Baume abgenommen werden.

Die Stiele werden beschnitten, die Zwetschken werden in ein Porzellangeschirr gegeben.

Auf 2 Kilogramm Zwetschen kocht man 1 Kilogramm Zucker, 8 Gramm Zimmt und 4 Gramm Gewürznelken mit 1 Liter Essig auf und gießt dies kochend über die Zwetschken und deckt sie zu.

Am anderen Tage gießt man den Essig ab, kocht ihn auf und gießt ihn wieder kochend über die Früchte.

Am dritten Tage kocht man die Zwetschken mit dem Essig durch 5 Minuten.

Nun nimmt man mit einem Löffel die Zwetschken aus dem Essig, welchen man noch einige Zeit fortkochen läßt und dann heiß über die Früchte gießt. Auf diese Art halten sie sich jahrelang.

Andere Art.

Auf 2 Kilogramm reife, schöne Zwetschken kocht man 1 Kilogramm Zucker, 4 Gramm Gewürznelken und 8 Gramm Zimmt mit 1 Liter Essig auf, gießt dies siedend über die Zwetschken, deckt sie zu und läßt sie über Nacht stehen. Am nächsten Tag legt man die Zwetschken in Einsiedelgläser, kocht den Essig auf, läßt ihn auf 40 Grad erkalten, gießt ihn über die Zwetschken und kocht sie unverbunden im Wasserbade.

Preißelbeeren im eigenen Saft.

Die Beeren müssen sehr sorgfältig ausgeklaubt und die angefaulten oder unreifen entfernt werden. Dann werden sie in einem irdenen Gefäß auf einen kühlen Ofen gestellt.

Nach und nach wird der Ofen erhitzt, so daß die Preißelbeeren ungefähr 90 Grad Celsius erlangen, also dem Kochen nahe sind, ohne jedoch zu kochen; sie dürfen nicht umgerührt werden. Wenn sie zusammengefallen sind, füllt man sie erkaltet in Gläser. Zum Wild als Compot bestimmt, werden sie mit Zucker und rothem Wein angemacht.

Preißelbeeren in Essig.

1 Kilogramm Zucker wird mit 2 Liter gewässertem Essig gekocht, erkaltet über die gut ausgesuchten Preißelbeeren, welche man in Gläser füllt, gegossen, die Gläser werden verbunden und an die Sonne gestellt. Nach drei Wochen wird der Saft abgegossen, aufgekocht und kalt über die Beeren gegeben. Die Gläser werden verbunden und an einem geeigneten Orte aufbewahrt.

Oder man gießt den gewässerten, mit Zucker gekochten Essig über die Beeren und hält diese längere Zeit in einer Temperatur von 90 Grad Celsius im Wasserbade, so daß sie durch und durch erwärmt sind, ohne gekocht zu haben.

Eingekochte Preißelbeeren.

Die im August gereiften sind jenen, die im October reif geworden sind, vorzuziehen.

Man klaubt sie sorgfältig aus, wäscht sie und läßt sie ablaufen, 1 Kilogramm Zucker in Pulver wird eine Viertelstunde mit 3 Kilogramm Beeren unter öfterem Umrühren gekocht. In Gläser gefüllt, werden sie aufbewahrt.

Preißelbeeren in Wein.

Zu 5 Liter Preißelbeeren, welche ausgeklaubt und gewaschen werden, wird in 1 Liter gutem alten Wein 1 Kilogramm Zucker gekocht; die Beeren werden hinein gegeben und gut durchgekocht, in Gläser gefüllt, gut verschlossen aufbewahrt. Diese Art hält sich sehr lange.

Eingemachter Rhabarber.

Man schneidet die ungeschälten Rhabarberstengel in 5 Centimeter lange Stücke, nimmt zu 1 Kilogramm Rhabarber $\frac{3}{4}$ Kilogramm gestoßenen Zucker, läßt ihn mit dem Zucker vermischt 24 Stunden stehen, seigt den Saft ab, kocht ihn, bis er dick wird, legt den Rhabarber hinein, läßt ihn eine Viertelstunde kochen, füllt ihn in Gläser und verbindet sie. Rhabarber ist sehr haltbar.

Eingekochte Rosen.

Die Blüthenblätter der sogenannten dunklen Zuckerrose werden, nachdem von jedem Blatte die gelbe Spitze, welche bitter ist, weggeschnitten wurde, gewogen. Auf $\frac{1}{2}$ Kilogramm Blätter läutert

man $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker, gibt die Blätter ungewaschen hinein, läßt sie gut verkochen und fügt zuletzt den Saft einer Citrone bei. In Gläser gegeben, werden sie verschlossen im Wasserbade 5 Minuten gekocht.

Eingekochte kleine, grüne Pomeranzen.

Die mit einer Nadel mehrfach durchstochenen Früchte läßt man über Nacht in kaltem Wasser liegen; am nächsten Tage kocht man die Pomeranzen in reinem Wasser, welches man wechselt, sobald es gelb geworden ist; so lange wird das Wasser gewechselt, bis die gelbe Farbe sich verliert. Nun werden die Früchte über Nacht wieder in kaltes Wasser gegeben. Am nächsten Tage kocht man die Pomeranzen weich, gibt sie in Gläser, spinnt $\frac{3}{4}$ ihres Gewichtes und gießt überkühlt den Zucker über die Früchte. Am folgenden Tag gießt man den Zucker ab, fügt 1 Gewichtstheil Zucker zu, läßt dick einkochen, gibt den Zucker über die Früchte, verschließt diese und kocht sie im Wasserbade.

Stachelbeeren.

Zu $1\frac{1}{2}$ Kilogramm nicht ganz reifen Stachelbeeren nimmt man 1 Kilogramm Zucker, kocht diesen mit $\frac{1}{10}$ Liter Wasser, bis er Fäden zieht, gibt die Beeren, denen man Stiel und Blume abgenommen hat, hinein, und läßt sie einige Male aufkochen; dann legt man sie in Gläser, läßt den Saft noch etwas aufkochen, gibt ihn über die Beeren, verschließt die Gläser luftdicht und kocht diese im Wasserbade.

