



XXII. Capitel.

Von Säften und Marmeladen.

908. Marillen-Saft. (Zum Ueberguß der Mehlspeisen.)

Die sehr reifen Marillen werden entfernt — auf $\frac{1}{2}$ Kilo Marillen wird $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker gewogen. Der Zucker (2 Deciliter Wasser auf $\frac{1}{2}$ Kilo) wird spinnen gelassen, die Marillen hineingeworfen, so lange gekocht, bis sie zerkoht sind; dann werden selbe durch ein Haarsieb gestrichen, in Gläser gefüllt, mit Blasen verbunden, in die Dunstfäcke gegeben, und 10 Minuten im Dunst gekocht. Wenn das Ganze überkühlt ist, werden die Gläser herausgenommen, rein abgewischt und aufbewahrt; als Ueberguß auf Mehlspeisen und Budding sind sie vorzüglich gut.

909. Marillen-Marmelade.

Die betreffende Menge der Marillen wird entfernt, in eine Kasserolle gethan, 2 Deciliter Wasser darauf gegossen, langsam gekocht und oft umgerührt. Wenn sie ganz zerkoht sind, so werden sie durch ein Haarsieb passirt, auf $\frac{1}{2}$ Kilo passirte Marillen wird $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker gewogen; der Zucker wird in eine Kasserolle gethan, auf $\frac{1}{2}$ Kilo 2 Deciliter Wasser gegeben, so lange gekocht, bis er klar ist und Perlen wirft. Hierauf gibt man die Marillen darein und kocht die Marmelade dick ein, doch muß sie eine schöne gelbe Farbe behalten, füllt selbe kalt in Gläser und verbindet sie. Ribisel-Marmelade wird eben so bereitet, nur wird gewöhnlich auf $\frac{1}{2}$ Kilo Ribisel 60 Deka Zucker gewogen.

910. *Geschnittene Marillen.*

Die recht reifen, aber dennoch harten Marillen werden in die Hälfte getheilt, der Kern herausgenommen, und die Marillen jede auf 4—6 Stückeln geschnitten, auf 50 Deka Marillen nimmt man 40 Deka Zucker, auf 50 Deka Zucker 2 Deciliter Wasser, der Zucker wird in eine Kasserolle gethan und kochen gelassen, wenn er klar ist, werden die geschnittenen Marillen darein geworfen, unter öfterem vorsichtigen Umrühren einigemal aufwallen gelassen; dann überkühlt, in die Dunstgläser gefüllt, mit Blasen oder Dunstpapier verbunden, und vom ersten Sude an gerechnet 10 Minuten lang im Dunst gekocht, kalt aus dem Sude genommen und aufbewahrt. Diese besonders guten Marillen sind zum Krappsenfüllen besonders geeignet.

911. *Agras-Sulz. Stachelbeeren.*

Schöne große, doch unreife Agras — je grüner desto besser — werden in eine reine Kasserolle, welche nicht fett sein darf, gethan, wenig Wasser darauf gegossen, zugedeckt und am schwachen Feuer sehr langsam mehr gedünstet als gekocht, öfters umgerührt, daß sie nicht anbrennen. Sobald sie ganz weich sind, werden sie durch ein Haarsieb gestrichen und dann abgewogen; so viel Agras, so viel Zucker. Der Zucker wird geklärt, die eingekocht (auf $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker 2 Deciliter Wasser), die Agras darein gegeben und unter öfterem Rühren langsam gekocht; wenn es die rechte Dicke hat, wird es in Gläser gegeben, kalt verbunden und aufbewahrt.

912. *Simbeersaft. Italienische Art.*

Man nehme 1 Kilo geklärten Zucker und $\frac{1}{2}$ Kilo schöne reife Himbeeren. Nachdem der Zucker geläutert wurde, wird er in eine Kasserolle gethan, ans Feuer gesetzt, die Himbeeren werden passirt, in den kochenden Sirup gethan, umgerührt, 5 Minuten gekocht, in die Gläser gegeben, ganz kalt verbunden und aufbewahrt. $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, $\frac{1}{4}$ Kilo Himbeeren.

913. *Simbeersaft.* Andere Art. (Mit Lemoniesaft.)

