

eventuellen Nachfüßen. Die Temperatur einer Bowle soll sehr frisch aber nicht eifig sein. Wenn man Champagner oder irgend ein kohlenensäurehaltiges Mineralwasser beimengen will, so tue man es nur in jedes Glas und nicht schon vorher in den Bowlentopf, weil sich die Kohlenäure sonst verflüchtigt.

**Einige Winke über die Temperatur des Weines und Wassers.** Rotwein soll 12—14° R haben, leichte Weißweine 10° R, schwere Rheinweine 8° R, Champagner 6° R, Mineral- und Sodawasser 11° R, gewöhnliches Trinkwasser 9° R. Schwere Dessertweine müssen einige Stunden vor dem Gebrauche im durchwärmten Raume stehen. Die Champagner-Flaschen sollen 1—2 Stunden vor dem Gebrauche in klein gehacktem, gesalzenen Eise vergraben und während der Zeit öfters frappiert (mit den Händen gefaßt und im Eise tüchtig hin und her gedreht) werden. Je kürzere Zeit der Champagner eingekühlt sein kann, um so öfter und energischer muß er frappiert werden.

## Gingesottenes.

### Über die Bereitung von Dunstobst.

Hiezu nimmt man völlig makellofes, noch hartes, aber völlig ausgewachsenes Obst. Der Zucker wird bis zum Spinnen gekocht. Man rechnet beiläufig auf 1 kg Zucker  $1\frac{1}{2}$  l Wasser. Das Obst wird geschält oder ungeschält, je nach der Gattung, in die Gläser meist ganz roh eingefüllt und dann mit dem kalten oder höchstens lauen Zucker so übergossen, daß die Frucht ganz davon bedeckt ist. Zu Beeren oder sehr saftreichen Früchten gibt man fein gestoßenen Zucker und zwar so viel, daß alle Lücken vollständig damit ausgefüllt werden. Man verbindet nun die Dunstgläser (lang und schmal) mit Herzblasen oder mit dickem Pergamentpapiere und stellt sie in einen hohen Topf. In denselben gibt man eine Unterlage entweder von Heu, Stroh oder einem alten Küchentuche, Sacke u. dgl. Jedes Glas wird auch ganz mit Heu umgeben, damit sich die Gläser gegenseitig nicht berühren können. Auch die Seitenwände des Topfes müssen derartig ausgefüttert werden. Der Topf wird zweckmäßiger Weise nur nachmittags bei mäßiger Herdhitze aufgestellt und mit kaltem Wasser angefüllt, aber nur bis zur Hälfte der Gläser. Man deckt ihn fest zu und läßt das Wasser siedend werden. Vom ersten Aufsteden an gerechnet läßt man es noch 15—20 Minuten lang kochen, bis die Früchte in den Gläsern zusammensinken und so viel Saft geben, daß er mit den Früchten gleich steht, dann stellt man den Topf weg, deckt ihn wieder zu und läßt ihn über Nacht ruhig stehen. Sollte während des Kochens das Wasser sehr einkochen, so gieße man vorsichtig kochendes Wasser hinzu, niemals aber kaltes. Tags darauf erst hebt man die Dunstgläser heraus, wischt sie gut ab und versieht sie mit Aufschriften, auf welche die Obstsorte und Jahreszahl geschrieben wurde. Sie müssen an einem trockenen, luftigen Orte aufbewahrt werden. Statt des Dunstfiedens stellt man die Gläser auch nach dem Abkochen in das laue Rohr und läßt sie über Nacht darin. Sollte zu wenig Saft ausgezogen worden sein, so wiederholt man das Verfahren. Wenn ein Dunstglas einmal geöffnet wurde, muß der Inhalt sehr rasch verbraucht werden, weil er sonst anläuft. Beim Verbinden des Glases ist die weiche, durch warmes Wasser schmiegsam gemachte Blase mit dem Finger einzudrücken, um den Luftraum ober dem Obste

möglichst zu verkleinern. Man umwindet die Blase mehrere Male mit feinem, aber starkem Bindfaden. Hierbei muß eine zweite Person behilflich sein. Die Blase soll trotz des festen Bindens eine Vertiefung behalten, welche der bei der Erhizung sich ausdehnenden Luft Raum gewährt und das Springen der Gläser verhindert. Nun wird rund herum die Blase gleichmäßig zugeschnitten, doch nicht allzu knapp am Bindfaden, da sie sich beim Kochen zusammenzieht. Sehr empfehlenswert ist, die Gläser mit Staniol oder einem Stückchen reiner Leinwand zu bedecken, bevor man die Herzblasen über die Gläser spannt und bindet.

**Marillen und Pflirsche.** Diese werden geschält, halbiert, mit Zitronensaft gerieben, dann eingelegt, mit gesponnenem Zucker übergossen und verbunden 15 Minuten im Dunste gekocht.

**Ananas.** Nach dem Schälen mit einem kleinen, scharfen Messer werden sie in feine, dünne Spalten geschnitten, in Gläser schichtenweise eingefüllt und mit gestoßenem Zucker im gleichen Gewichte bestreut. Man kocht sie erst dann 20 Minuten im Dunste, so bald der Zucker, nachdem sie gut verbunden wurden, zerfließen ist.

**Reine-Claudes.** Diese müssen reif, aber noch fest sein und werden nicht geschält; man durchsticht sie um den Stiel herum mit einer Nadel, gibt gekochten Zucker darüber, verbindet sie fest und kocht sie 20 Minuten im Dunste.

**Ribiseln.** Ausgesuchte, schöne Trauben einer großbeerigen Sorte (weiß oder rot) gibt man in die Dunstgläser, übergießt sie mit geklärtem Zucker, verbindet sie fest und kocht sie 20 Minuten im Dunste. Man kann auch weiße mit roten mischen.

**Orangen-Spalten.** Von schönen, roten Orangen reibt man mit Zucker die Schale ab, reinigt die Früchte sorgfältig vom Weißen, zerteilt sie in Spalten und legt diese mit dem abgeriebenen Zucker in die Gläser ein, übergießt sie mit geklärtem Zucker, verbindet die Gläser fest und siedet die Spalten 10 Minuten im Dunste.

**Zuckerbirnen oder Kaiser-, Salzburger und andere feine Birnen.** Die kleinen Birnen werden geschält und ganz gelassen, die großen halbiert, auch der Stengel, und das Kernhaus entfernt. Sobald alle geschält sind, legt man sie in stark mit Zitronensaft gesäuertes Wasser, damit sie weiß bleiben. In Gläser eingelegt, werden sie mit gekochtem Zucker bedeckt und gut verbunden 20—30 Minuten im Dunste gekocht.

**Dnitten.** Diese werden geschält, zu Spalten geschnitten und in Wasser überkocht, bevor man sie in Gläser füllt und mit geklärtem Zucker übergießt. Gut verbunden, kocht man sie 20 Minuten im Dunste.

**Zwetschen.** Diese werden entweder nur abgewischt oder geschält und mit ihren abgestreiften Stielen in die Gläser gefüllt, dann mit gekochtem Zucker bedeckt und 20 Minuten im Dunste gekocht. Man kann sie auch ungeschält halbieren.

**Weichseln und Kirichen.** Hierzu wähle man die spanischen oder die ausgesuchte großen, gewöhnlichen Weichseln. Bei Kirichen wähle man die großen, saftigen, schwarzen. Man wischt sie gut ab, schneidet nur von ganz makellosen die Stiele halb ab und lege sie in Dunstgläser. Diese macht man beinahe ganz voll und gibt entweder geläuterten oder gestoßenen Zucker darüber, verbindet die Gläser fest und stellt sie nachmittags in das Sparherdrohr oder kocht sie 30 Minuten im Dunste.

**Melonen-Spalten im Dunste.** Hierzu nimmt man eine halbreife Melone, schält sie, entfernt das Weichste in der Mitte und schneidet das Feste in gleichmäßige Spalten, legt diese dann in die Gläser ein, übergießt sie mit gesponnenem Zucker, verbindet sie fest und kocht sie  $\frac{1}{2}$  Stunde im Dunste.

**Ganze Himbeeren im Dunste.** Auf  $\frac{1}{4}$  kg Himbeeren rechnet man

$\frac{1}{2}$  kg Zucker. Man läßt denselben mit so viel Wasser, als er aufsaugt, kochen, bis er dicklich wird, gibt hierauf 1 Löffel Rums und schöne große, nicht sehr reife Himbeeren dazu, läßt sie 2—3 Waller machen, stellt sie dann zum Auskühlen bei Seite, füllt sie in Gläser und kocht sie gut verbunden  $\frac{1}{4}$  Stunde im Dunste.

**Feigen im Dunste.** Reife, kleine, grüne Feigen werden abgewischt, ungeschält in Gläser eingelegt, mit Zucker übergossen, verbunden und 30 Minuten im Dunste gekocht.

**Maulbeeren im Dunste.** Man legt die reinen Beeren in die Gläser ein, bestreut sie stark mit gestoßenem Zucker, verbindet die Gläser fest und kocht sie  $\frac{1}{2}$  Stunde im Dunste.

**Ananas-Erdbeeren im Dunste.** Diese Früchte müssen noch an den grünen Stengeln sein, und wählt man nur schöne, trockene Früchte. Diese bestreut man mit Zitronensaft, legt sie in die Dunstgläser ein, übergießt sie mit geponnenem Zucker, verbindet die Gläser fest und kocht sie  $\frac{1}{4}$  Stunden im Dunste.

**Mispeln, Stachelbeeren, Dirndeln im Dunste.** Von den Mispeln schneidet man mit einer Schere die wegstehenden Fäden ab und durchsticht sie mit einer Nadel einigemal; die Stachelbeeren werden aufgeschlizt und die Kerne entfernt; die Korneliuskirchen (Dirndeln) werden abgewischt und wie sie sind in die Gläser eingelegt. Alle Früchte werden in den Gläsern mit geponnenem Zucker übergossen, die Gläser verbunden und im Dunste  $\frac{1}{4}$  Stunden gekocht.

**Brombeeren, Heidelbeeren, Schlehen und Preiselbeeren im Dunste.** Diese werden alle auf gleiche Weise behandelt. Man wählt immer nur schöne, trockene, große Stücke, legt sie in die Gläser ein, übergießt sie mit geponnenem Zucker, verbindet die Gläser fest und kocht sie  $\frac{1}{4}$  Stunden im Dunste.

**Hollunder (schwarzer Holler) im Dunste.** Man zupft den sehr reifen, bei trockenem Wetter gepflückten Hollunder von den Stengeln, füllt ihn in die Dunstgläser, streut 2—3 Eßlöffeln voll fein gestoßenen Zuckers darüber, verbindet die Gläser mit Blase sehr fest und kocht die Frucht  $\frac{1}{4}$  Stunden im Dunste.

**Schwarze Nüsse im Dunste.** Die Nüsse nimmt man Ende Juni vom Baume. Am diese Zeit sind sie halb gewachsen und noch grün. Man durchsticht sie mit einer Dressiernadel fünf- oder sechsmal, legt sie in frisches Wasser und läßt sie 14 Tage so stehen, doch wechselt man jeden Tag morgens und abends das Wasser, wodurch sie ganz schwarz werden. Hierauf kocht man sie mit kaltem Wasser zugestellt  $\frac{1}{2}$  Stunde, seiht sie ab und gibt sie in kaltes Wasser und von da in einen irdenen Topf. Inzwischen kocht man  $\frac{1}{2}$  l Wassers mit 60 dkg Zuckers, fügt, in einen Tüll-Lappen eingebunden, etwas Vanille, Gewürznelken und Neugewürz bei und läßt dies  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen. Diesen Saft gießt man nun überkühlt über die Nüsse und läßt sie über Nacht stehen. Am andern Morgen seiht man den Saft ab, kocht ihn mit 14 dkg Zuckers und gießt ihn erkaltet über die Nüsse. Dieses Verfahren wiederholt man 3 Tage hindurch. Am fünften Tage werden die Nüsse mit dem Zucker 1mal überkocht, ganz erkaltet in Dunstgläser gefüllt, mit dem Saft die Nüsse ganz bedeckt, dann verbunden und  $\frac{1}{4}$  Stunden im Dunste gekocht.