Auf andere Art.

Nachdem man grüne, große, halbreife Stachelbeeren der Länge nach aufgeschnitten und mit einem dazu bestimmten Hölzchen die Kerne entfernt hat, werden sie in kochendes Wasser gegeben und auf dem Herdrande durch 4 Stunden stehen gelassen, hie und da an wärmere Stellen gestellt, daß sie heiß werden, und wieder zurückgezogen; kochen dürfen sie nicht.

Nun werden die Beeren abgeseiht, mit kaltem Wasser abgeseiht, Zucker im Gleichgewichte, jedes $\frac{1}{2}$ Kilogramm mit 4 Deciliter Wasser gekocht, bis der Zucker Blasen wirft; in diesen überkühlten Zucker kommen die Beeren und bleiben über Nacht zugedeckt an einem warmen Orte stehen; am anderen Tage werden die Beeren in Gläser gefüllt, der Saft rasch aufgekocht, möglichst warm über die Beeren gegossen, die Gläser verschlossen und im Wasserbade gekocht.

Cornelkirschen.

Die Früchte müssen vollständig reif sein. Zucker und Früchte werden im Gleichgewichte genommen. Der Zucker wird zum kurzen Faden gesponnen, die Früchte in den kochenden Zucker gegeben und so lange gekocht bis der Saft roth ist; dann werden die Cornelkirschen in die Gläser gegeben, nachdem noch der Saft dick eingekocht darüber gegeben ist, verschlossen und im Wasserbade gekocht.

Gekochte Mohrrüben.

Gelbe Rüben werden in ganz feine Streifen geschnitten, nicht viel dicker als eine Nähnadel, im Wasser gekocht, und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. Auf $\frac{1}{2}$ Kilogramm Rüben hat man die Schale einer Citrone eben so geschnitten mitzukochen. $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker wird gekocht, die Rüben und der Saft von 3 Citronen werden dazu gegeben und alles so lange gekocht, bis die Streifen durchsichtig, der Saft dicklich ist; dann werden sie in Gläser gefüllt, verschlossen im Wasserbade gekocht.

Verschiedene Früchte einzulegen.

Man legt die Früchte über Nacht in guten Weinessig, nimmt sie am anderen Morgen heraus, läßt sie gut abtropfen, dann gibt man sie mit dem gleichen Gewichte gestoßenen Zucker in Einsiedegläser, welche man verbindet und an trockenem Orte aufbewahrt, man kann auf diese Art Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Preiselbeeren, Marillen einlegen. Die Früchte sehen sehr gut aus und halten sich jahrelang.

Obst in Zucker.

Diese wenig bekannte Art verdient ihrer Einfachheit wegen Beachtung. In einem weiten Einsiedegläse, einer Porzellanschale u. dgl. bringt man fein gestoßenen Zucker, etwa 1 Centimeter hoch, dann kommen Früchte, Kirschen, Marillen oder Pflaumen. Diese werden so auf den Zucker gelegt, daß ein Stück das andere nicht berührt, dann kommt Zucker und wieder eine Lage Früchte bis das Glas voll ist, welches nun mit Papier verbunden wird.

Schüttelkirschen.

Auf je $\frac{1}{2}$ Kilogramm Kirschen nimmt man $\frac{1}{2}$ Kilogramm gestoßenen Zucker.

Nachdem die Kirschen ausgesteint sind, was am besten mit einer neuen Haarnadel geschieht, gießt man soviel Weinessig über die Kirschen, daß er sie bedeckt, und läßt sie 12 Stunden unter öfterem Umschütteln stehen.

Nach Verlauf dieser Zeit gibt man die Kirschen auf ein Sieb und wenn der Essig gut abgelassen ist, legt man sie mit dem Zucker lagenweise in einen Porzellantopf. Vierzehn Tage läßt man sie mit einem Teller bedeckt stehen und schüttelt sie täglich. Nach dieser Zeit beschwert man die Kirschen, verbindet den Topf mit Pergamentpapier und bewahrt ihn auf.

Obst, ungekocht in Rum.

Erdbeeren werden sehr rein ausgelesen und $\frac{1}{2}$ Kilogramm Erdbeeren mit $\frac{1}{2}$ Kilogramm fein gestoßenem Zucker in ein großes Einsiedeglas gegeben, $\frac{1}{2}$ Liter Rum daran gegossen und dieses gut verbunden in die Speisekammer gestellt. Nach einiger Zeit, wenn die

Himbeeren reif sind, kommen davon $\frac{1}{2}$ Kilogramm, auch sehr sorgfältig ausgeklaubt (jede nur etwas verdächtige Frucht muß entfernt werden) und $\frac{1}{4}$ Kilogramm gestoßener Zucker zu den Erdbeeren, später gibt man dazu $\frac{1}{2}$ Kilogramm Kirschen und $\frac{1}{4}$ Kilogramm Zucker, $\frac{1}{2}$ Kilogramm Weichseln und $\frac{1}{4}$ Kilogramm Zucker, $\frac{1}{2}$ Kilogramm geschälte entfernte Marillen und $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker, später $\frac{1}{2}$ Kilogramm Mirabellen und $\frac{1}{4}$ Kilogramm Zucker, $\frac{1}{4}$ Kilogramm Pfirsiche und $\frac{1}{4}$ Kilogramm Zucker. Der Rum soll reichlich die Früchte decken.

Man gibt dieses Rumobst gemischt zu anderem Compot, besonders zu gedünsteten Birnen oder Aepfeln.

Früchte in Rum für Herrenfrühstücke.

Von Reineclaudes, die reif, aber noch fest sein müssen, schneidet man die Stiele etwas weg und legt sie in ein starkes Einsiedeglas. Pfirsiche, halbirt und geschält, kann man dazu mischen, oder jede Sorte für sich in ein Glas geben.