Recht reife Himbeeren werden in einen Topf gegeben, mit dem Kochlöffel zerdrückt und bis zum anderen Tag in den Keller gestellt; den anderen Tag werden sie durch ein Tuch gepreßt und einen Tag in der Küche säuern gelassen. Der Faum wird hierauf abgenommen, der Saft mit dem Saft von 1 Lemonie gemischt, durch ein feines Sieb gegossen, aber nicht gedrückt, nur durchrinnen gelassen. Auf $\frac{1}{2}$ Kilo Saft wird $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, fein gestoßen, in eine Kasserolle gethan, der Saft dazu gegeben, $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, während dem Kochen der Faum abgenommen und dann kalt in Flaschen aufbewahrt. Man gibt obenauf wenig Mandelöl; muß aber nicht sein.

914. *Preiselbeersaft.*

Wenn man die Preiselbeeren nach Nr. 900 fertig hat, so seiht man den überflüssigen Saft ab. Nimmt auf 4 Deciliter Saft 7 Dekka Zucker, der Zucker wird fein gestoßen, mit dem Saft in eine Kasserolle gethan, 5 Minuten gekocht, kalt in Gläsern aufbewahrt.

915. *Aepfelsaft.*

Man nimmt Mischhänzler Aepfel (Borsdorfer), reibt sie auf einem Reibeisen, preßt den Saft aus und läßt ihn über Nacht stehen; seiht dann das Klare davon ab. Auf $1\frac{1}{2}$ Liter Saft nimmt man 28 Dekka Zucker, siedet selben in rechter Dicke, drückt von $\frac{1}{2}$ Lemonie den Saft darein, gibt den klaren Aepfelsaft dazu und läßt ihn einigemal aufsieden; man kann den Saft auch ohne Zucker bereiten.

916. *Birnen-saft.*

Die besten und saftigsten Birnen werden zu einem völligen Brei gestoßen, der Saft wird ausgepreßt, 4 Stunden lang gesotten, gut abgeschäumt und dann wie der Aepfelsaft behandelt. Wenn dieser Saft so dick wie Honig wird und bräunlich aussieht, so ist er gut.

917. Quitten-Saft.

12 Stück schöne zarte Äpfel und 8 Stück Quitten werden ungeschält in Spalteln geschnitten, die Kerne beseitigt, die geschnittene Frucht in einen großen Topf oder eine Kasserolle gethan; 7 Deciliter Wasser darauf gegossen, von 1 Lemonie die Schale dazu gethan und bis zum Weichwerden, aber nicht Zerkochen gekocht: man kann die Quitten etwas früher kochen lassen als die Äpfel, weil sie härter sind; nun wird der reine Saft durch eine nasse Serviette gegossen, auf 1 Liter Saft 42 Deka Zucker genommen, der Zucker wird gestoßen, gekocht, geklärt, der Saft darein gegossen, $\frac{1}{4}$ Stunde lang gekocht, kalt in die Gläser gefüllt, verbunden und aufbewahrt. Die Äpfel und Quitten kann man passiren, auf $\frac{1}{2}$ Kilo 28 Deka Zucker nehmen und als Marmelade einkochen.

918. Ribisel-Saft.

Man zerstößt die Ribiseln, preßt sie durch ein Tuch, gießt den Saft schön klar ab, nimmt auf 4 Deciliter Saft $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, gibt beides zusammen in die Kasserolle oder in das Einsiedbecken, läßt es aufsieden, schäumt es ab, wenn es überkühlt ist, füllt man es in Gläser oder Flaschen und gibt oben ein wenig Mandelöl; ist zum Wasserabguß gut.

919. Erdbeeren roh. Als Ueberguß.

Schöne reife Walderdbeeren werden durch ein sehr feines, dichtes Sieb passirt — auf $\frac{1}{2}$ Kilo Erdbeeren $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker gewogen — der Zucker wird sehr fein gestoßen, auf eine Schüssel gegeben, die Erdbeeren dazu genommen; nun wird beides zusammen $1\frac{1}{2}$ Stunde lang unausgesetzt auf eine Seite abgetrieben, dann in die Gläser gefüllt, verbunden und aufbewahrt. Auf Mehlspeisen als Ueberguß verwendet.

920. Ribiseln und Himbeeren roh.

Die Ribiseln oder Himbeeren werden auch roh passirt, auf $\frac{1}{2}$ Kilo Ribiseln oder Himbeeren werden 65 Deka Zucker gewogen,

der Zucker fein gestoßen und so wie die Erdbeeren behandelt; nur müssen Ribiseln und Himbeeren um eine $\frac{1}{4}$ Stunde länger abgetrieben werden.