**Weißer Nüsse im Dunste.** Die grünen Nüsse werden Mitte Juli abgenommen; wenn sie einige Tage abgelegen sind, schneidet man die grüne Schale bis auf das Weiße weg und schneidet die Nuß nett zu. Dann reibt man jede sofort mit Zitronensaft ab, legt sie in siedendes Zitronenwasser und kocht sie in diesem ziemlich weich. Aus diesem herausgenommen, gibt man sie in kaltes Wasser und wechselt dieses 3mal, damit sie recht weiß werden. Dann füllt man sie in die Dunstgläser und gießt so viel gekochten, kalten Zucker (80 dkg mit 1 l Wasser gekocht) darüber, daß die Nüsse ganz davon bedeckt sind. Mit dem Zucker soll

man ein kleines Stück Vanille mitkochen. Fest verbunden, kocht man sie  $\frac{1}{4}$  Stunden im Dunste.

**Champignons im Dunste.** Zu  $\frac{1}{10}$  l kochendem Wasser gibt man den Saft von 2 Citronen, etwas Salz und 7 dkg Butter und läßt darin kleine, schön geputzte Champignons einen Waller auf dem Feuer machen, füllt dann alles in Dunstgläser, verbindet diese fest und kocht sie im Dunste. Die Butter bildet erkaltet obenauf eine schützende Decke, wodurch sich die Champignons erhalten.

**Paradiesäpfel im Dunste (Tomate).** Recht reife, dunkelrote Paradiesäpfel bricht man auseinander, legt sie auf große Siebe, damit der wässerige Saft abfließen kann und läßt sie so über Nacht stehen. Am andern Morgen passiert man das Fleischige durch ein feines Sieb und achte sehr darauf, daß kein Kern zum Passierten kommt. Dieses gibt man nun in eine neue, irdene, gut glasierte, weite Reim und kocht es unter fleißigem Rühren sehr dick ein, bis gar kein Saft mehr sichtbar ist. Dann füllt man die Masse in kleine, höchstens  $\frac{1}{4}$  l fassende Gläser ein und läßt sie darin über Nacht erkalten. Hierauf gibt man fingerdick gutes Tafelöl oder warmes Kernfett auf die Salse, verbindet die Gläser mit Blase und kocht sie  $\frac{1}{4}$  Stunden im Dunste. Beim Gebrauche gießt man das Öl herab. Wenn man nur einen Teil verbraucht, streicht man die Masse wieder gleich, bedeckt die Oberfläche wieder mit dem Öl und verbindet das Glas, wodurch der restliche Inhalt länger erhalten bleibt. Man kann diese Salse auch mit Zucker kochen. Auf 1 kg Apfel rechnet man  $\frac{1}{4}$  kg Zucker.

**Getrocknete Paradiesäpfel.** Wenn die Paradiesäpfel wie oben dick eingekocht sind, streicht man sie auf Brettchen und läßt sie an der Luft trocknen, bis sie ganz fest sind. Dann rollt man diese Masse ab und bewahrt sie gut auf. Sie ist auch für Suppen gut zu gebrauchen. Auch streicht man von dieser Masse kleine Häufchen recht flach auf mit Öl getränktes Papier und läßt sie an der Luft, an einem staublosen Orte, trocknen.

**Paradiesäpfel zu konservieren auf italienische Art.** Recht reife Paradiesäpfel werden gut abgewischt, gebrochen in einem Steintopfe durch volle 24 Stunden stehen gelassen, um etwas zu gären. Dann passiert man die Masse, gibt das Passierte auf ein aufgespanntes Tuch und läßt die Flüssigkeit vollständig durchfließen, was einige Stunden Zeit erfordert. Hierauf wiegt man die im Tuche befindliche, dicke Masse und berechnet auf 3 kg Paradiesäpfelmark 1 kg Salz. Man vermengt Beides gehörig und füllt die Masse in einen Steintopf, der, gut verbunden, an einem kühlen Orte aufbewahrt wird.

### Sterilisier-Verfahren beim Einsieden von Obst und Pilzen.

Utensilien: 2 Erbsenkocher mit einem Inhalte von 5—8 l mit klein durchlochtem Einsähen, 1 Querlöffel, 1 durchlochtes Querlöffel, 1 Gläserhandhabe, ein 8—10 l enthaltender Blechtopf, für kochendes Wasser zum Ausschwenken der Gläser, 1 Topf für Zuckerwasser von  $1\frac{1}{2}$ —2 l Inhalt; Einsiedegläser zum Schrauben zu  $\frac{1}{4}$  oder  $\frac{1}{2}$  l. Man erhält sie in den meisten Glaswarenhandlungen. Die Gläserhandhabe kann von jedem Spängler angefertigt werden und hat obenstehende Form.



Prinzip: Die Früchte werden entstielt oder geschält und in einem Erbsen-  
 kocher, welcher eine Maumlösung (2 dkg auf 1 l Wasser) enthält, gesammelt. Wenn  
 derselbe voll ist, hebt man den durchlochten Einsatz mit den Früchten heraus, läßt  
 ihn abtropfen und senkt ihn in den zweiten, siedendes Wasser enthaltenden  
 Topf ohne Einsatz. Im Topfe muß so viel Wasser enthalten sein, daß der mit  
 Obst gefüllte Einsatz vollkommen bedeckt ist. Der Topf bleibt nun so lange über  
 dem Feuer bis das durch das Hineinheben des kalten Einsatzes und Obstes ab-  
 gekühlte Wasser wieder zu kochen anfängt. In diesem Momente wird der Topf  
 etwas beiseite geschoben, damit das Wasser nur sehr langsam weiter siedet. Es wird  
 nun rasch das mit der Handhabe versehene Glas in dem, ebenfalls kochenden  
 Wasser enthaltenden Blechtopfe ausgeschwenkt und sodann die kochend heißen  
 Früchte mit dem durchlochtem Querslöffel, welcher früher auch im kochenden Wasser  
 des Blechtopfes herumgeschwenkt wurde, möglichst voll angefüllt. Man läßt nun  
 das beim Einfüllen noch mitgelaufene Wasser rasch ausrinnen, indem man den  
 durchlochtem Löffel über das Glas hält und das Ganze umdreht. Sodann wird  
 der freie Raum im Glase mit Zuckerswasser (Lösung: 1 l Wasser auf  $\frac{1}{2}$  kg Zucker),  
 welches in dem kleineren Topfe zum Sieden gebracht wurde, bis oben voll an-  
 gefüllt, mit dem zum Glase gehörigen Glasdeckel, welcher ebenfalls einige Se-  
 kunden in siedendem Wasser abgeschwenkt wurde, zugedeckt und mit dem trockenem  
 Schraubengewinde gut verschraubt. Das Obst ist nun fertig, die Handhabe wird  
 abgenommen und für das nächste Glas verwendet. Hauptsache ist, daß das  
 Abschwenkwasser und Zuckerswasser fortwährend und gleichzeitig mit den Früchten  
 siedet, so daß alle Prozeduren möglichst rasch vorgenommen werden können. Die  
 Früchte bleiben dann jahrelang unverändert. — Geschälte Zwetschen, Himbeeren,  
 Erdbeeren, geschälte Pfirsiche und Marillen erfordern eine Vorbehandlung, indem  
 dieselben sofort nach dem Sieden samt dem Einsatze herausgehoben und in eine kalte  
 Zuckerslösung gesenkt werden, in welcher sie mindestens 3 Stunden vor dem Fertig-  
 machen oder auch die Nacht über in einem kühlen Raume stehen können. Sie  
 werden dann mit der Zuckerslösung bis zum Sieden erhitzt und wie vorher be-  
 schrieben, eingefüllt. Mit derselben Zuckerslösung wird auch das Glas voll gefüllt.  
 Bei Erdbeeren und Himbeeren kann zu 1 Liter Wasser 1 kg Zucker genommen  
 werden. Es richtet sich dies nach dem Geschmacks. Alles andere, hier nicht an-  
 geführte Obst wird, wie oben beschrieben, sofort fertig gemacht. — Pilze werden  
 ohne jede Zutat, nachdem sie gereinigt wurden, nur kurze Zeit im Erbsenkocher  
 mit Wasser gekocht, dann in die erhitzten Einsiedegläser mit ihrem Wasser gefüllt  
 und nachdem die Gläser gut verschraubt wurden, in einen Topf gestellt, worin  
 man sie noch  $\frac{3}{4}$  Stunden lang im Dunste kochen läßt.

### Über Marmeladen- oder Salsen-Bereitung.

Die passierte oder nur geschälte und zerschnittene Frucht wird mit gleich schwer  
 grob gestoßenem Zucker in einem großen Messingbecken unter fleißigem Rühren mit  
 einem neuen großen Kochlöffel gekocht, wobei der sich bildende Schaum fleißig mit  
 einem Silberlöffel abgenommen werden muß. Die Salsse darf sich niemals am Boden  
 anlegen, da sie dadurch nicht nur an Farbe, sondern auch an Wohlgeschmack verliert.  
 Auch darf sie aus diesem Grunde nicht allzulange kochen. Zur Probe, ob die Salsse  
 genug gekocht ist, läßt man, wenn sie schon kleine Blasen macht und glänzt, einen  
 Tropfen auf Fließpapier fallen und wenn dieser nicht durchfließt, entfernt man die

Salse vom Feuer. Man läßt sie nur etwas auskühlen und füllt sie noch warm in Gläser oder Steintiegel, wodurch sich oben eine Haut bildet, welche viel zur Erhaltung beiträgt. Auf diese Salse legt man noch ein mit Rum getränktes rund geschnittenes Blatt Papier. Erst am nächsten Tage, wenn die Salse ganz erkaltet ist verbindet man die Gläser oder Tiegel mit festem Schreibpapiere und sticht mit einer dicken Nadel einige Löcher in dasselbe. Die eingesottene Früchte müssen an einem kühlen, trockenen, luftigen Orte aufbewahrt werden, und ist es notwendig, öfters nachzusehen, ob nichts schimmelig geworden; ist dies der Fall, so entfernt man rasch die angelaufene Stelle, überkocht die Salse mit etwas Zuckerzusatz und schöpft den Schaum, welcher alles Unreine enthält, fleißig ab.

**Marillen-Salse** (Aprikosen). Diese werden roh durch ein Sieb getrieben. (Man verwende hiezu immer ein ganz neues oder verwahre eines nur zu diesem Zwecke.) Das Mark kocht man mit gleich viel grob gestoßenem Zucker oder man schält und halbiert nur die weichen Früchte, bestreut sie mit Zucker und zerrührt sie während des Kochens.

**Pfirsich-Salse.** Diese werden wie die Marillen behandelt. Um die Farbe zu erhöhen, kann man passiertes Melonenfleisch oder passierte Zwetschken mitkochen.

**Melonen-Salse.** Das passierte Melonenfleisch kocht man mit gleich schwer grob gestoßenem Zucker.

**Himbeeren-Salse.** Reine, gut ausgesuchte Himbeeren treibt man durch ein Sieb, mischt sie mit gleich schwer grob gestoßenem Zucker und kocht sie, wenn sich derselbe aufgelöst hat. Wenn möglich, nehme man Wald-Himbeeren, weil diese dunkler und kräftiger im Geschmacke sind.