In ein Glas, welches 2 Liter hält, gibt man $\frac{1}{2}$ Kilogramm gestoßenen Zucker und füllt das Glas mit gutem Rum voll.

Verbunden wird das Glas im Wasserbade durch 20 Minuten gekocht.

Bei Herrenfrühstücken wird das Obst mit dem Rum in kleinen Gläsern servirt.

Trauben mit Rum.

Ueber die von den Trauben gepflückten Beeren wird in einem Einsiedeglas gepulverter Zucker im Gleichgewichte gestreut, das Glas mit Rum vollgefüllt und verbunden aufbewahrt.

Trauben in Brantwein.

Gleichgiltig, welche Gattung Obst man im Brantwein aufbewahren will, man kaufe immer den stärksten, weil dieser fuselfrei ist, und mische denselben stets mit Wasser, weil zu starker Alkohol die Haut des Obstes faltig und lederartig macht.

Gemischte Trauben, weiße und blaue, werden in kleine Zweige von 6 bis 8 Beeren getheilt, gewogen und ein Glas bis zur Hälfte damit gefüllt.

Zu jedem Kilogramm Trauben wird $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker zum 3. Grad gekocht und mit $\frac{1}{2}$ Liter feinem Brantwein gemischt. Zimmt und Nelken werden beigelegt und in das Glas an die Trauben gegeben, mit Papier bedeckt werden die Gläser an die Sonne gestellt und einige Zeit, etwa 14 Tage, den Sonnenstrahlen ausgesetzt. Mit Blase verbunden werden sie aufbewahrt.

Verschiedene Früchte in Brantwein.

So wie die Trauben kann man auch Kirschen oder Beerenobst, kurz alle Früchte, einlegen, nur ist darauf zu sehen, daß nur

starker, feiner Branntwein genommen und dann stark mit Wasser versetzt wird. Billiger Branntwein gibt den Früchten einen widerlichen Fuselgeruch.

Aufbewahren der Früchte in Glycerin.

So wie man Früchte in Alkohol conserviren kann, ebenso kann man dies auch in Glycerin.

Man verwendet dazu ein völlig farb- und geruchloses Glycerin, wie es jetzt im Handel vorkommt.

Würde man das Glycerin in seiner ursprünglichen Dickflüssigkeit verwenden, dann wäre die Wirkung genau dieselbe, als wenn man Früchte in zu starkem Alkohol einlegt; nämlich Geschmack, Aroma, Saft, dies Alles wird von zu starkem Alkohol an sich gezogen, es bleibt in einem zwar sehr guten Saft nur eine lederartig zusammengeschrunppte Frucht.

Um bei Früchten dem gleichen Vorgange bei Conservirung in Glycerin vorzubeugen, wässert man das Glycerin, und zwar nimmt man 4 Theile Wasser und den 5. Theil Glycerin.

Die darin aufbewahrten Früchte bleiben so wohl erhalten, als jene die in Alkohol aufbewahrt sind, und schmecken ähnlich den in Zuckerlösung eingemachten Früchten, weil das Glycerin einen süßen Geschmack hat.

Verzuckern von Früchten.

Äpfel und Birnen, in Spalten geschnitten, Pomeranzen- und Limonienschalen.

Man nimmt Zucker im Gleichgewichte, gibt ihn in ein Geschirr, stellt dieses in ein Wasserbad und erwärmt den Zucker auf 80 Grade. Nun fügt man etwas (sehr wenig) heißes Wasser bei, und rührt längere Zeit tüchtig, so daß sich der Zucker auflöst. Die Früchte werden nun auf einen mit Drahtnetz überzogenen Ring gelegt, in die Zuckerlösung gehalten, herausgehoben, abtropfen gelassen und auf Glasplatten gelegt.

Saftreiche Früchte, als: Scheiben von Drangen, Pfirsichen legt man in die Zuckerlösung, wenn diese 50 Grad erlangt hat, weil, in heiße Zuckerlösung gegeben, der Saft ausfließen würde. Man trocknet diese Früchte im Rohr nach.

Aufbewahren von Pomeranzenschalen.

Diese werden meistens weggeworfen und sind doch eine angenehme, wohlfeile Würze.

Man schneidet mit einem scharfen Messer alles Weiße von den Schalen weg, schneidet dann die Schalen mit dem Schneidmesser recht fein, gibt auf je eine Apfelsine zwei starke Eßlöffel Zucker, mischt Zucker und Schale, gibt sie in Gläschen und verbindet sie fest.

Citronenschalen

lassen sich ebenso wie Drangenschalen aufbewahren.

Gelées.

Zur Verzierung.

Gelées, welche eine durchsichtige Farbe haben, bereitet man, indem man die Früchte nur abwäscht aber nicht schält, weil in der Schale das meiste Aroma liegt, sie in Stücke schneidet und, mit Wasser oben nur bedeckt, kocht. Dann wird der Saft zuerst durch ein Sieb, dann durch schütteres Tuch geseiht.

Zu 1 Liter solchen Saftes gibt man 1 Kilogramm in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser gesponnenen Zucker, gibt den Saft hinein und läßt ihn kochen, bis eine Probe zeigt, daß die Masse erstarrt.

So bereitet man

Apfel- und Quitten-Gelée.

Bei diesen ist zu bemerken, daß das Gelée meist erst in einigen Tagen fest wird.

Die Probe ist, wenn ein Tropfen, auf einen Teller gegeben, steht. 14 Stück Quitten geben ungefähr 1 Liter Saft.

Quitten-Gelée Nr. 2.

Die Quitten werden mit einem Tuche abgewischt, das Kerngehäuse entfernt, zerschnitten, dann nimmt man auf 8 Stück große Quitten $\frac{1}{4}$ Liter weißen Wein, den Saft einer Citrone und soviel Wasser, daß die Früchte gedeckt sind, so werden sie gekocht. Ueber Nacht stellt man sie in einem Porzellengefäß an einen kühlen Ort und läßt erst am anderen Tage den Saft ablaufen. Auf $\frac{1}{2}$ Liter Saft rechnet man $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker, welchen man in den Saft gibt und langsam aufkochen und ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde kochen läßt, dann in Gläser einfüllt.