921. Erdbeeren-Saft zum Getränk.

Die Erdbeeren werden so wie diejenigen in Nr. 919 behandelt; wenn sie bis zu dem Rand der Gläser angefüllt sind, so werden die Gläser mit Blasen verbunden und so einen Tag und Nacht stehen gelassen. Den anderen Tag werden sie 10 Minuten im Dunst gekocht, herausgenommen und kalt gestellt; das Dicks der Erdbeeren steigt in die Höhe und der Saft bleibt rein unten im Glas. Das Dicks von oben wird mit einem Löffel vorsichtig herabgenommen und der reine Saft in eine Flasche gefüllt, verstopft und kalt aufbewahrt; und so hat man den prachtvollsten Erdbeersaft; das Dicks gibt man in ein Glas und kann es mit wenig Wein verdünnt als Ueberguß für Mehlspeisen verwenden.

922. Erdbeeren-Saft. Andere Art.

Die sehr reifen Walderdbeeren werden durch ein Tuch gepreßt, auf $\frac{1}{2}$ Kilo Erdbeeren $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker; der Zucker wird grob gestoßen, in eine Kasserolle gethan, auf $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker 2 Deciliter Wasser genommen, der Zucker wird gekocht, abgeschäumt, wenn er spinnelt, wird der Erdbeersaft darein gethan und von einer Seite auf schwächerem Feuer $\frac{1}{4}$ Stunde langsam gekocht, dann sehr kalt in die Gläser gefüllt, verbunden und aufbewahrt.

923. Himbeeren-Saft. Deutsche Art.

Gute, reife Himbeeren werden in einen Topf gegeben und mit einem Kochlöffel zerdrückt, dann über die Nacht in Keller gestellt. Den anderen Tag werden sie durch ein Tuch durchgewunden, so daß der Saft recht herausgepreßt wird. Auf $1\frac{1}{2}$ Biter Saft $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, von 2 Lemonie der Saft, der Zucker wird an den Lemonien abgerieben, gieße den Zucker mit dem Saft in ein Einsiedebecken,

stelle es auf die Gluth und lasse es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, oft umrühren, kalt in die Gläser füllen. Den anderen Tag wird wenig Mandelöl darüber gegossen.

924. *Eingefottene Erdbeeren ganz.*

Man kocht $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit 2 Deciliter Wasser, bis er sich spinnt, gibt $\frac{1}{2}$ Kilo schöne, große, reife, aber doch ganze Garten-Erdbeeren darein, läßt sie 3—4mal aufwallen, füllt sie in Gläser und verbindet sie kalt.

925. *Quitten-Marmelade.*

Die recht gelben und reifen Quitten werden in Spalten geschnitten, die Kerne herausgeschält, die Quitten mit 4 Deciliter Wasser weich gekocht; wenn sie ganz weich sind, so werden sie durch ein Haarsieb gestrichen, auf $\frac{1}{2}$ Kilo passirte Quitten nimmt man $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker. Der Zucker wird mit 2 Deciliter Wasser gekocht, bis er klar wird und Perlen wirft, die passirten Quitten werden darein gethan und unter beständigem Rühren fort gekocht. Zur Probe gibt man ein wenig auf einen Teller von Zinn oder Blech; wenn es nicht viel rinnt, sondern auf einem Fleck bleibt, so ist es genug, wird alsdann warm in die Gläser gegeben und ganz kalt verbunden.

926. *Quitten-Käse.*

Die Quitten-Marmelade Nr. 925 wird unter beständigem Rühren so lange gekocht, daß, wenn man mit dem Kochlöffel über den Boden fährt, die Masse nur sehr langsam zusammenfließt und daher den Boden der Kasserolle sehen läßt; nun werden die schmalen blechnen Käseformen 2 Finger hoch angefüllt, durch 2 Tage in einen sehr abgekühlten Ofen gegeben, damit der Käse austrocknet, den dritten Tag herausgestürzt und ganz kalt in ein reines Papier gewickelt. Zum Bedarf werden Zelteln davon geschnitten, auf Hölzchen gespießt und candirt (Nr. 814), dann unter anderen Bäckereien servirt. Marillen- und Reineclaude-Käse werden eben so gemacht.