**Kornelius-Kirschen-Salse** (Dirndeln). Diese werden wie die Himbeeren behandelt.

**Ribisel-Salse** (Johannisbeeren). Man zupft sie ab, passiert sie und kocht sie mit gleich schwer Zucker ein. Will man unpassierte Ribisel-Salse machen, so koche man 1 kg Zuckers mit etwas Wasser bis zum Spinnen, gebe dann 75 bis 80 dkg ausgesuchter großer, abgezupfter Beeren dazu und koche sie hierauf vorsichtig  $\frac{1}{4}$  Stunde in einem flachen, irdenen Geschirre jäh ein; doch darf man ein irdenes Geschirr niemals auf offenes Feuer stellen, da es sofort springt. Benötigt man Ribiseln zum Verzieren von Torten oder Kompotes, so drücke man mit Hilfe eines Hölzchens die Kerne von jeder Beere aus. Man muß sehr vorsichtig sein, damit die schöne rote Farbe bei dieser und den vorhergehenden Salsen nicht durch zu langes Kochen verloren geht.

**Hagebutten-Salse** (Hetschepetsch). Diese werden erst, wenn sie der Reif gebrannt hat, gesammelt und dann in einem Topfe 3 Tage stehen gelassen. Nach dieser Zeit schneidet man sie auseinander, entfernt alles Rauhe und die Kerne, stößt sie mit etwas Wasser und befeuchtet und passiert sie dann. Man gibt hierauf zu diesem Marke gleichschwer gesponnenen Zucker und läßt alles zusammenkochen, bis die Salse die Probe besteht. Will man Marmelade von getrockneten Hagebutten machen, so läßt man dieselben durch 24 Stunden in Wasser erweichen, passiert sie, und nachdem man das Passierte gewogen hat, gibt man gleichschwer grob gestoßenen Zucker dazu und läßt alles zusammenkochen, bis die Salse die Probe besteht.

**Zwetschken-Salse.** Reicht reife, süße Zwetschken schält, halbiert und entfernt man, streut  $\frac{1}{2}$  kg grob gestoßenen Zuckers auf 1 kg Zwetschken, läßt sie einige Stunden stehen und kocht sie dann uuter fleißigem Umrühren, bis

sie recht sulzig sind. Nach Belieben gibt man etwas Vanille oder Zimmt oder etwas Rum dazu.

**Mirabellen-Salze.** Wird wie „Zwetschfensalze“ bereitet.

**Zwetschkenröster.** Ungeschälte, entfernte Zwetschken werden mit grob gestoßenem Zucker und etwas Wasser ruhig gekocht, bis sie sulzig werden, doch soll man sie nicht zu stark verrühren. Man ist sie entweder frisch gekocht zu Schmarren oder Knödeln, Griesnudeln u. dgl., oder man füllt sie in Gläser, welche man verbindet und für den Winter verwahrt. Auf 1 kg Zwetschken nimmt man  $\frac{1}{2}$  kg Zucker.

**Reine-Claudes-Salze.** Reife Reine-Claudes werden aufgeschnitten, die Kerne daraus entfernt und 1 kg Früchte mit  $\frac{1}{2}$  kg grob gestoßenem Zucker in einer Kasserolle, zugedeckt, durch  $\frac{1}{2}$  Stunde gedünstet. Dann passiert man sie schnell, gibt sie wieder in die Kasserolle und läßt sie so lange kochen, bis sie die Probe bestehen. Sie dürfen ihre grüne Farbe nicht verlieren.

**Ananas-Marmelade oder -Salze.** In einem steinernen Mörser oder einer dicken Reibschale aus Porzellan stößt man 1 kg einer zu Scheiben geschnittenen Ananas mit  $\frac{1}{2}$  kg Zucker und  $\frac{1}{16}$  l Wasser sehr fein zu einem Teige, gibt diesen dann in ein Schneebecken, mit  $\frac{1}{2}$  kg fein gestoßenem Zucker und  $\frac{1}{16}$  l Wasser, und läßt die Masse  $\frac{1}{4}$  Stunde unter fortwährendem Rühren kochen. Dann passiert man sie schnell, kocht sie nochmals  $\frac{1}{4}$  Stunde und achtet sehr darauf, daß die Ananas ihre gelbe Farbe nicht verliere. Man füllt die Marmelade noch heiß in die Gläser, doch zuerst nur 1 Eßlöffel voll, damit sich die Gläser erwärmen, und füllt sie dann erst nach und nach voll an. Sie werden an einem lustigen Orte stehen gelassen und dann erst verbunden.

**Quitten-Marmelade.** Quittenäpfel oder Birnen werden ungeschält in Spalten geschnitten, mit Zitronensaft abgerieben, in heißes Zitronenwasser geworfen und dann ziemlich weich gekocht. Man rechnet auf 1 kg Quitten  $\frac{1}{2}$  kg Zucker und  $\frac{1}{2}$  l Wasser. Wenn die Salze schwer vom Löffel tropft, wird sie in die Gläser eingefüllt und verbunden.

**Weintrauben-Salze.** Hierzu eignen sich am besten die in Steiermark, Isabella-Trauben, in Tirol Ananas-Trauben genannten Trauben; sie sind dunkelblau, sehr saftreich, haben eine dicke Schale und viel Aroma. Man nimmt sie von den Stengeln ab, drückt das Innere leicht aus und kocht nur die dicke Schale und den Saft mit Zucker ein. Auf 1 kg Trauben nimmt man  $\frac{1}{4}$  kg grob gestoßenen Zuckers. Der Saft der Trauben wird zum Auflösen des Zuckers verwendet. Die Salze soll nur  $\frac{1}{2}$  Stunde in einem Schneekessel schnell kochen und dann eingefüllt werden. Mustateller-Trauben sind auch vorzüglich, doch passiert man das ausgedrückte Innere der Beeren und kocht es mit den Schalen ein.

**Birnen-Salze.** Man schält und halbiert reife, weiche Birnen, entfernt das Kernhaus und kocht sie mit frischem Weinmoste, von der Presse fließend, oder mit Zuckersaft und Vanillegeruch sehr weich und verrührt sie dabei gut. Sollten die Birnen grieslich sein, so passiert man sie heiß, füllt sie dann in Gläser ein und verbindet diese nach einigen Tagen gut.

**Apfel-Marmelade.** 3 kg schöner Taffet- oder Maschanzker-Apfel halbiert man, entfernt das Kernhaus und kocht sie in Zitronenwasser weich. Dann passiert man sie durch ein Haarsieb, gibt 1 kg grob gestoßenen Zuckers dazu, verkocht alles zu einer dickflüssigen Salze und füllt diese nach und nach noch heiß in die Gläser.

**Erdbeeren-Salze.** Ausgesuchte, reife, schöne Wald-Erdbeeren werden durchpassiert und mit gleich schwer grob gestoßenem Zucker vorsichtig eingekocht. Die Salze muß schnell, unter fleißigem Umrühren, verkochen. Man träufle etwas Ci-

tronensaft hinzu, um die schöne, rote Farbe zu erhalten und zu erhöhen. Durch zu langes Kochen oder Anlegen am Boden verliert sie die Farbe. Sie wird wie alle Salsen, noch heiß, in die Gläser gefüllt.

**Schlehen-, Brombeeren-, Maulbeeren-Salze.** Diese werden alle passiert und mit Zucker im gleichen Gewichte, dicklich eingekocht, eingefüllt und verbunden.

**Hollunder-Salze.** Der sehr reife, trockene schwarze Hollunder (Holler) wird von den Stengeln abgezapft, gekocht und passiert. Auf 1 l Saft nimmt man  $\frac{1}{2}$  kg Zucker (grob gestoßen) und kocht alles zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde in einem Schneefessel. Man füllt die Salze noch heiß in die Gläser. Sie zeichnet sich durch eine schöne Kardinal-Farbe aus und ist bei Husten und Katarthen sehr beliebt.

**Orangen-Marmelade.** Man schneidet die Orangen in der Mitte durch, drückt den Saft aus und nimmt mit einem Silberlöffel das Mark heraus, von welchem alle Kerne und Häutchen sorgfältig weggenommen werden müssen. Die Schale kocht man mit Wasser, welches man 1—2 mal wechselt, so lange, bis sie so weich sind, daß man die Außenseite mit einem Strohhalm durchstechen kann, wozu sie 1—2 Stunden brauchen. Dann schneidet man alles Weiße weg, schneidet die Schalen in ganz dünne Streifen und mengt diese mit dem Saft und Fleische der Orangen. Nun wiegt man das Ganze und nimmt Zucker im gleichen Gewichte. Einen kleinen Teil desselben gibt man fein gestoßen unter die Orangen und läßt sie so über Nacht stehen, dadurch werden die Schalen viel durchsichtiger. Den nächsten Tag gibt man den ganzen Zucker dazu, stellt die Masse aufs Feuer, rührt sie langsam, bis sie kocht und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde unter Rühren und Abschäumen noch weiter kochen. Man füllt sie hierauf in Gläser oder Töpfe und verbindet sie gut. Zu jedem Duzend Orangen nehme man 2 Citronen, dadurch ähnelt der Geschmack den Sevilla-Orangen, welche man schwer bekommt, die sich aber am besten für die Marmelade eignen.

**Dreimus.** Auf 1 kg Früchte rechnet man 75 dkg Zucker. Der Zucker wird zuerst mit Wasser klar gekocht, dann kommen die entkernten Kirschen oder Weichseln hinein. Diesel läßt man 10 Minuten kochen, dann fügt man die abgerebelten Johannisbeeren hinzu, läßt dies zusammen nochmals kochen, gibt dann die Himbeeren hinzu und läßt alles zusammen unter gutem Abschäumen noch  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen. Hierauf gibt man die ausgelösten und abgezogenen Kirschkerne zur Masse. Wenn der Zucker breit sulzig vom Löffel tropft, füllt man das Dreimus noch heiß in Gläser.

**Quitten-Käse.** Die Quitten werden mit einem Tuche sauber abgewischt und samt der Schale und dem Kernhause in feine Blätter zerschnitten, mit viel Wasser zugesetzt und weich gekocht. Wenn dieses geschehen ist, schütte man die Quitten auf ein aufgespanntes Tuch und lasse den Saft durchfließen. Diesen verwendet man zur Bereitung von Quitten-Gelée (siehe dortselbst). Die Quitten passiere man durch ein Haarsieb und wiege sie dann genau ab. Auf 4 kg nehme man 3 kg grob gestoßenen Zuckers, von 2 Citronen den Saft und lasse alles zusammen in einem großen Einsiedebecken 2—3 Stunden, unter beständigem Rühren mit einem großen langen Kochlöffel, kochen, bis die Masse eine schöne rötliche Farbe bekommt und sulzig zu werden beginnt. Dann überschüttet man die Masse in eine Stein oder in lange Modeln und Formen, oder in Papierkapseln, und läßt sie darin erkalten. Um den Käse von den Papierkapseln zu befreien, befeuchte man dieselben von außen. Beim Umrühren ist es ratsam, die Hand mit einem Handschuhe zu schützen, weil der Käse beim Kochen sehr stark spritzt.

**Apfel-Käse.** Man schält und reibt Maschkanzler-Apfel und gibt halb so schwer grob gestoßenen Zucker, Saft von Orangen und Citronen sowie mit Zucker abgeriebenen Geruch dazu und kocht die Masse in einem weiten Becken oder einer

irdenen Kasserolle 2—3 Stunden, wie es beim Quitten-Käse beschrieben ist. Man trocknet ihn beliebig. Auch kann man ihn in dünne, gut gereinigte aufgeblasene Därme mit einer Spritze füllen und wie bei Würstchen die beiden Enden derselben verbinden, in der Mitte umdrehen und sie, über Stäbe gehängt, trocknen lassen.

**Bersikade-oder Pfirsich-Käse.** Rohe, geschälte Pfirsiche werden durch ein Sieb getrieben und mit gleichem Gewichte grob gestoßenen Zuckers dick einkocht. Wenn die Masse ausgekühlt ist, gibt man sie auf ein dicht mit gestoßenem Kandiszucker bestreutes Brett, streut noch Kandiszucker darüber, treibt sie mit dem Walker aus und sticht sie mit dem Ausstecher zu verschiedenen Formen oder zu runden Pastillen aus, dann trocknet man sie in der Wärme und bewahrt sie in Gläsern auf.