Gelée von unreifen Äpfeln.

Um jeden Apfel ist es schade, welcher vom Baume fällt und nicht aufgehoben wird, denn unreife Äpfel geben ein sehr gutes Gelée.

Wie die Äpfel unter dem Baume liegen, werden sie aufgesesen, mit der Schale zerschnitten, die Wurmstellen werden entfernt, gewaschen, in Säcke von starker schütterer Leinwand gethan und in Töpfen im Wasser gekocht. Sobald die Äpfel weich sind, werden sie aus dem Wasser genommen und der Sack auf eine Schüssel gegeben, wo er bis nächsten Tag liegen bleibt. Nun kommt der Sack in eine Presse. (Man kann von einer Serviettenpresse sich leicht eine Obstpresse richten lassen, wenn man nur kleine Mengen Gelée bereitet.) Anfangs preßt man nur langsam, damit durch den Druck der Sack nicht springt.

Der ausgepreßte Saft wird mit jenem, welcher von selbst aus dem Sack geflossen ist, vermischt, gewogen, auf vier Gewichtstheile Saft drei Gewichtstheile Zucker gegeben, der Saft zum Feuer gebracht und unter öfterem Umrühren langsam kochen gelassen, bis eine

Probe zeigt, daß die Masse stockt. Der Saft braucht nicht allzu lange zu kochen, und zwar bei verschiedenen Sorten verschieden lang, sowie auch die Farbe, welche hell und durchsichtig ist, von manchen Sorten Äpfeln schön roth wird. Heiß füllt man den Saft in Gläser, Porzellanschalen u. dgl. Sehr hübsch sieht es aus, wenn man beim Einfüllen Rücksicht darauf nimmt, daß das Glas, die Schale, oben weiter als beim Boden ist, wodurch sich das Gelée herausstürzen läßt.

Birnen-Gelée

ist schwer zu erhalten, da die Birnen nur wenig jenen Stoff enthalten, welcher das Stocken bewirkt. Birnen enthalten kein Pectin.

Um Birnen zum Stocken zu bringen, mischt man etwas Apfelsaft dazu. Besser noch den Saft weißer Ribisel.

Citronen-Gelée

ist eigentlich Äpfelgelée, zu welchem die Äpfel mit Citronenschale gekocht wurden, sodann wird der Apfelsaft vor dem Seihen durch das Tuch mit Citronensaft versetzt.

7 Stück Citronen geben ungefähr $\frac{1}{4}$ Liter Saft und genügen reichlich für 1 Liter Apfelsaft.

Pomeranzen-Gelée.

Dieses wird wie das Vorige bereitet, es genügen 3 Stück Pomeranzen für 1 Liter Apfelsaft.

Selbstverständlich muß sowohl von der Citronen- als auch von der Pomeranzenschale mit einem feinen, scharfen Messer alles Weiße sorgsam entfernt werden. Mit dem Weißen gekocht, wäre das Gelée ungenießbar durch den bitteren Geschmack, welchen es dadurch bekommen würde.

Erdbeer-Gelée.

Zu diesem muß der Erdbeersaft genommen werden, ohne daß die Erdbeeren gekocht haben, sie würden durch Kochen das Aroma verlieren.

Erdbeersaft gibt ebenso wie Birnensaft kein Gelée von genügender Beschaffenheit, er muß mit Ribiselsaft zum vierten Theil versetzt werden. Der Saft wird im Gleichgewichte mit Zucker in Pulver gemischt zum Feuer gegeben, möglichst kurz gekocht, doch langsam aufkochen gelassen.

Ribisel- und Himbeer-Gelée.

Diese Säfte lassen sich am besten zu Gelée verarbeiten.

Um sie recht aromatisch zu erhalten, gibt man den Zucker in Pulver dazu, im Gleichgewichte, und kocht sie nur kurz.

Pfirsich-Gelée.

Der Saft von ausgepreßten Pfirsichen wird mit $\frac{1}{4}$ seines Gewichtes Apfelsaft gemischt.

Mit den Äpfeln zu 1 Liter Saft kocht man auch 5 bis 6 Stück bittere Mandeln mit der Schale. Ohne Wasser und mit Zucker im Gleichgewichte wird dieses liebliche Gelée bereitet.

Ribisel-Gelée.

Roher Saft von Ribiseln wird im Gleichgewichte mit feingestoßenem Zucker mit einem Silberlöffel in einer Schüssel durch eine halbe Stunde gerührt, dann in Gläser eingefüllt, verbunden und an kühlem Orte aufbewahrt. Nach Wochen erst tritt die nöthige Consistenz ein. Die Farbe ist schön, auch haltbar das Gelée.

Älteres Recept für Ribisel-Gelée.

Man quetscht rothe Johannisbeeren etwas, kocht sie in einer irdenen Casserolle, dann seigt man den Saft durch ein Tuch.

Zucker im Gleichgewichte mit dem Saft, welchen man auch messen kann, gibt man in eine Casserole und rührt ihn mit einem Silberlöffel, bis er sich ballt, gießt nun den Saft dazu; der Zucker bildet sich zu kleinen Stückchen, welche jedoch sehr bald verfluchen.

Man kocht das Gelée noch 10 Minuten, wobei man es rein abschäumt und füllt es dann wie jedes Gelée noch warm in Gläser.

Ribisel-Gelée Nr. 3.

Man nimmt 4 Kilogramm rothe und 1 Kilogramm weiße Johannisbeeren, zu dem ausgepressten Saftes fügt man 3 Kilogramm Zucker und ein Glas guten, starken Wein. Mit dem gestoßenen Zucker mischt man das Ganze in einem irdenen Topf tüchtig durch, stellt den Topf auf den Herd und rührt, bis das Ganze dem Kochen nahe ist, aber nicht kocht, nimmt den Topf vom Herd und rührt noch 1 Stunde tüchtig, dann füllt man das Gelée in Gläser.