927. Marmelade von grünen Zwetschken.

Nimm eine kupferne Pfanne oder Kasserolle, welche nicht verzinkt ist, setze sie auf die Gluth und lasse sie recht heiß werden, sodann schreibe die heiße Pfanne mit einigen Glöffeln voll Essig ab: nimm frisches Wasser, beiläufig 4 Deciliter, und gieße es in die heiße Pfanne, dann gebe die grünen entfernten Zwetschken darein, gebe ein wenig Salz dazu und lasse sie also mit einem kupfernen Deckel bedeckt fieden, bis sie ganz weich sind; sie müssen öfters umgerührt werden, dann stelle sie so zugedeckt über die Nacht in den Keller. Den anderen Tag werden sie durch ein Haarsieb gestrichen und so viel Zucker als passirte Zwetschken genommen. Der Zucker wird gekocht, auf $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker 2 Deciliter Wasser, und geläutert, aber nicht so dick wie Sirup eingekocht, das Passirte kommt nun in den Zucker und wird gemacht unter Rühren gekocht, damit es schön grün bleibt und ja nicht anbrennt; bis es die rechte Dicke hat, wird es in die Gläser eingefüllt, kalt verbunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

928. Reineclaudes-Marmelade.

Die sehr reifen Reineclaudes werden entfernt, in eine Kasserolle gethan, wenig Wasser darunter gegossen und recht gekocht; wenn sie recht zerfocht sind, so werden sie durch ein Haarsieb gestrichen, auf $\frac{1}{2}$ Kilo Reineclaudes wird 28 Dekka Zucker gewogen, das Uebrige wie bei den Marmeladen.

929. Hetschebeeren (Hagebutten).

$\frac{1}{2}$ Kilo fein passirte Hetschebeeren (wie man sie schon passirt zu kaufen bekommt) werden mit $\frac{1}{2}$ Kilo fein gestoßenem Zucker 1 Stunde ununterbrochen immer auf eine Seite abgetrieben, in die Gläser gefüllt, verbunden und aufbewahrt.

930. Hetschebeeren. Andere Art.

Die Hetschebeeren-Powideln (wie Nr. 929) werden abgewogen, auf $\frac{1}{2}$ Kilo Hagebutten werden 21 Dekka Zucker genommen, der

Zucker wird gestoßen, auf eine Kasserolle gethan, mit etwas kaltem Wasser angefeuchtet und gekocht, wenn der Zucker kocht, werden die Hetschebeeren darein gegeben, recht durchgerührt und 15 Minuten lang unter fortwährendem Rühren gekocht, dann vom Feuer genommen, ganz kalt in Gläser gefüllt, verbunden und aufbewahrt.

931. Hetschebeeren-Powideln selbst zu bereiten.

Aus sehr reifen Hetschebeeren werden die Körndeln herausgepußt, dann werden sie in einen großen Topf gegeben, zugedeckt und auf 3 Tage in Keller gestellt, damit sie recht weich werden; dann werden sie durch ein schütteres Sieb passirt; es darf aber kein Tropfen Wasser hinzugenommen werden, die passirten Hetschebeeren kommen dann in einen Weidling, auf $\frac{1}{2}$ Kilo Hetschebeeren $\frac{1}{2}$ Kilo fein gestoßenen Zucker, der Zucker wird während des Abtreibens bißchenweis darein abgetrieben, bis aller gar ist, so daß das Abtreiben 1 volle gute Stunde dauert. Dann werden sie in die Gläser gefüllt, verbunden und aufbewahrt. So halten sie bis zu den frischen. Das Abtreiben geschieht immer auf eine Seite.

932. Paradies-Äpfel.

Die sehr reifen Paradiesäpfel werden ohne Wasser leicht zerfacht, oder noch besser roh durch ein Haarsieb gestrichen, auf $\frac{1}{2}$ Kilo passirte Paradiesäpfel $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker genommen; der Zucker wird gekocht, die Paradiesäpfel darein gethan und $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, dann in Gläser gefüllt und wie bekannt 5 Minuten im Dunst gekocht. Auf diese Art sind sie besonders fein und haltbar.

933. Marillen-Saft.

Recht reife aber nicht zu weiche Marillen werden entkernt, die Marillen in 6—8 Theile geschnitten und abgewogen, auf $\frac{1}{2}$ Kilo Marillen 42 Deca Zucker, auf $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker 2 Deciliter Wasser, der Zucker wird gekocht, wenn er abgeschäumt ist, werden die geschnittenen Marillen darein geworfen, nebst der Schale von 1

Lemonie, und das Ganze wird unter öfterem vorsichtigen Rühren $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Ein Haarsieb wird über eine reine nicht fette Kasserolle gethan, die Marillen darein gegossen und nicht gerührt, so daß nur der reine Saft durchfließt. Wenn der Saft aller durchgetropft hat, so wird er mit der Kasserolle ans Feuer gesetzt und langsam $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, dann kalt in die Gläser gefüllt, verbunden und aufbewahrt. Die Marillen werden noch etwas eingekocht und als Buchtel-Fülle verwendet.