**Reine-Claudes-Käse.** Wird wie „Pfirsich-Käse“ gemacht, nur gibt man vor dem Auskühlen etwas Spinatopfen und Rum dazu, um die grüne Farbe zu erhöhen.

**Powidl.** (Zwetschenmus). Die sehr reifen Zwetschken werden entkernt und ganz ohne Zucker oder einer anderen Beigabe in einem großen, flachen Geschirre, anfangs auf starker, dann auf gelinder Hitze, dick und dunkel eingekocht; dabei muß man sie fleißig aufrühren und sich die Hand mit einem Tuche oder Handschuhe schützen, da sie sehr stark spritzen. Bei großen Massen kocht man das Mus aus diesem Grunde im Freien in einem Kessel. Wenn es fest geworden ist, füllt man es in glasierte, irdene oder in Steintöpfe, streicht es sehr glatt und gleich und gibt, wenn es erkaltet ist, ein in Rum getränktes Blatt Papier darauf und verbindet luftdicht den Topf.

**Kirschen-Powidl.** Wird wie obiges bereitet, doch verwendet man hiezu entfernte, sehr reife, gute, schwarze Kirschen. Man mengt etwas Zucker hinzu.

### Allgemeines über in Zucker eingesottene Früchte.

Vor allem ist wichtig, daß nur die schönsten, makellosesten Früchte hiezu verwendet werden. Dieselben müssen ausgereift, aber noch fest und wo möglich frisch vom Baume gepflückt sein. Der Zucker muß geläutert und gesponnen werden und darf man nur vom feinsten Raffinade (oder Würfelzucker) dazunehmen. (Siehe „Das Klären und Spinnen des Zuckers“, Seite 33). Die Früchte werden vorsichtig geschält, entkernt, halbiert oder je nach der Gattung und Größe auch ganz gelassen. Diejenigen, welche weiß bleiben sollen, werden gleich nach dem Schälen so lange in mit Citronensaft gesäuertes Wasser gelegt, bis alle fertig sind und in den Zucker kommen. Der Zucker wird am besten in einem großen Messingbecken gesponnen und sobald er etwas überkühlt ist, werden erst die Früchte eingelegt und langsam zum Kochen gebracht. Je nach ihrer Größe und Reife gebrauchen sie längere oder kürzere Zeit, ehe sie ganz durchsichtig werden. Während des Kochens schäumt man sie fleißig ab und wischt mit einem in heißes Wasser getauchten Lappen das Unreine vom Boden ab, denn wenn das Unreine sich wieder einkocht, verderben die Früchte; dann läßt man sie seitlich auf dem Herde ruhig und gleichmäßig sieden, doch darf sich die Farbe nicht verändern. Auch muß sehr fleißig mit einem neuen Kochlöffel gerührt werden, um das Anlegen am Boden zu verhüten. Sobald die Früchte durchsichtig sind und der Saft klebrig ist und nicht mehr auseinanderfließt, wenn man einen Tropfen desselben auf einen Teller gibt, so sind die Früchte gut und werden noch warm in Gläser gefüllt. Pfirsiche, Marillen und Zwetschken gebrauchen oft zwei Stunden, Kirschen, Korneliuskirschen zc. 1½ Stunde. Die Frucht wird obenauf

mit einem mit Rume getränktem Blatte Papier belegt und dann die Gläser mit Pergamentpapier oder Blase fest verbunden. Ebenso bei Marmeladen.

Zum Verschließen der Gläser nehme man eine Schweins- oder Rindsblase, oder auch starkes Pergamentpapier. Das Pergamentpapier wird auf einer Seite mit kaltem Wasser angefeuchtet, dann gut abgetrocknet und mit der vorher nicht befeuchteten Seite auf das Glas gelegt. Für Dunstobst ist die Blase ihrer Dehnbarkeit wegen vorzuziehen. Diese wird in lauwarmes Wasser zum Erweichen gelegt, dann mit Salz tüchtig abgerieben, mit kaltem Wasser überspült und gut abgetrocknet. Beim Verbinden der Gläser mit Blase spanne man dieselbe nicht zu straff, wie schon beim „Dunstobst“ angegeben ist.

Wenn man beim Öffnen der Gläser auf den nochmaligen Gebrauch der Blase oder des Papiers Bedacht nehmen will, so tauche man die Gläser in heißes Wasser oder, falls man Zeit hat, lege man ein mit heißem Wasser befeuchtetes Tuch um den Rand herum und lasse es so lange liegen, bis Blase oder Papier erweicht sind. Sehr zu empfehlen sind auch die Gläser zum Zuschrauben. Sie sind zwar teuer, aber sehr bequem. Man muß auch darauf achten, daß der zwischen dem Glase und Deckel liegende Gummiring unverlezt bleibt; sollte er durch öfteren Gebrauch an Dehnbarkeit verloren haben, so muß er erneuert werden. Nach dem Einfüllen muß man nach wenigen Stunden nachsehen und die Schraube nachziehen, da sie gewöhnlich etwas nachgibt. Der Gummiring muß vor dem Gebrauche in Wasser ausgekocht werden, damit sich der unangenehme Geruch verliert, der sich sonst dem Obste mitteilt.

Das Schwefeln der Gläser ist auch erwähnenswert und trägt zur Erhaltung — namentlich des Dunstobstes — sehr viel bei. Man legt auf eine Kohlenchaufel gestoßenen Schwefel, zündet ihn an und hält das Glas, welches man augenblicklich mit den Früchten füllen will, darüber, bis es vollständig vom Schwefeldampfe erfüllt ist, dann gibt man schnell die noch heißen oder kalten Früchte hinein, stülpt hierauf noch ein zweites mit Schwefeldampf gefülltes Glas darüber, um den beim Einfüllen der Früchte verloren gegangenen Schwefeldampf zu ersetzen, und verbindet das Glas rasch oder schraubt es mit dem passenden Deckel zu.

Zucker rechnet man immer das gleiche Gewicht wie Obst, und zwar erst im entfernten, geschälten Zustande gewogen. Zu Himbeeren, Erdbeeren und Ribiseln muß sogar oft das doppelte Gewicht genommen werden. Bei wenig Zucker hält sich das Obst nicht lange und erreicht auch nicht den Wohlgeschmack, der bei einer größeren Zutat von Zucker gewonnen wird. Die Gläser müssen mit der peinlichsten Sorgfalt gereinigt und abgetrocknet werden und kann man sie noch zur Vorsorge, wie schon erwähnt, über Schwefeldämpfe halten, ehe man die Früchte einfüllt.

**Kirschen und Weichseln** werden abgewischt und mit der Maschine entkernt. Es ist dies das beliebte Kirschen- und Weichselfleisch. Will man sie nicht entkernen, so schneidet man die Stiele nur halb ab und läßt sie, gut abgewischt, im Zucker kochen, bis sich der Saft sulzt.

**Zwetschen, Pflaumen und Mirabellen** werden entweder roh geschält oder vorher mit heißem Wasser abgebrüht und die Haut davon abgezogen, oder auch nur gut abgewischt und mit der Haut eingekocht. Bei den reifen Zwetschen kann man es wagen, auf  $1\frac{1}{2}$  kg Frucht nur  $1\frac{1}{4}$  kg Zucker zu nehmen.

**Marillen und Pfirsiche** werden geschält, gespalten, entkernt und in Citronenwasser gelegt.

**Kleine Zucker- oder Muskateller-Birnen** müssen reif, aber noch fest sein. Sie werden geschält, ganz gelassen, die Stengeln etwas gestukt und abgestreift und in Citronenwasser gelegt.

**Große, feine Birnen** werden geschält, halbiert, auch der Stengel, das Kernhaus ausgeschnitten und dann in Citronenwasser gelegt.

**Ribiseln** (Johannisbeeren) werden entweder abgestreift, oder auch in schönen Träubchen in den Zucker gegeben.

**Stachelbeeren und grüne Weinbeeren.** Diese müssen noch ganz fest und grün sein; sie werden seitlich eingeschnitten und die Kerne mit einem Hölzchen herausgenommen.

**Weintrauben.** Hiezu eignen sich am besten die dunkelblauen Spabellatrauben (auch Ananas- oder Erdbeerentrauben genannt). Man nimmt nur die fleischige Schale, das ganze Innere drückt man sehr leicht heraus. Dann passiert man das herausgedrückte Innere und gibt den Saft zum Zucker. Auch sehr reife Muskatellertrauben sind vorzüglich, doch erfordert das Entkernen eine große Mühe und Geduld.

**Korneliuskirschen** (Dirndeln). Diese müssen noch fest, aber doch reif sein. Sie werden gut abgewischt, ausgeklaubt und mit einer Nadel angestochen, ehe sie in den Zucker kommen.

**Sagebutten** (Hetschepetsch) werden, wenn sie noch fest, aber schon schön rot sind, vom Stocke genommen, der Länge nach aufgeschnitten und die Kerne nebst dem rauhen, haarigen Innern ausgelöst.

**Brombeeren, Himbeeren und Maulbeeren** werden mit kurzen Stengeln abgepflückt. Sie müssen noch fest sein. Man kocht sie sehr vorsichtig, doch nicht allzu lange, bis der Saft sehr süßig ist.

**Reine-Claudes.** Man wählt hiezu die grüne Gattung, wischt die Früchte gut ab, läßt die Stengeln daran und sticht um diese herum an einigen Stellen mit einer Nadel die Haut an, damit diese beim Kochen nicht reißt. Dann legt man sie in warmes Wasser, welchem etwas Maun beigemischt wurde, und läßt sie darin nur bis zum Sieden heiß werden, nimmt sie sodann heraus, spült sie mit kaltem, reinen Wasser ab und gibt sie dann erst zum gesponnenen Zucker.

**Feigen** werden wie „Reine-Claudes“ behandelt. Man nimmt nur reife, aber noch feste Früchte dazu.

**Mispeln.** Diese werden noch hart vom Baume genommen, mit einer Nadel einigemal eingestochen und zuerst in Wasser allein gekocht, dann erst zum gesponnenen Zucker gegeben.

**Ananas.** Diese werden fein abgeschält, dann wird das Fleisch in dünne Scheiben geschnitten und im weichen Wasser gekocht. Die Schalen kocht man in einem zweiten, kleineren Gefäße. Das abgeseigte Wasser von beiden Teilen wird dann zum Spinnen des Zuckers verwendet. Zucker wird im gleichen Gewichte mit den Scheiben genommen, auf 1 kg Zucker rechnet man  $1\frac{1}{2}$  l Wasser.

**Rhabarber.** Die Blattstiele schneidet man zu fingerlangen Stücken, bestreut sie mit der Hälfte des Gewichtes Zucker, deckt sie zu und läßt sie über Nacht stehen. Nun kocht man den herausgezogenen Saft dicklich ein, gibt dann die Rhabarberstücke dazu, kocht diese 25—30 Minuten und füllt sie in Gläser, welche gut verbunden werden.

**Grüne Mandeln.** Die grünen Mandeln werden in jener Zeit eingefotten, wenn die Kerne noch weich sind; auf 1 Kilo Mandeln rechnet man 1 Kilo Zucker. Die Mandeln werden mit einem Tuche gereinigt, damit das Rauhe davon herab kömmt. Dann werden sie mit einem Teile Essigs und zwei Teilen Wassers so lange gekocht, bis man sie mit einer Stecknadel leicht durchstechen

kann, worauf man sie auf einem Siebe gut trocknen läßt. Der Zucker wird mit dem nötigen Wasser gesponnen, dann läßt man die Mandeln darin recht gut kochen, bis der Zucker gut eingedrungen ist, wobei man sie mit einem Silberlöffel öfters umwendet. Man nimmt nun die Mandeln heraus, gibt sie in Gläser und läßt den Syrup noch eine kleine Weile dicklicher einkochen, dann auskühlen und gießt ihn überkühlt über die Mandeln. Die Gläser bleiben offen stehen, der Syrup wird durch 3 Tage alle 24 Stunden überkocht und am 4. Tage, wenn das Eingefottene ausgekühlt ist, werden erst die Gläser verschraubt oder mit Pergamentpapier, oder Blase luftdicht verbunden.