Älteres Recept für Himbeer-Gelée.

2 bis 3 Liter Himbeeren werden in einen gut glasierten Topf gegeben und dieser mit einem schütterten Tuche verbunden, dann stellt man den Topf in einen Kessel mit siedendem Wasser und läßt denselben eine Viertelstunde kochen.

Nun läßt man den Saft durch das Tuch ablaufen, wieder kochen und ablaufen, bis kein Saft mehr abläuft.

Zu $\frac{1}{2}$ Liter solchen Saftes nehme man 36 Deka Zucker in Pulver und koche ihn, bis eine Probe das Stocken zeigt.

Himbeer-Gelée.

Sehr reife Himbeeren werden in einen Durchschlag und mit diesem in eine Schüssel gegeben und in die Sonne gestellt. Der abgelaufene Saft, ohne auf die Beeren zu drücken, wird gewogen, mit gleichem Gewichte Puderzucker durch 1 Stunde gerührt, in Gläser gefüllt, die verbunden, für einige Tage an die Sonne gestellt werden. Drei Tage bleiben die Beeren in der Sonne.

Aprikosen-Gelée.

Man kocht 1 Kilogramm Zucker in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, gibt 1 Kilogramm entsteinte, nicht sehr reife Aprikosen hinein, läßt sie einige Minuten kochen, wendet sie um, und wenn sie durchsichtig sind, gibt man sie auf ein Sieb, wobei man sie vorsichtig mit einem Silberlöffel aus dem Saft hebt.

Den Saft füllt man sofort in Gläser, wo er stockt. Die Aprikosen trocknet man bei etwa 40 Grad Wärme im Backofen oder Bratrohr und verwahrt sie in Schachteln.

Kirschen- und Weichsel-Gelée.

Der ausgepreßte Saft muß mit dem vierten Theil Ribiselsaft zum Geliren gebracht werden, man nimmt süße schwarze Kirschen.

Zum Weichsel-saft die sogenannten Amarellen, bittere Weichseln. Zum Weichselgelée wird Zucker im Gleichgewichte, ja auch darüber genommen.

Zum Kirschengelée genügen drei Gewichttheile Zucker auf vier Gewichttheile Saft.

Weintrauben-Gelée.

Man beert die Trauben ab und preßt den Saft aus, seigt diesen durch ein Tuch und kocht auf 1 Liter Saft $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker mit nur ganz wenig Wasser, bis er Fäden zieht, gießt dann den Saft hinein und läßt ihn kochen bis zur Probe.

Traubensaft ist gleich dem Birnen- und Erdbeersaft schwer zum Geliren zu bringen. Hier erfolgt das Stocken durch den Zucker.

Heidelbeer-Gelée.

1 Kilogramm roher Heidelbeersaft, 1 Kilogramm Zucker. Man läßt den Saft durch einenbeutel laufen, der Zucker wird zum kurzen Faden gesponnen, der Saft hinein gegeben und gekocht bis er anfängt dick zu werden, dann in Gläser gefüllt, welche man verbindet, wenn das Gelée erkaltet ist.

Dunstobst.

Obst, welches man im Dunst einsieden will, soll zwar ausgewachsen, aber nicht vollständig reif sein.

Es muß sehr gut ausgesucht und abgewischt werden.

Es wird in Gläser gebracht und mit Zuckerwasser bis beinahe zur Hälfte der Gläser übergossen. Das Zuckerwasser muß früher gekocht haben.

Es ist ein wesentliches Augenmerk auf einen festen, luft- absperrenden Verschluss zu richten, in neuerer Zeit sind Gläser im Handel, die nach verschiedenen Systemen das Glas luftdicht verstopfen, gewöhnlich ist es ein Kautschukring, der das Eindringen der Luft verhindert.

Früher und häufig auch jetzt verbindet man die Gläser mit einer Blase, welche geweicht, dann mit einem Tuch abgetrocknet wird, und unter welche man ein reines weißes Papier, rund geschnitten wie die Oeffnung des Glases, gibt.

Man verbindet mit geweichtem Pergamentpapier oder man nimmt gutes Schreibpapier, drückt es auf das Glas so, daß Form und Rundung merklich ist und gießt starke Gummilösung hinein, so daß das Papier an den Rand des Glases klebt und auch die Poren des Papiers verstopft sind. Schließlich bindet man das Glas fest mit Spagat zu, man kann auch das Schreibpapier mit Eierklar bestreichen, dann heißt es, sollen sieben runde Papierblättchen mit Eierklar bestreichen auf einander auf das Glas gelegt werden und dann erst verbunden. Selbstverständlich sind dies nur Nothbehelfe und der Verschluß, wie er in neuerer Zeit an den Gläsern angebracht ist, dürfte der empfehlenswertheste sein. In der Regel nimmt man nur kleine Gläser zum Dunstobst, weil ein angefangenes Glas auch ganz verbraucht werden soll.

Die Gläser spült man entweder mit Rum aus oder mit Salicylwasser, wozu man die Krystalle in Wasser kocht, wo sie sich zwar nicht auflösen; man nimmt das klare Wasser und rechnet 10 Gramm Salicylsäure zu einem Liter Wasser. Manche empfehlen, die Gläser über brennende Schwefelfäden oder Schwefelbänder zu halten. Ist das Obst gesund, der Verschluß fest, der Aufbewahrungsort trocken und luftig, so sind diese Vorbereitungen nicht nöthig. Die verschlossenen Gläser gibt man nun in Gefäße zum Kochen, man gibt entweder Heu und Wasser oder man hängt sie in Säckchen und gibt Salzlösung in die Gefäße, womit die Gläser auf den Herd gestellt werden; Anfangs deckt man die Gefäße zu, beim Beginn des Kochens hebt man die Deckel ab, um das Springen von Glas oder Blase zu vermeiden; wenn das Wasser 30 bis 40 Minuten gekocht hat, wird das Gefäß vom Herd genommen, zugedeckt erkalten gelassen, dann erst die Gläser herausgenommen, abgewischt, mit Bismutnetten versehen, trocken und luftig aufbewahrt, denn dumpfe Schränke verträgt das Dunstobst nicht.