934. Gepresste Quitten-Marmelade.

Hiezu werden die Quitten auf den Grad eingesotten wie Nr. 926; wenn die Marmelade kalt ist, werden nußgroße Kügelchen gemacht, auf ein mit feinem Zucker bestreutes weißes Papier gelegt, mit einem reinen Brettel flach gedrückt und an der Luft getrocknet, dann täglich mit dem Rudelwalger dünner gewalgt, stets mit Zucker eingestreut, bis sie wie ein Messerrücken dünn sind; dann werden sie mit Zucker bestreut, in ein Glas eingerichtet und aufbewahrt. Auf ähnliche Art kann man alle Marmeladen bereiten, sie werden unter Bäckereien gemischt servirt.

935. Gepresste Birnen.

Reife aber nicht weiche Kaiser- oder Pergamotbirnen werden rein geschält; die Stengel werden daran gelassen, der schwarze Bagen oben abgeschnitten. Auf 20 Birnen wird in eine Kasserolle so viel Wasser genommen, damit die Birnen vom Wasser überspült sind, in das Wasser werden 28 Deka gestoßener Zucker gegeben und kochen gelassen, man kann auch Lemonie- oder Pomeranzenschale mitkochen; wenn das Wasser siedet, werden die Birnen darein geworfen und so lange gekocht, bis sie sich weich greifen lassen; dann nimmt man eine nach der andern heraus, läßt sie rein ablaufen, belegt ein Blech mit weißem Papier, legt die Birnen eine neben der andern darauf und läßt sie im abgekühlten Ofen abtrocknen; dann legt man sie auf ein reines Brett, legt ein zweites

Brett darüber, gibt auf beide Enden des oberen Brettes ein kleines Gewicht und läßt so die Birnen etwas breit drücken, dann legt man sie wieder auf das Papier, läßt sie wieder noch abtrocknen, drückt sie wieder etwas dünner, so behandelt man sie, bis sie messerrückendünn geworden sind, dann richtet man sie mit Zucker eingestreut in Gläser und bewahrt sie an einem trockenen Ort.

936. Mandelkase.

21 Defa Mandeln werden geschält und sehr fein gestoßen, mit so viel süßem Schmetten abgerührt, daß es wie ein Köchel ist; darein kommt 2 Defa aufgelöste Hausenblase und so viel Zucker, daß es gehörig süß ist. Nun wird es ans Feuer gesetzt, einen einzigen Sud aufkochen gelassen; eine Form wird leicht mit Butter bestrichen, die Massa darein gethan und aufs Eis gestellt. Als Geruch kann man 1 Löffel voll von dem Pomeranzenblüthen-Saft geben. (Nr. 898.)

937. Solersasse.

Nimm reine schwarze Holerbeeren, gebe sie in eine Kasserolle und laß sie siedend heiß werden, zerquetsche die Beeren recht mit einem Kochlöffel, gebe sie dann in einen Sieb und lasse den Saft durchlaufen, nicht drücken; das Zurückgebliebene gib wieder in die Kasserolle, lasse es wieder heiß werden, zerquetsche es noch mehr, gebe es wieder auf das Sieb, u. s. f., so lange es einen Saft gibt. Von diesem Saft nimm auf einen Sud 3 Liter in einen messingenen Einsiedebecken, lasse ihn langsam unter öfterem Rühren kochen; wenn er schon weniger und dicklich wird, hernach rühre 28 Defa fein gestoßenen Zucker darein und lasse ihn noch ganz gemach einsieden, bis ein wenig auf Fließpapier gethan nicht mehr durchschlägt.

938. Schwarzbeeren (Seidelbeeren).

3 Liter gute recht reife Seidelbeeren werden in einen großen Topf oder in eine Kasserolle gethan und langsam 2 Stunden ge-

kocht, oft umgerührt, daß sie nicht anbrennen; $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker wird fein gestoßen, in die kochenden Heidelbeeren gethan und nun vorsichtig langsam fort gekocht, oft umgerührt und bis zur gehörigen Dicke, jedoch saftig eingesotten, kalt in die Gläser gefüllt, verbunden und aufbewahrt. Sind statt Powideln zu gebrauchen, man kann sie, ehe sie mit dem Zucker gemischt sind, durch ein Haarsieb passiren; sie sind feiner, müssen aber mehr einkochen.