**Eingefottene Lazarolen** (Juden-Äpfel). Man läßt in einem Schneebecken Wasser kochen und gibt die abgewaschenen, kleinen Äpfel hinein, läßt sie aber kaum 1 Minute darin, bis sie aufspringen. Dann seht man sie auf ein mit einem reinen Tuche belegtes Sieb heraus und läßt sie abrinnen. Wenn sie ausgekühlt sind, füllt man sie mittelst einer Stricknadel in die Gläser und gibt gesponnenes Zuckerwasser darüber. Zu 2 kg Zucker gibt man  $\frac{5}{4}$  l Wasser. Man bindet die Gläser mit Blase fest zu und kocht sie im Dunste.

**Gemischte Früchte.** Will man gemischtes Kompote geben, ohne jedesmal mehrere Gläser oder Büchsen öffnen zu müssen, so empfiehlt es sich, die festeren Gattungen der Früchte gemischt in Gläsern einzulegen. Die Früchte kocht man in Zucker ein; deren Saft wird gemischt mit gutem Weißweine überkocht und kalt über die Früchte gegossen. Man verbindet dann die Gläser sehr fest.

Will man Beeren und Kirschen einlegen, so koche man mit den Früchten gleich schwer Zucker mit Wasser, bis er klar ist, gebe dann die weißen Johannisbeeren und Stachelbeeren, hierauf die roten Johannisbeeren, Garten-Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen und Weichseln nach und nach in den Zucker, schöpfe den Schaum fleißig ab und lege die genügend gekochten Früchte auf ein Sieb, bis alle fertig sind. Schließlich läßt man den abgelaufenen Saft mit dem Zucker noch dicker einkochen und mischt ihn zu den Früchten. Die Gläser werden fest verschlossen.

**Weichsel- oder Kirschenfleisch.** Man löst die Kerne aus, entfernt die Stiele, und bestreut die Weichseln oder Kirschen schichtenweise in einem neuen, irdenen, glasierten Geschirre mit grob gestoßenem Zucker, der im gleichen Gewichte mit den Früchten gewogen wurde. Man läßt sie zugedeckt über Nacht stehen. Am nächsten Tage werden sie, unter vorichtigem Rühren, damit sie nicht zerrührt werden, dicklich eingekocht. Noch heiß, füllt man sie in Salsengläser, gibt, wenn sich ein Häutchen gebildet hat, ein in Rum getränktes Blatt Papier darauf und verbindet die Gläser.

**Amarellenfleisch.** Wird genau wie „Weichselfleisch“ bereitet.

**Melonenfleisch.** Noch ganz feste, aber ausgewachsene, vollkommen reife Zuckermelonen werden geschält, das Innere wird herausgeschnitten und das Fleisch in Würfel geschnitten. Auf 2 kg Würfel streut man  $1\frac{1}{4}$  kg pulverisierten Zucker, deckt die irdene Kasserolle, in welcher die Frucht sich befindet, zu und läßt alles zusammen über Nacht stehen. Des andern Tags träufelt man noch den Saft von 1 Citrone zur Masse und kocht sie, bis sie dicklich wird. Noch warm wird sie in Salsengläser gefüllt und erst verbunden, wenn die Masse ganz erkaltet ist.

**Preiselbeeren mit Zucker.** 1 kg schöner, großer, trockener Preiselbeeren wird in einem neuen, irdenen, flachen Geschirre mit  $\frac{1}{2}$  kg fein gestiebten Zuckers bestreut und behutsam vermengt, so daß die Beeren nicht zerdrückt werden. Dann stellt man das Geschirre auf den warmen Herd und läßt sie unter öfterem Rühren so lange kochen, bis sie durchsichtig und saftig werden. Wenn die Beeren zusammengefallen sind, stellt man sie beiseite, füllt sie dann noch heiß in einen irdenen oder Porzellantopf und läßt sie 3 Tage stehen, erst dann verbindet

man sie mit gewöhnlichem Schreibpapiere, welches man mehrere Male mit einer Nadel durchsticht. Beim Genießen der Beeren kann man in der Kompoteschale einige Löffeln Rums darunter rühren.

**Preiselbeeren ohne Zucker.** Die Preiselbeeren werden gut ausgesucht in ein irdenes Geschirr gegeben, dann ohne Zucker auf den Herd gestellt, öfters mit einem Backlöffel leicht verrührt und 1 mal aufkochen gelassen. Hierauf zieht man sie vom Herde weg, füllt sie noch heiß in einen Topf und verbindet sie mit Schreibpapier. Auf diese Art halten sich die Preiselbeeren aber nur wenige Monate. Mit Zucker kann man sie jahrelang gut aufbewahren.

**Ungekochte Preiselbeeren mit Zucker.** Ausgesuchte, schöne, große Preiselbeeren füllt man in ein Glas- oder Porzellangeschirr und bestreut sie mit gleichem Gewichte fein gesiebten Zuckers. Man verbindet die Gläser oder Geschirre mit Papier, durchsticht dieses einigemal mit einer Nadel und läßt die Preiselbeeren so, ohne sie zu kochen, an einem luftigen Orte stehen. Ab und zu muß man sie unrühren, damit sich der Zucker gut vermengt.

**Preiselbeeren mit Essig.** Man kocht  $\frac{1}{2}$  kg Zuckers mit 1 l Essig, einem Stückchen Zimmetrinde und einigen Gewürznelken und gibt so viele reife, weiche Beeren zum erkalteten Essig, als er bedecken kann, füllt dann die Masse in Gläser, verbindet sie gut und läßt sie durch einige Wochen in der Sonne stehen. Hierauf öffnet man die Gläser, kocht den Saft einmal auf, gießt ihn wieder über die Früchte, verbindet die Gläser nochmals und bewahrt sie nun an einem kühlen, luftigen Orte auf.

**Gingefochte Angelikastengel.** Diese macht man am besten im Juni oder Juli ein. Sie werden der Länge nach durchgeschnitten, im Wasser einmal aufgekocht und darin erkalten gelassen. Hierauf zieht man ihnen die Haut ab, kocht sie nochmals auf und legt sie so lange in frisches Wasser, bis sie sich mit den Fingern zerdrücken lassen. Dann koche man sie einigemal in dünnem Zuckersyrup auf, lasse sie über Nacht darin erkalten und wiederhole das Aufkochen durch 2 Tage, worauf man sie in gut geschlossenen Gläsern aufbewahrt. Die Angelikawurzel wird ebenso behandelt.

**Gingefottene Melonenspalten.** Hierzu verwendet man nicht ganz reife Melonen, schält die äußere feine Haut davon ganz weg und schneidet die Melonen in Spalten, dann entfernt man das Innere samt allen Kernen und kocht die Spalten in Wasser so lange, bis sie sich mit einer Nadel leicht durchstechen lassen, worauf man sie heraus nimmt. Indessen kocht man Zucker,  $\frac{1}{2}$  kg auf  $\frac{1}{2}$  kg Melonen gerechnet, mit 1 l Essig und  $\frac{4}{10}$  l Wasser so lange, bis er dicklich wird, gibt die Spalten hinein, läßt sie 1 mal gut kochen und gibt sie dann vom Feuer weg. Das einmalige Aufkochen des Saftes allein wiederholt man durch 5 Tage, gießt immer den Saft noch siedend über die Spalten und füllt sie am 6. Tage mit dem dicken Saft in Gläser. Viele lieben es, etwas Zimmet und Gewürznelken mitzukochen, doch geht dadurch das eigentümliche Aroma der Melonen verloren. — Oder: Man kocht die Melonen wie oben angegeben, und nimmt statt Essig nur Wasser zum Zucker. Auf diese Art kocht man reife Melonen. Das Innere wird ganz entfernt, das weiche Reife gegessen und nur die harte Schale zum Einsieden genommen. Die feine grüne Haut wird selbstverständlich weggeschnitten.

**Wasser-Melone.** Man schält eine Wasser-Melone und entfernt das innere, rote, weiche Fleisch, worin die Kerne sich befinden. Das gelbe Fleisch wird in kleine, gleichmäßige Stücke geschnitten und dann 24 Stunden in Essigwasser stehen gelassen. Man wiegt die Melone, nimmt auf 1 kg Melone  $\frac{1}{2}$  kg Zucker und kocht mit diesem und dem Essigwasser die Melonenstücke, bis sie glasig aussehen, dann läßt man sie wieder 24 Stunden im Saft stehen. Am 3. Tage

gibt man zu einer Melone eine samt der Schale länglich geschnittene Orange, von welcher man aber alle Kerne vorsichtig entfernte, und  $\frac{1}{4}$  Schote Vanille, kocht dann das Ganze nochmals 1 Stunde lang, füllt es hierauf in Gläser und verbindet dieselben mit Pergamentpapier.

**Eingesottener Kürbis 1.** Ein schöner Kürbis wird geschält, die Kerne entfernt und der Kürbis in ziemlich dünne Spalten geschnitten. Jede dieser Spalten besteckt man mit einem Stückchen Zimmt und einer Gewürznelke, legt sie alle in eine Porzellanschüssel und gibt auf  $\frac{1}{2}$  kg solcher Spalten den Saft von 3 Citronen. Indessen kocht man  $\frac{1}{2}$  kg Zucker mit etwas Wasser und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, gibt dann die Kürbis-Spalten hinein und läßt sie so lange kochen, bis sie durchsichtig werden. Man bewahrt sie in Gläsern gefüllt und gut verbunden auf.

**2.** Einen kleinen Speisekürbis oder ein Viertel eines gewöhnlichen Kürbisses ritzt man zu kleinen, runden Kugeln aus und brennt diese mit  $\frac{3}{10}$  l kochendem Essig ab. Hierauf brennt man 1 Kaffeelöffel voll Zimmetrinde und einige Gewürznelken 3mal mit kochendem Wasser ab, gibt das Gewürz samt Wasser zum Kürbis und läßt diesen, so vorbereitet, 2 Stunden stehen. Dann spinn man auf 1 kg Kürbis 75 dkg Zucker mit dem vorhin gebrauchten Essige und so viel Wasser, als nötig ist, um durch die Mischung  $\frac{7}{10}$  l zu erhalten, gibt sodann die getrockneten Kürbisugeln hinein und läßt diese kochen, bis sie durchsichtig werden.

**Eingesottene Gurken.** Schöne, feste Gurken werden geschält, in fingerlange, schöne Stücke geschnitten, das Inwendige entfernt.  $\frac{1}{2}$  l Wassers,  $\frac{1}{4}$  l guten Weinessigs und 10 dkg Zuckers werden gekocht und dann die Gurkenstücke hineingegeben und darin weich gekocht. Man nimmt sie, wenn sie weich und durchsichtig sind, heraus, läßt den Saft gut ablaufen und die Gurken auskühlen. Zum Saft gibt man nun noch 25 dkg Zucker, 2 dkg fein würfelig geschnittenes Citronat, 1 dkg Zimmt (ganzen) und einige Gewürznelken und läßt alles solange kochen, bis der Saft dick wird. Die Gurken werden wieder hineingegeben und solange darin gelassen, bis sie vom Saft ganz durchzogen sind. Man füllt sie nun in Gläser. Der Saft wird noch eine Weile gekocht und überkühlt über die Gurken gegossen. Wenn alles erkaltet ist, werden die Gläser gut verschlossen.

**Drangenspalten mit Honig.** Von 8 Stück Drangen mit dicker Schale reibt man mit einem feinen Reibeisen die gelbe Schale ab und legt die Drangen auf mehrere Stunden in kaltes Wasser, damit das Bittere ausgezogen wird. Dann schneidet man sie in Spalten, entfernt alle Kerne und kocht sie in Wasser halbweich. Indessen spinn man 56 dkg Zucker mit dem nötigen Wasser, gibt dann 28 dkg weißen Honigs und die halbweichen Drangenspalten hinein, läßt sie noch lange kochen und schäumt sie während dieser Zeit fleißig ab. Die Schalen müssen glasig werden. Man hebt mit einem Löffel die Spalten aus dem Saft, legt sie in große, breite Gläser zierlich ein, gießt den Saft darüber und verbindet sie sehr gut.