Man kann auch die verbundenen Gläser, nachdem das Feuer ausgegangen ist, in das Bratrohr stellen und dort einige Stunden stehen gelassen, was mit dem Kochen in Dunst die gleiche Wirkung hat.

Obst in Büchsen.

Es eignen sich dazu ganz besonders Kirichen, Pflirsiche, Aprikosen, Reineclaudes und Zwetschken. An Kirichen und Reineclaudes werden nur die Stiele weggenommen, Pflirsiche werden geschält und entsteint, Aprikosen nur entsteint. Für Büchsen, welche 3 Liter halten, wird 1 Kilogramm Zucker in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser aufgekocht und über die in die gut verzinnnten Büchsen eingelegten Früchte gegossen, der

Deckel wird sehr sorgfältig angelöthet und die Büchsen durch 15 Minuten im Kessel gekocht.

Büchsenobst hält sich jahrelang, das heißt, so lange die Büchsen geschlossen bleiben.

Solches Obst eignet sich besonders für Kranke, es ist gewürzlos und sehr reich an Saft.

Oftmals bleibt Saft übrig, den man in kleine Fläschchen füllen und gleich anderen Fruchtäften gebrauchen kann.

Zur besseren Haltbarkeit gibt man ein wenig Salicylsäure zum Saft.

Marmeladen oder Salsen.

Marmeladen, welche von verschiedenen Früchten und auch auf verschiedene Art bereitet werden können, sollen stets langsam zum Kochen gebracht und müssen fleißig umgerührt werden. Noch heiß, werden sie in Gläser gebracht, welche man früher erwärmt, damit sie nicht springen. Es ist rathsam, die Gläser mit den Marmeladen noch eine halbe Stunde im Wasserbade kochen zu lassen.

Will eine Marmelade nicht recht dick werden, so mische man etwas Himbeer-saft dazu, weil dieser besonders reich an Pectose ist, welche bewirkt, daß der Saft dick wird und beim Erkalten stockt. Chemiker würden sagen, „die Pectose bewirkt, daß das in jedem Frucht-safte enthaltene Pectin sich in Pectinsäure verwandelt“.

Wir haben einmal von organischen Fermenten gesprochen*), welche Gährung erzeugen, Wein, Bier, Alkohol werden dadurch erzeugt. Bäckerhefe ist ein organisches Ferment, Pectin aber ist chemisches Ferment. Ein kleines Beispiel von solchem Fermente sei uns hier erlaubt. In allen Mandeln ist ein chemisches Ferment enthalten, welches die Chemiker Emulsin nennen. In den Schalen der bitteren Mandeln ist Amygdalin. Sei es durch die Befeuchtung beim Kauen, sei es durch andere Zerreibung im feuchten Zustande: sobald Emulsin und Amygdalin in Berührung kommen, entsteht sofort eine Art Gährung, aus welcher eines der stärksten Gifte, die Blausäure, hervorgeht. Das Emulsin bewirkt, daß die bittere Mandel sich in Zucker, bitteres Mandelöl und Blausäure spaltet.

Es ist höchst gefährlich, Kindern bittere Mandeln zu geben; nach Dr. Klenke sollen 6 Stück Mandeln bei einem Kinde schon üble Zufälle erzeugen können. 20 Stück sollen ein Hündchen tödten. Außer in bitteren Mandeln ist Blausäure noch in vielen anderen Körpern, auch in Nesselkernen enthalten.

Süße Mandeln sind vollständig giftfrei, da sie wohl Emulsin, aber kein Amygdalin enthalten.

Alle eingekochten Früchte müssen öfters angesehen werden, ob sich nicht Schimmel bildet, was übrigens bei richtiger Bereitung selten geschieht, außer wenn das Obst überreif war, was zur

*) In den früheren Auflagen.

Schimmelbildung beiträgt. Sollte sich Schimmel bilden, so überkoche man die Früchte leicht, nachdem man den Schimmel entfernt hat. Ein rundes, in Rum getauchtes Stück Papier auf die Oberfläche gelegt, schützt vor Schimmelbildung. Eine Lage Zimmt mit Zucker, oben 2 Centimeter hoch, schützt ebenfalls.

Vorsicht ist beim Herausnehmen nothwendig. Nie darf unmittelbar aus dem Glase die Marmelade zur Verwendung kommen, man nimmt mit einem ganz reinen Löffel so viel als man braucht, auf einen Teller und darf nie das etwa Erübrigte zurück ins Glas geben.

Stellen im Glase, die etwa beschmutzt wurden, müssen mit einem feuchten Tuche abgewischt werden.

Zu Marmeladen kocht man die geschälten und halbirten Früchte im Gleichgewichte mit Zucker, oder man zerreibt und passirt die Früchte.

Zu unpassirten Ribiseln kocht man 2 Kilogramm Zucker bis zum ersten Grad und gibt dann $1\frac{1}{2}$ Kilogramm abgestreifte Beeren dazu, welche man so lange kochen läßt, bis sie stocken.

Bei Zwetschken, welche man geschält hat, rechnet man 1 Kilogramm Zucker auf 2 Kilogramm Früchte.

Bei vielen Früchten wird empfohlen, die Früchte mit dem Zucker über Nacht stehen zu lassen und dann zu kochen.

Zu gemischten Salsen nimmt man 1 Kilogramm Erdbeeren, 1 Kilogramm Himbeeren passirt mit 1 Kilogramm Kirschen, 1 Kilogramm Weichseln und 3 Kilogramm Zucker.

Zu Quittenkäse werden 8 Stück Quitten geschält, gerieben und durch ein Tuch gepreßt; 8 Stück von gleicher Größe werden gekocht, abgeschält und gerieben. Nun kocht man den ausgepreßten Saft, die geriebenen Quitten und $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker unter fleißigem Umrühren, bis die Masse rauscht und eine schöne rothe Farbe hat. Dann wird sie in nasse Formen gedrückt, am zweiten Tage herausgestürzt, einige Zeit nachtrocknen gelassen und in Schachteln aufbewahrt.