**Quitten-Spalten.** 2 kg Quitten werden geschält, dann in Spalten geschnitten und das Kernhaus entfernt. Hierauf werden  $1\frac{1}{2}$  kg Zucker mit  $\frac{7}{10}$  l Wasser und  $3\frac{1}{2}$  dl Essig gekocht, die Spalten dazugegeben, darin weich gekocht und dann auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Der Saft wird noch weiter gekocht, bis er dicklich wird. Die Spalten werden in Gläser gefüllt, mit dem ausgekühlten, dicklichen Saft übergossen und gut verbunden.

**Citronen-Spalten.** Große, feste Cedern oder gewöhnliche Citronen werden fein geschält und in 4 Teile geschnitten, diese dann nochmals durchschnitten, entfernt und 24 Stunden in Salzwasser liegen gelassen. Man wässert sie noch einige

Tage in frischem Wasser, welches man täglich wechselt, aus, bis sie nicht mehr bitter sind, und setzt sie dann mit kaltem Wasser zu, kocht sie  $\frac{1}{4}$  Stunde lang, legt sie hierauf in kaltes Wasser, dann zum Abtropfen auf ein Sieb, nimmt mit einem Löffel das innere Fleisch weg und kocht sie nun mit gesponnenem Zucker bis sie durchsichtig werden. Man füllt sie dann in Gläser.

**Orangen-Spalten.** Diese werden wie „Citronen-Spalten“ bereitet.

**Wald- und Garten-Erdbeeren-Dulcaß.**

**Himbeeren-Dulcaß.**

**Marillen- und Pflirsich-Dulcaß.**

**Weichsel-Dulcaß.**

**Ribisel-Dulcaß.**

**Ananas-Dulcaß.**

**Trauben-Dulcaß.**

Nachstehend die  
Bereitung aller dieser  
Dulcasse.

**Dulcaß.** Hierzu rechnet man auf  $\frac{1}{2}$  kg Obst 1 kg Zucker. Dieser wird in Stücken in Wasser getaucht und nur mit so viel Wasser als er aufgesogen hat, in einem großen Schneebecken gesponnen, dabei aber fleißig mit einem Silberlöffel abgeschäumt. (Noch passender ist hiezu eine große flache Pfanne aus Messing, welche einen langen Stiel hat.) Das Obst wird auf einem großen Haarsiebe mit kaltem Wasser übergossen, wenn dieses gut abgetropft ist, überlegt man das Obst auf einen großen flachen Teller und betropft es mit viel Citronensaft. Hierauf läßt man es vom Teller in den spinnenden Zucker gleiten und läßt es langsam, nicht zu lange stehen, wobei das Becken oder die Pfanne fortwährend gerüttelt werden muß, um das Anlegen zu verhüten. Rühren soll man womöglich nicht, um das Obst nicht zu zerdrücken, doch muß der Schaum fleißig abgeschöpft werden. Das Obst muß durchsichtig und der Saft sulzig werden, ein Tropfen davon auf ein Brett gegeben, soll nicht mehr zerinnen. Wald-Erdbeeren werden sehr sauber geflaubt und Garten-Erdbeeren behutsam von ihrem Stiele und den grünen Blättern befreit, ohne sie einzureißen, Himbeeren sollen mackellos und von einer großen Gattung genommen werden. Aprikosen (Marillen) schält und halbiert man, darf sie aber darnach nicht mehr waschen, ebenso Pflirsiche. Weichseln wäscht man, ehe die Kerne mit einer Stecknadel vorsichtig ausgelöst werden. Bei Johannisbeeren (Ribiseln) wählt man die große Gattung und löst dann vorsichtig die Kerne aus. Eine Ananas von  $\frac{1}{2}$  kg Gewicht schält und zerschneidet man auf kleine, zierliche, beliebig geformte Stückchen. Den dabei ausfließenden Saft fängt man auf und gibt ihn nebst Wasser zu 1 kg und 20 dkg Zucker und läßt diesen spinnen, dann gibt man die mit wenig Citronensaft betropften Ananasstückchen hinein und kocht sie ohne Rühren, nur unter fleißigem Rütteln des Beckens oder der Pfanne bis sie weich sind und der Saft sulzig wird. Will man weiße Weintrauben kochen, so entferne man sie vorsichtig mit einer Nadel, wie die Johannisbeeren, ohne die Beeren unnötig zu zerreißen. Man nimmt ebenfalls doppelt so schwer Zucker als Beeren.

**Rosen-Confiture.** Auf 2 dkg Rosenblätter, der schönsten Centifolien, nimmt man 8 dkg Zucker. Dieser wird in Wasser getaucht, gesponnen und ausgekühlt. Von den sorglich sortierten Rosenblättern zwickt man die dicklichen, spitzen Teilchen mit der Schere ab. Dann werden die Blätter mit einem Silberlöffel völlig zerquetscht und zermalmte in den gesponnenen Zucker gegeben, mit Citronensaft gesäuert und ziemlich lange gekocht, bis die Masse sulzig wird. Der Citronensaft hat den Zweck, die Farbe zu erhöhen.

## Säfte.

## Obstsäfte für Gefrorenes und Übergüsse.

**Noh eingerührte Säfte.** Man sucht die Erdbeeren, Himbeeren und Ribiseln sehr sorgfältig aus und nimmt nur ganz trocken gepflückte. Dann passiert man die Beeren durch ein neues, feines Sieb, mischt zu je 1 kg Fruchtmark 2 kg fein gestoßenen und gesiebten Zuckers und rührt sodann die Masse in einem großen Weidlinge mit einem großen, neuen Kochlöffel unausgesetzt durch 2—3 Stunden. Dieses lange Rühren ist sehr wichtig. Dann füllt man den Saft in kleine ( $\frac{1}{4}$  l oder  $\frac{1}{2}$  l) Gläser, verbindet sie sehr fest und bewahrt sie an einem kühlen, trockenen Orte auf. Marillen und Pflirsche schält und passiert man und rührt sie ebenfalls mit doppeltem Gewichte Zucker ein. Für Gefrorenes eignet sich dieser Saft am besten. Zur besseren Erhaltung des Saftes ist es auch geraten, vor dem Verbinden auf die Masse Mandelöl zu gießen.

**Gefochter Erdbeersaft.** Man sucht die trockenen Erdbeeren sehr gut aus und wiegt gleich schwer Zucker. Dieser wird in Wasser getaucht und bis zum Spinnen gebracht. Dann schüttet man rasch die Erdbeeren hinein, tropft den Saft einer Citrone auf 1 kg Frucht dazu und läßt die Beeren nur 1mal aufwallen, dann entfernt man sie vom Feuer, gießt sie auf ein aufgespanntes Tuch und läßt den Saft ohne zu rühren langsam durchfließen. Die Berren werden, weil unbrauchbar und bitter, entfernt. Der Saft wird in kleine Dunstgläser gefüllt, diese fest verbunden und im Dunste  $\frac{3}{4}$  Stunden gekocht. Dieser Saft eignet sich namentlich für Sulzen und Übergüsse, sowie für Gefrorenes und Crème.

**Im Dunste gekochte Säfte.** Sehr reife, gleich nach dem Pflücken passierte Früchte, wie Marillen, Pflirsche, Himbeeren, Ribiseln und Weichseln werden mit gestoßenem Zucker, auf 1 kg Frucht  $1\frac{1}{2}$  kg Zucker, vermischt, in Champagner- oder Mineralwasserflaschen gefüllt, verkorkt und der Korkstopfel noch mit einem starken Spagat verbunden. Man steckt jede Flasche in einen groben Leinwand sack oder in viel Heu und kocht dieselben in einem hohen Topfe  $\frac{1}{4}$  Stunde im Dunste. Diese Flaschen bewahrt man im Keller in einer Kiste, mit trockenem Sande überstreut, auf.

**Klarer Obstsaft für Sulzen.** Man zerdrückt die reifen, frisch gepflückten Früchte, wie Ribiseln, Himbeeren, schwarze Maulbeeren und Ähnliches, preßt den Saft durch ein starkes Leinentuch aus und läßt dann diesen durch einen Filtriersack aus Filz, welcher mit Wasser befeuchtet und über einer Schüssel aufgehängt wurde, fließen. In Ermangelung eines Sackes spanne man einen Flanell über den Holzreifen eines großen Passier siebes. Sollte der Saft durch einmaliges Durchfließen noch nicht klar sein, so wiederhole man das Filtrieren. Apfel und Quitten werden nur abgewischt, in Spalten geschnitten, mit Wasser nicht zu weich gekocht und noch warm ihr Saft ausgepreßt. Weichseln nimmt man von den Stengeln, stößt sie in einem Porzellan-Reibnapfe samt einem Teile ihrer Kerne und preßt den Saft erst nach 2 Tagen aus. Zu 1 l solch klaren Saftes mischt man 1 kg Zucker, mit etwas Wasser nur klar gekocht, und siedet beides gemischt so lange, bis sich kein unreiner Schaum mehr herauskocht. Ausgekühlt, füllt man ihn in erwärmte Flaschen, verkorkt und verpicht dieselben nach gänzlichem Erkalten und bewahrt sie im Keller stehend auf. — Um klaren Marillensaft zu gewinnen, gießt man siedend heißes Zuckervasser auf die geschälten, halbierten Früchte, läßt sie zugedeckt über Nacht stehen, seihet den Saft ohne Pressen und kocht ihn, in Gläser oder Flaschen

gefüllt und fest verbunden, im Dunste. — Klaren Ananassaft erhält man, wenn man die Schalen einer frischen oder eingekochten Ananas mit doppeltem Gewichte Zucker und etwas Wasser bis zum 2. Grade kocht, dann 24 Stunden so stehen läßt und den geseihten Saft, in kleine Flaschen gefüllt, im Dunste kocht.

**Roher Preiselbeersaft.** Die Preiselbeeren werden, erst wenn sie durch den Reif weich geworden sind, gesammelt, ausgesucht und zerdrückt. Man läßt sie zugedeckt über Nacht stehen, preßt sie durch ein Tuch, gibt nur sehr wenig Zucker, auf 1 l Saft 5—6 Löffeln voll, dazu, füllt den Saft in Flaschen und verkorft und verpicht diese sehr gut.

**Verberitzenaft.** Man sammelt die Verberitzen ebenfalls erst, wenn sie schon durch den Reif weich geworden sind, dann nimmt man sie von den Stengeln ab, preßt den Saft durch ein Tuch und läßt diesen 24 Stunden stehen, hierauf gießt man den klaren Saft ab und füllt ihn in Flaschen. Diese läßt man offen an einem warmen Orte oder in der Sonne 14 Tage stehen, damit der Saft gut ausgährt. Dann erst verkorft man die Flaschen. Man kann den Saft auch mit Zucker kochen, wie Himbeerfaft.

**Himbeerfaft.** (Apotheker-Rezept.) Die reifen Himbeeren werden in einem großen Gefäße (es darf nicht aus Messing oder Kupfer sein) mit einem hölzernen Pistille zerdrückt und hierauf der Fruchtbrei in mehrere irdene, flache Gefäße zu  $\frac{2}{3}$  gefüllt und mit Papier bedeckt. Man läßt nun die Gefäße durch 3—4 Tage an einem schattigen Orte, mit genügendem Luftwechsel, dessen Temperatur 15—25° R. sein muß, stehen, um die Masse in die sogenannte alkoholische Gährung zu versetzen. Schon den 1. Tag wird man ein Wachsen der Masse unter gleichzeitigem Entweichen von Luftblasen (Kohlensäure) bemerken. Am 3. oder 4. Tage wird die Masse wieder auf den ursprünglichen Umfang zusammenfallen. Man nimmt nun versuchsweise ein reines, trockenes Glas und schöpft eine kleine Probe hinein; es muß sich in kurzer Zeit klären, widrigenfalls man den Fruchtbrei noch 1 Tag stehen lassen mußte. Bei dieser Gährung muß man aber sehr vorsichtig sein, denn wenn man den Brei zu lange der Luft aussetzt, kann bald die Essiggährung eintreten und man bekäme Essig. Sobald die Gährung zu Ende ist, was man erkennt, wenn die kleine Probe sich bald klärt, kocht man den Saft ab und preßt den Rückstand separat gut aus, läßt die abgepreßte Flüssigkeit, durch Stehenlassen, sich abklären und zieht das Klare vom Bodensatz ab, dann gibt man den Saft in einen blanken Kessel und vermengt ihn mit zerschlagenem Zucker. Auf 5 Gewichttheile Saft muß man 8 Teile Zucker nehmen, also z. B. auf 5 kg Saft 8 kg Zucker, oder auf 2½ kg Saft 4 kg Zucker). Indessen schlägt man je nach der Menge des Saftes (beiläufig auf 1 kg 1 Klar) von dem Eiweiß mehrerer Eier einen festen Schnee, mischt diesen zu dem noch kalten Saft und Zucker und setzt den Kessel aufs Feuer, kocht jedoch nur so lange, bis das Ganze ein mal höchstens 1 Minute lang ganz aufwallt und kocht es noch heiß durch einen, über einen irdenen (nicht metallenen) Weidling ausgespannten, weißen Flanell. Man läßt den klaren Saft erkalten, füllt ihn in vollkommen ausgetrocknete Flaschen oder Gläser ein und verkorft und verbindet diese gut, damit der Saft nicht der Schimmelbildung unterworfen sei. Schwarze Heidelbeeren und Ribiseln bereitet man ebenso.

**Orangensaft.** Von einer beliebigen Anzahl Orangen preßt man den Saft aus und filtriert ihn durch Fliesspapier, dann kocht man das gleiche Gewicht Zucker zu Syrup ein, rührt vor dem völligen Erkalten desselben ein Viertel des Saftes hinein und tags darauf den noch übrigen Saft. Man füllt ihn nun in Flaschen und verbindet diese gut mit Blase. Dieser Saft ist zu Gefrorenem oder Orangeade zu gebrauchen.

**Beilchensaft.** Von frisch gepflückten, recht wohlriechenden Beilchen pflückt man die blauen Blütenblätter ab und entfernt sorgfältig alles Grüne, dann gibt man sie in ein Porzellangeschirr, gießt nach Verhältnis der Menge der Beilchen so viel siedendes Wasser darüber, daß es nur die Blätter bedeckt, deckt das Geschirr fest zu und läßt sie über Nacht stehen. Am folgenden Tage preßt man den Saft durch ein feines Tuch, nimmt auf  $\frac{1}{2}$  l Saft  $\frac{1}{2}$  kg feinsten Zuckers und gibt beides in ein neues, irdenes, glasiertes Kasserolle, dann träufelt man den Saft einer Citrone hinzu, läßt den Zucker über schwachem Feuer zergehen und sehr heiß werden, aber nicht kochen, und schäumt die sich bildende, weißliche Haut fleißig ab, hierauf nimmt man den Saft vom Feuer, füllt ihn noch lau in kleine, erwärmte Flaschen, verkorkt und verstopft diese gut und bewahrt sie auf. Der Beilchensaft darf nie in einem metallenen Gefäße gekocht werden, da er sogleich die schöne, blaue Farbe verlieren würde.

**Himbeersaft mit Essig.** 4 l Himbeeren werden mit  $\frac{2}{10}$  l Weinessigs verrührt und über Nacht stehen gelassen. Am andern Morgen preßt man die Himbeeren durch ein Tuch, läßt den Saft gleich auf den grob gestoßenen Zucker fließen und kocht ihn eine Stunde unter fleißigem Abschäumen, bis der Saft dicklich wird. Auf 1 l Saft rechnet man 60 dkg Zucker.

**Himbeersaft mit Essig anderer Art.**  $1\frac{1}{2}$  l Himbeeren zerdrückt man, übergießt sie dann mit  $\frac{4}{10}$  l guten Weinessigs und läßt sie mindestens 24 Stunden stehen. Dann bindet man ein neues Tuch über die 4 Füße eines umgestürzten Sessels, schüttet die ganze Masse darauf und läßt den Saft, ohne zu rühren, ruhig durchfließen. Zu  $\frac{4}{10}$  l dieses Saftes gibt man 42 dkg Zuckers, stellt ihn im Einsiebedecken aufs Feuer und läßt ihn langsam kochen. Während der Erhitzung muß fleißig abgeschäumt werden. Wenn der Saft zu kochen beginnt, muß man genau beobachten und nur 5 Minuten kochen lassen, dann gleich wegziehen und noch gut abschäumen. Ausgekühlt, füllt man den Rest in Flaschen und verkorkt diese gut.

**Ungekochter Himbeersaft.** Auf 5 kg Himbeeren nimmt man 9 dkg in  $4\frac{1}{2}$  l Wasser aufgelöste Weinstein säure. Die Frucht wird ausgesucht und zerdrückt, dann die Weinstein säure zugegeben und das Ganze 24—26 Stunden stehen gelassen. Hierauf wird es zum Durchlaufe in einen Beutel gegeben oder auf eine Serviette, welche auf die 4 Füße eines umgekehrten Sessels fest gebunden wurde, geschüttet. Man läßt den Saft langsam, ohne zu drücken, durchfließen. Auf 1 l Saft nimmt man 1 kg feinen Zuckers, rührt 1 Stunde und gibt die Mischung in Flaschen, welche 14 Tage, mit einem Mullläppchen zugedeckt, stehen müssen und dann verkorkt werden können. Dieser Saft eignet sich namentlich zu Sulzen, da er sehr klar ist.

**Ungekochter Erdbeersaft.** Wird genau wie „Himbeersaft“ nach obiger Angabe bereitet. Oder eine kleinere Quantität bereitet man folgendermaßen: In 2 l Wasser läßt man 4 dkg gereinigter Weinstein säure auflösen, dann sucht man 3 l Erdbeeren aus, fügt sie, zerdrückt, zu dem Wasser und läßt alles 24 Stunden stehen, worauf man wie oben den Saft durch eine Serviette fließen läßt. Zu  $\frac{1}{2}$  l Flüssigkeit nimmt man  $\frac{1}{2}$  kg fein gestoßenen Zuckers und rührt fleißig, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.

### Gelée's oder gesulzte Obstsaft.

Hiezu eignen sich vorzüglich Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren (Rothel), Quitten, Taffet-, Reinetten- und Maschanteräpfel, Dürlihen und Preisel-

beeren. Apfel und Quitten werden nur rein abgewischt, in Spalten geschnitten, mit so viel Wasser zugefetzt, daß die Schnitten bedeckt sind und gekocht. Zu Beerenobst gibt man auf 1 l Beeren  $\frac{1}{10}$  l Wasser. Nach genügendem Kochen wird die ganze Masse auf eine aufgespannte Serviette geschüttet, damit der Saft langsam und klar, ohne zu drücken, abfließe. Er dient zur Gelsebereitung. Von dem Apfel-, beziehungsweise Quittenbreie wird der sogenannte „Käse“ bereitet. Der Rückstand des Beerenobstes ist unbrauchbar. Von 1 kg Zucker kocht man 1 l gesponnenen Zucker, gibt dann den Saft dazu und siedet alles zusammen noch bis zum Breitlaufe. Zu Apfel- oder Quitten-Gelse setzt man Citronensaft hinzu. Apfel geben ein gelbes, Quitten ein rötliches, Beerenobst ein schön rotes Gelse. Bei Erdbeeren ist es gut, gleiches Gewicht weißer Johannisbeeren mitzukochen, doch muß dann etwas mehr Zucker genommen werden.

**Tannennadel-Gelse.** Die jungen, grünen, zarten Triebe der Tannen oder Fichten werden gesammelt, dann 2—3 l derselben in Wasser sehr weich gekocht und auf ein älteres, feines, über 4 Sesselfüße gespanntes Leinentuch geschüttet; der klare Saft, welcher durchtropft, wird nun mit ziemlich viel gesponnenem Zucker so lange gekocht, bis er sich rötlich färbt und dickflüssig wird, worauf er, in Gläser gefüllt, aufbewahrt wird. Wer an Husten und Heiserkeit leidet, soll dieses Gelse namentlich zur Anfeuchtung nehmen. Zu  $\frac{1}{2}$  l solchen Saftes nimmt man 35—40 dkg Zucker zum Spinnen.

**Rhabarber-Gelse.** (Für 3—4 Personen.) 30 dkg Rhabarber werden mit wenig Wasser weichgekocht und durchpassiert. Der erste durchfließende Saft wird verwendet um 6 Blätter Gelatine darin aufzulösen.  $\frac{1}{2}$  l Wasser wird mit 10 dkg Zucker gesponnen und mit dem durchpassierten Rhabarbersaft und der aufgelösten Gelatine vermischt. Man füllt das Gelse in eine tiefe Glasschüssel und stellt diese aufs Eis.

**Möhrensaft.** Große, saftreiche Möhren schabt man, gleich wenn sie im Herbst aus der Erde kommen, recht rein ab, dann reibt man sie auf einem Reibeisen, preßt den Saft durch ein leinenes Tuch und läßt ihn ruhig stehen, hierauf gießt man ihn von dem trüben Bodensatz ab und kocht ihn unter beständigem Rühren zu einem Syrup ein. Man füllt diesen in Gläser und läßt ihn darin erkalten, worauf die Gläser mit Blase fest verbunden werden. Bei Husten sehr angenehm zu nehmen.

### Säfte zum Färben.

**Grün von Spinatopsen.** Man nimmt hierzu jungen Frühjahrs-spinat, wäscht ihn sehr gut und stößt ihn im Marmormörser oder einem dicken Porzellan-geschirre recht fein. Dann drückt man den Saft durch ein feines Sieb oder ein Tuch in einen kleinen Topf und setzt ihn auf einen Topf mit kochendem Wasser; sobald der Spinat-saft heiß wird, gerinnt er und scheidet sich in gelbes Wasser und schöne grüne Flocken. Man schüttet alles auf ein Sieb, läßt das Wasser davon ablaufen und füllt das Dicke zur Aufbewahrung und weiteren Verwendung in ein Glas, welches man gut verstopft und versiegelt.

**Rot von Alkermes-saft.** Man nimmt die Beeren von den Stengeln, zerdrückt sie mit einem Silberlöffel und läßt sie in einem Porzellan-geschirre einige Tage stehen, worauf der Saft durch einen Leinwandlappen gepreßt wird. Zu 20 dkg Saft gibt man 40 dkg grob gestoßenen Zuckers und läßt, sobald der Zucker aufgelöst ist, alles gut aufkochen. Den Saft füllt man ausgekühlt in kleine Flaschen. Der Saft wird zum Färben der Milch und zu allem, wo

Säure dabei ist, verwendet, nur bei Speisen ohne Säure muß man mehrere Tropfen Citronensaft zugießen, weil die Farbe gern ins Blaue schlägt.

**Rot von Cochenillesaft.** Dieser Saft färbt schöner und unschädlicher, ist daher vorzuziehen. Man nimmt 20 g Cochenille, 20 g Oremor tartari, 20 g Sal-tartari und 20 g Maun (alles in der Apotheke fein gepulvert zu bekommen), mischt dies in einem hohen Porzellanopfe gut durcheinander und fügt unter stetem Umrühren  $\frac{1}{4}$  l kochendes Wasser hinzu. Anfangs steigt die Mischung schäumend in die Höhe und muß vor dem Überfließen gehütet werden. Nach einigen Stunden preßt man den schönen, roten Saft durch ein feines, leinenes Tuch und läßt ihn hierauf nochmals  $\frac{1}{4}$  Stunde lang aufkochen. Erkalte, wird er in einem Fläschchen gut verkorkt an einem kühlen Orte aufbewahrt. — Oder: Man nimmt 2 dkg Cochenille,  $\frac{1}{2}$  dkg Pottasche,  $\frac{1}{2}$  dkg Maun und 3 dkg Weinstein, alles fein pulverisirt, mischt es mit  $\frac{4}{10}$  l siedenden Wassers, läßt es aufkochen, fügt dann 12 dkg Zuckers hinzu und läßt alles noch gut einkochen.