Marillen-Marmelade. Die Marillen werden geschält, entsteint und im Gleichgewichte mit Zucker gekocht.

Oder: Man kocht die entsteinten Marillen, treibt sie durch ein Haarsieb und kocht sie dann mit Zucker ein.

Eine gute, wohlfeile Zwetschken-Marmelade erhält man, indem man Zwetschken ohne Flüssigkeit so lang kocht, bis sie so weich werden, daß man sie durch einen Seiber passiren kann (kein Blechseihel darf dazu genommen werden).

Nun nimmt man zu je 3 Kilogramm Zwetschken $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker, läutert diesen mit $\frac{1}{4}$ Liter Essig, gibt die Zwetschken hinein und läßt sie eine halbe Stunde auf schwachem Feuer kochen. Nach Belieben kann man zum ersten Kochen Quitten, in feine Scheiben geschnitten, Zimmt, Nelken, Limonie oder Pomeranzenschalen beifügen. Auch etwas Rum gibt einen angenehmen Geschmack.

Zu Powidl oder Zwetschenmus werden reife Zwetschen entsteint und dann unter beständigem Umrühren gekocht. Wenn man große Mengen bereitet, so geschieht das Kochen am besten im Freien, in blank geschuertem Eisenkessel.

Niemals soll ein Kupferkessel dazu verwendet werden.

Das Zwetschenmus spritzt stark beim Kochen. Wenn das Powidl fest genug ist, füllt man es nicht in Gläser, sondern in gut glasierte Töpfe oder Steinzeuggefäße.

Man streicht es oben gleich und gibt ein in Rum getauchtes Stück Papier darauf, oder man gießt etwas Rum auf die Oberfläche, oder man überstreut die Oberfläche etwa 2 Centimeter hoch mit Zimmt und Zucker.

Gibt man in das festgekochte Zwetschenmus Zimmt, Nelken, Limonie oder Pomeranzenschale und formt auf einem nassen Brettchen viereckige Ziegel daraus, so hat man Zwetschenkäse, welcher an einem warmen Orte nachtrocknen muß.

Dritte Art Marillen-Marmelade. Große schöne Marillen werden abgewischt, nicht geschält, entsteint, gewogen. Die gleiche Menge feingestobener Zucker wird lagerweise mit den Marillen in eine Porzellanschüssel gelegt, zugedeckt und 24 Stunden an einem kühlen Orte stehen gelassen. Am zweiten Tage kommen die Marillen in eine Casserole und mit dieser auf starkes Feuer, wo sie unter stetem Umrühren $\frac{1}{4}$ Stunde kochend öfters vom Feuer gezogen werden. Die Schalen sind mit verkocht. In Einsiedelgläser gefüllt, dicht mit Zucker bestreut, verbunden und aufbewahrt. Diese Marillen haben eine schöne Farbe.

Erdbeer-Marmelade.

Die kleinen Kerne der Erdbeere würden der Marmelade einen bitteren Geschmack geben; deshalb zerdrückt man die Erdbeeren, treibt sie durch ein Haarsieb und kocht sie dann im Gleichgewichte mit Zucker, welchem Limoniengeruch beigegeben ist. Man läßt sie nur sehr langsam aufkochen.

Sagebutten-Marmelade.

Die Sagebutten müssen aufgeschnitten und die Kerne herausgenommen werden.

Dann werden die Sagebutten mit etwas Wasser weich gekocht, durch ein Haarsieb getrieben und nun mit Zucker im Gleichgewichte aufgekocht.

Ober: man putzt die Sagebutten rein, gibt sie in einen Topf, wo man sie alle Tage unrührt, bis sie weich werden. Dann treibt man sie durch ein Haarsieb.

Nun wird auf je 1 Kilogramm Mark 1 Kilogramm Zucker nach kurzer Fäden Art geläutert, gießt den Zucker heiß über die Sagebutten und rührt diese nun durch eine Stunde. Auf diese Art erhalten sie eine schöne Farbe.

Die Mühle, welche die Bereitung der Hagebutten-Salze macht, lohnt sich reichlich durch die angenehme Beigabe, welche Hagebutten bei Saucen und als Zugabe bei Wild und Schweinefleisch liefern.

Citronen-Marmelade.

Man schält die gelbe Schale der Citrone vorsichtig ab und hackt sie fein.

Die weiße Schale entfernt man möglichst gut, da die weiße Schale einen stark bitteren Geschmack hat.

Nun kocht man das Citronenfleisch im Gleichgewichte mit verkleinerten Äpfeln, welche geschält sind. Reiben darf man die Äpfel nicht, da sie sonst schwarz werden. Die Schalen, das Citronenfleisch und die Äpfel werden nun mit 5 Gewichtstheilen Zucker zur Marmelade eingekocht.

Pomeranzen-Marmelade

wird auf ganz dieselbe Art gemacht.

Die im Handel vorkommende Citronen-Salze ist mit etwas gelber Farbe gefärbt und mit Citronenöl-Tinctur versetzt.

Die Pomeranzen-Marmelade ist mit etwas Carmin gefärbt und mit Orangenöl-Tinctur versetzt.

Ich rathe, die im Hause bereitete Salze nicht zu färben und das Aroma durch die feingehackte Schale zu gewinnen.

Orangen-Marmelade Nr. 2.

Die Orangen werden sammt den Schalen in Streifen geschnitten.

Man nimmt 1½ Gewichtstheile gestoßenen Zucker.

So viel Kilo Zucker man nimmt, so viel Liter Wasser nimmt man und gibt die zerschnittenen Orangen hinein und läßt dies 24 Stunden stehen, wohl zugedeckt.

Dann läßt man dies durch drei Stunden langsam kochen, nach welcher Zeit der Zucker dazukommt, nun muß es noch an zwei Stunden unter fleißigem Umrühren kochen.