**Ribiselwein.** Die Ribisel werden abgestreift, zerdrückt, 24 Stunden an einem kühlen Orte aufbewahrt und dann durch ein Tuch gepreßt. Auf  $1\frac{1}{2}$  l Saft rechnet man  $4\frac{1}{2}$  l Wasser und  $2\frac{1}{2}$  kg Zucker. Der Zucker wird vorher in dem gemessenen, lauen Wasser aufgelöst und dann mit dem Ribiselsaft vermischt. Gut ver-rührt, füllt man alles in große Flaschen, welche jedoch nicht ganz voll angefüllt werden dürfen. Man verbindet sie nur mit einem Tüllflecke, um den Staub und die Fliegen abzuhalten. Der Saft wird sofort bei 12—15 Graden Wärme zu gähren anfangen, man muß den Schaum jeden Tag abputzen und das Fehlende nachfüllen. Erst im Februar hat der Saft ausgegohren, er kann erst dann in Wein-flaschen gefüllt und diese verkorkt und verpicht werden. Der Wein hält sich jahrelang. Oder: Man nimmt auf 1 l Saft, 1 kg Zucker und 2 l Wasser.

**Wein-Most einkochen.** Guten, süßen Most aus guten Weintrauben, vom zweiten Drucke, gibt man in einen neuen, glasierten, irdenen Topf und kocht ihn unter fleißigem Abschäumen auf die Hälfte ein. Wenn er ganz erkaltet ist, seih man ihn durch und füllt ihn in Flaschen, welche dann gut verkorkt und verpicht in einem trockenen Keller aufbewahrt werden. Man verwendet ihn zum Mostbraten, sowie zu Wildpret und Lungenbraten, statt Essig und Wein. Will man ihn zur Senfber-eitung vorrätig haben, so kocht man ihn mit verschiedenen Gewürzen, wie Coriander, Neugewürz, Zimmet, Nelken, Citronenschalen und etwas Knoblauch. Alle Gewürze werden in ein Tüllflecken gebunden und dieses Säckchen nach dem Kochen entfernt.

**Champignons-Essenz.** Die Essenz, welche vortrefflich zu benützen ist, um Saucen, Ragoûts, Suppen zc. einen Champignons-Geschmack zu geben, zu einer Zeit, wo man keine frischen Pilze bekommt, stellt man sich folgendermaßen her: Man putzt und zerschneidet 1 kg völlig ausgewachsener Champignons, gibt 1 dkg Salz und den Saft von 2 Citronen darauf und dünstet sie in einer Kasserolle zugedeckt (ohne jede andere Flüssigkeit) 10 Minuten lang. Hierauf schüttet man 1 l recht kräftiger Rindsuppe dazu, kocht dieselbe mit den Cham-pignons  $\frac{1}{2}$  Stunde lang, seih dann die Essenz durch ein aufgespanntes Tuch und hebt sie in kleinen Flaschen, verkorkt und verpicht auf.

**Champignons-Saft.** (Ketchup oder Catchup, auch Soya.) Man verwendet zu diesem beliebtesten Ketchup (Vorratsauce) große, völlig ausgebildete und bei vollkommen trockenem Wetter gesammelte Champignons. (Diese findet man in reichlicher Menge wild wachsend auf Pferdeweiden.) Unreife oder bei feuchtem Wetter gepflückte Champignons darf man nicht nehmen, weil sich der Ketchup dann

nicht hält. Auch reinigt man sie nur durch Wegschneiden der sandigen und stäubigen Teile und nicht durch Waschen. Man bricht sie in Stücke, legt dieselben in einen steinernen oder irdenen Topf und bestreut je 1 l Champignons mit 4 dkg Salz, dann läßt man sie zugedeckt 3 Tage stehen und rührt täglich 3 mal mit einem Holzlöffel die Champignons auf. Nach Verlauf dieser Zeit stellt man den Topf auf eine gute halbe Stunde in das mäßig warme Rohr, seigt den Saft, ohne die Champignons zu drücken, durch ein aufgespanntes, grobes Tuch und kocht den Saft  $\frac{1}{4}$  Stunde lang, hierauf gibt man auf je 1 l Flüssigkeit 7 g Neugewürz, 7 g schwarzer Pfefferkörner, 2 Blätter Muskatblüte, ein wenig Ingwer und 2 Nelken dazu, kocht damit die Flüssigkeit zur Hälfte ein und seigt sie durch ein Sieb. Wenn sie ausgekühlt ist, füllt man sie in sehr kleine Flaschen, die man gut verkorkt und verpicht an einem kühlen Orte aufbewahrt. Zur Würze von Ragoûts, Saucen zc. ist dieser Saft vorzüglich zu verwenden.

**Sardellen-Ketchup.** Man schüttet  $2\frac{1}{4}$  l Ale oder starkes Pilsener Bier in eine Kasserolle, gibt 24 Stück ungewässertes, gepuztes und entgrätetes Sardellen, 3 Blätter Muskatblüte, einen Teelöffel voll fein gesiebten Zuckers, 1 Stückchen ganzen Ingwers, 6 kleine Schalotten, 5—6 Nelken und 20 schwarze Pfefferkörner hinzu, läßt alles einmal aufkochen, stellt dann die Kasserolle mehr seitlich vom Feuer und läßt den Inhalt  $\frac{3}{4}$  Stunden lang leise fortkochen, hierauf streicht man ihn durch ein Haarsieb, rührt 2 Eßlöffeln Champignons-Ketchup dazu, füllt die erkaltete Flüssigkeit in sehr kleine Flaschen und bewahrt sie verkorkt und verpicht bis zum Gebrauche auf.

Früchte in Slivoviz, Kirschegeist oder Rum aufzubewahren.

Für je 1 kg Frucht kocht man  $\frac{1}{2}$  kg Zucker mit Wasser, bis er klar ist. Die Früchte werden, nachdem sie vorbereitet wurden, in Einsiedegläser gelegt, doch dürfen sie dieselben nur zur Hälfte füllen. Für je 1 kg Frucht rechnet man  $\frac{2}{10}$  l Slivoviz, Kirschegeist oder Rum, diesen verteilt man nebst dem ausgekühlten Zucker in die Gläser und gibt noch in jedes Glas 1 oder 2 Nelken und Zimmtstückchen. Pfirsiche oder Marillenschält und halbiert man, Zwetschen werden geschält und ganz gelassen, bei Weicheln und Kirschen schneidet man bloß die Stiele kürzer, bei Weintrauben guter Sorte schneidet man mit einer Schere kleine Zweige ab und Melonen schneidet man in kleine Stückchen und kocht sie mit Zuckernasser.

**Arak- oder Rumobst.** Hierzu kann man jede Sorte Obstes nehmen. Im Frühjahr beginnt man mit den Erd- und Himbeeren, worauf die Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen, Reine-Claudes, Mirabellen, Ananasscheiben und Muskatellertrauben folgen. Die Beeren müssen sehr reif und rein sein und von den Stielen befreit werden. Pflaumen, Pfirsiche, Aprikosen zc. werden geschält und halbiert. Man setzt in einem großen Steintopfe 1 l Araks oder Rums an, gibt nach und nach je 30 dkg Obstes und 30 dkg grob gestoßenen Zuckers dazu und läßt es an einem kühlen Orte, mit Pergamentpapier verbunden, ruhig stehen. Im Herbst kann man anfangen davon zu essen. Es ist namentlich zu Wildpret sehr beliebt. Sollte der Rum, wenn schon verschiedenes Obst dazugekommen, nicht mehr darüber stehen, so fülle man noch welches nach.

**Rohe gemischte Früchte in Cognac.** Ausgesuchte, reine Erdbeeren werden in einen Steintopf gegeben und mit geläutertem, heißen Zucker ( $\frac{1}{2}$  kg auf  $\frac{1}{2}$  kg Erdbeeren) übergossen. Dann gießt man  $\frac{1}{2}$  Flasche Cognacs darüber

und bindet den Topf fest zu. Nach einigen Tagen muß nachgesehen werden, ob der Saft darüber steht, sonst gibt man noch etwas geläuterten Zucker nach. In einigen Wochen, wenn die Kirschen reif sind legt man auf die Erdbeeren entfernte Kirschen und gibt wieder eben so viel Zucker und 1 Glas Cognacs dazu. Man schichtet im Laufe des Sommers auf diese Weise Aprikosen, Himbeeren, Johannisbeeren und Zwetschken darauf, gießt jedesmal etwas Cognac nach und beobachtet nur, daß der Saft darüber stehe. Dieses Obst hält sich vorzüglich.

## Wintervorräte.

### Das Einmachen in Blechbüchsen.

Diese Art des Einmachens von Früchten und Gemüsen ist sehr einfach und leicht zu bewerkstelligen und namentlich auf dem Lande zu empfehlen, wo man die Früchte und Gemüse gewöhnlich in großen Mengen zur Verfügung hat. In der Stadt, wo man dies alles sehr teuer kaufen muß, empfiehlt sich diese Art weniger.

Einige Hauptbedingungen zum Gelingen dieser Art des Einmachens sind: Zunächst, daß die Früchte und Gemüse ganz frisch und tadellos seien, ferner, daß die Kasserolle, in der die Gemüse vor dem Einlegen in die Büchsen gekocht werden, vollkommen rein und frei von jeder fettigen Substanz sei; daß die Früchte und Gemüse sogleich zubereitet und in die Büchsen eingelegt werden; daß die Büchsen vollständig luftdicht verlötet werden und schließlich, daß der Inhalt der verlöteten Büchsen durch und durch bis zum Siedepunkte erhitzt werde. Dies geschieht, indem man die Büchsen in ein kochendes Wasserbad gibt. Die Büchsen werden von starkem, gut verzinntem Eisenblech in verschiedenen Größen angefertigt. Für Spargel hoch und schmal, für anderes Gemüse nieder und breit, von  $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$  l Inhalt. Die Deckel müssen genau in die Büchsen passen und deren Ränder etwas umgebogen werden, so daß die Büchsen schon durch das Auslegen der Deckel ziemlich gut verschlossen sind. Die Büchsen kann man öfters in Gebrauch nehmen, die Deckel müssen jedoch alljährlich erneuert werden.

Sind die Büchsen gut gereinigt und mit den vorbereiteten Gemüsen in ihrem Saft oder mit Früchten und Zucker soweit gefüllt, daß zwischen Deckel und Inhalt ein strohhalmbreiter leerer Raum bleibt, so werden die Deckel mit den umgebogenen Rändern nach Innen darübergelegt und die Büchsen sogleich zugelötet. (Siehe weiter unten über das Verlöten der Blechbüchsen.) Nun gibt man die Büchsen in einen großen Topf oder Kessel, übergießt sie mit kochendem Wasser, daß dieses handbreit darüber steht, stellt den Topf aufs Feuer und beobachte nun genau, ob irgendwo aus einer Büchse kleine Luftbläschen aufsteigen. Jede kleinste Öffnung, mit dem bloßen Auge oft nicht zu entdecken macht sich dadurch bemerkbar. Man muß sich nun die Stelle, von welcher die verlenartige Luftbläschen aufsteigen, genau bezeichnen, die Büchsen aus dem Wasser nehmen und die bezeichnete Stelle mit einem Tropfen Zinnes verschließen. Nun läßt man die Büchsen ununterbrochen kochen, wie es in den nachstehenden Rezepten angegeben ist. Das Wasser, welches sich dabei einkocht, muß durch siedendes Wasser ersetzt werden. Die Büchsen müssen immer davon bedeckt und der Topf oder Kessel mit einem gut schließenden Deckel ge-