Ehe man die Marmelade vom Feuer nimmt, fügt man für jedes Kilogramm den Saft einer Citrone bei, füllt sie warm in Gläser und verbindet.

Ist sehr haltbar und als Beigabe zu Butterbrot gut geeignet.

Simbeer-Marmelade Nr. 1.

Völlig reife Himbeeren werden durch ein Sieb von Pferdehaar getrieben und dann im Gleichgewichte mit Zucker einige Minuten langsam gekocht.

Die Salze wird so heiß als möglich in die Gläser gegeben. Damit diese nicht springen, hält man sie einige Minuten über die vom Herd abseits gestellte Marmelade, welche man fleißig umrührt.

Es soll sich auf jeder Marmelade eine Haut bilden, welche das Eingefottene vor dem Verderben schützt. Heiß eingefüllt bildet sich diese Haut.

Simbeer-Marmelade Nr. 2.

Oft sind Himbeerrückstände von Bereitung des Himbeersaftes im Hause, welche, mit frischen Himbeeren gemischt, sich gut zu Marmeladen verwenden lassen. Man verfährt dabei folgendermaßen:

Wie viel Saft von dem erübrigten Fruchtsfleisch gewonnen wurde, soviel Wasser gießt man jetzt daran und rührt dies tüchtig durch, passirt es durch ein Haarsieb und mischt es mit gleichen Theilen frischen passirten Himbeeren. Nun gibt man auf je 1 Kilogramm solchen Fleisches $1\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker in Pulver und läßt es langsam unter fleißigem Umrühren zur gehörigen Dicke einkochen.

Ribisel-Marmelade Nr. 1.

Man kocht die Johannisbeeren etwas, wodurch sie sich besser passiren lassen.

Nun kann man sie in Zucker, welcher in einer kleinen Menge Wasser gesponnen wurde, kochen, bis die Salse gehörig dick ist.

Oder man gibt den Zucker in Pulver zu dem passirten Fruchtsfleisch. Immer wird der Zucker im Gleichgewichte genommen.

Ribisel-Marmelade Nr. 2.

Von 1 Liter Ribisel werden ungefähr $\frac{1}{8}$ der schönsten Beeren ausgesucht.

Die übrigen werden aufgeköcht, passirt, mit 1 Kilogramm Zucker weiter gekocht, bis sie anfangen dick zu werden.

Nun kommen die ausgesuchten Beeren dazu. Ein Aufkochen und die Marmelade wird in Gläser gefüllt.

Wohlfleile Kirschen-Marmelade.

Die Kirschen werden entsteint und mit der halben Gewichtsmenge Zucker eingekocht, bis sie die gehörige Dicke haben.

Kirschen-Marmelade Nr. 2.

Die Kirschen werden entsteint und im eigenen Saft gekocht; wenn sie verkocht sind, wird der vierte Gewichtstheil Zucker beigefügt und so lange weiter gekocht, bis eine Probe zeigt, daß die Masse stockt.

Kürbis-Marmelade.

Zucker im Gleichgewichte wird gekocht, der in kleine, beliebige Stückchen zerschnittene Kürbis hineingegeben und so lange gekocht, bis ein Brei entsteht, welcher durch ein Haarsieb getrieben wird.

Auf je $\frac{1}{4}$ Kilogramm Kürbis und Zucker kommt der Saft und die fein geschnittene Schale einer Citrone und so viel Alkermesssaft, daß die Marmelade roth gefärbt ist; gut verrührt, luftdicht geschlossen wird alles in Gläser gegeben und im Wasserbade 5 bis 10 Minuten gekocht.

Weintrauben-Marmelade.

Blaue Weintrauben werden von den Stielen gepflückt, wie die Ribisel im eigenen Saft gekocht, dann passirt und mit dem halben Gewichtstheil Zucker eingekocht.

Alle Früchte und Beeren können auf die hier geschilderten Arten zu Marmeladen gekocht werden.

Heidelbeersalze.

Wenn die Beeren gut ausgeklaubt sind, werden sie gewaschen.

Man nimmt auf 2 Liter Beeren $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker und läßt dies unter beständigem Umrühren kochen, bis die Masse fest ist. Da sich Heidelbeeren sehr leicht anbrennen, muß man aber immerwährend umrühren.

Sie halten sich zwei Jahre und darüber.

Pflaumen-Marmelade.

Die frisch abgenommenen Pflaumen werden in eine tiefe Schüssel gegeben, mit kochendem Wasser übergossen, dann geschält und von den Kernen befreit, in einer irdenen Casserole auf das Feuer gebracht und unter stetem Umrühren gekocht. Auf $1\frac{1}{2}$ Kilogramm solchen noch dünnen Mus werden 750 Gramm Zucker zum Faden gekocht, das Mus in den Zucker gegeben und unter stetem Umrühren dick eingekocht. Zum Schluß gibt man die feingehackten Schalen einer halben Pomeranze und den Saft einer Pomeranze dazu und läßt dies zusammen noch einige Minuten aufkochen.

Quitten-Marmelade.

Die Quitten werden mit einem Tuche abgewischt, nicht geschält, das Kernhaus herausgestochen, mit nicht viel Wasser zum Feuer gebracht und weich gekocht. Dann drückt man die Quitten durch ein Sieb.

Auf $\frac{1}{2}$ Kilogramm Quitten kommen 375 Gramm Zucker, mit welchem man die Quitten unter beständigem Umrühren so lange kocht, bis sie sich von der Casserole lösen, dann gibt man die feingehackten Schalen einer Citrone und den Saft derselben dazu.

Compot für den täglichen Gebrauch.

Apfel-Purée.

Die geschälten Äpfel werden in Stücke geschnitten, mit Zucker und Wasser zugedeckt, gedünstet, bis sie zerfallen; säuerliche Äpfel eignen sich dazu.

Nach Geschmack kann man entweder Wein, Simonenschalen, Vanille, Zimmt oder jedes beliebige Gewürz beifügen.