

Jams oder englische Marmeladen.

Die Voraussetzungen für das Einkochen von Jam sind dieselben wie für alle andern Arten des Einsiedens: Größte Reinlichkeit, schönes, reifes, sorgfältig geputztes Obst, das in Tongefäßen gekocht wird, gutes Umrühren, um das Anbrennen zu vermeiden, und langsames Kochen. Das Prinzip besteht darin, ungeschälte ganze oder halbe Früchte teilweise zu erhalten, teilweise dem umgebenden Zuckersaft abzugeben. Die Hauptsache dabei ist, das Aroma zu erhalten und schöne Farben zu erzielen. Das kann nur durch Befolgung der oben genannten Bedingungen und großen Zuckergehalt, der nicht durch Saccharin ersetzt werden darf, erreicht werden. Auch müssen alle Früchte entkernt sein.

Erdbeer-Jam.

Sehr reife, schöne Walderdbeeren oder Ananas-erdbeeren werden entstielt in ein irdenes Gefäß gegeben und mit Kristall- oder Würfelzucker ganz ohne Wasser (auf 1 Kilo Obst $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker) so lange gekocht, bis sich beim auf den Herdrand schieben eine Haut bildet oder bis die Porzellanprobe (ein paar Tropfen auf kaltem Porzellan müssen steif werden) gelingt. Es muß unterdes sehr vorsichtig gerührt werden, damit den Früchten die Farbe erhalten bleibt. Heiß wird der Jam in heiße Gläser gefüllt und erkalten gelassen und diese dann mit Pergament oder Seidenpapier verbunden.

Das Seidenpapier (es darf nicht holzig sein) muß in rohe, kalte Milch getaucht, vorsichtig über das Glas gelegt und um den Rand gedrückt werden. Beim Trocknen wird es steif und hart und hält sehr gut (Spagat- und Arbeiterparnis).

Stachelbeer-Jam.

Grüne, harte Stachelbeeren läßt man zirka 1 Stunde langsam über Dunst erweichen. Dann kocht man sie wie die Erdbeeren fertig.

Ribisel-Jam.

Ribisel (nur große, ausgesuchte, aber noch harte) werden wie Erdbeeren verarbeitet. Sehr gut ist es, wenn man einige schwarze Ribisel zerdrückt und darunter mischt. (Sind diese Ribisel sehr sauer, muß man $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker auf 1 Kilo Früchte rechnen.)

Marillen-Jam.

Ganze, ungeschälte Marillen werden halbiert, entkernt, ohne Wasser mit Zucker gekocht (die Kerne werden aufgeschlagen, die Mandeln mitgekocht) und wie die anderen Jams fertiggestellt.

Pfirsich-Jam

wird genau wie Marillen-Jam (ohne Kerne) bereitet.

Weichsel- oder Kirschen-Jam.

Weichseln und Kirschen (bezw. Weichseln oder Kirschen), werden entkernt, mit einer Zuckerlösung, bestehend aus dem halben Gewicht der Früchte Zucker und dem vierten

Teil Wasser (die Lösung muß bis zum langen Faden spinnen) übergossen. Dann kocht man noch weiter, bis die Masse ein jamartiges Aussehen hat, und füllt sie heiß in Gläser. Vor dem Anrichten gibt man in Kirschenjam eventuell etwas Rum. Kirschen und Weichseln gemischt führen zu einem weit schwächeren Ergebnis als Kirschen allein.

Himbeer-Jam.

Himbeeren werden mit Zucker wie Erdbeeren gekocht und fertiggestellt.

Orangen-Jam.

6 Orangen und 2 Zitronen läßt man 24 Stunden in Wasser, das öfter erneuert wird, liegen. Dann schneidet man sie in kirschgroße Stücke und begießt diese in einer Porzellanschüssel mit 1 Liter Wasser, läßt sie 4—5 Stunden ziehen und kocht sie dann 1 Stunde. Nachdem sie 24 Stunden gestanden sind, gibt man 1 Kilo Kristall- oder Grießzucker darüber und kocht sie wieder 1 Stunde bei vorsichtigem Rühren. Die Gläser werden mit Pergament oder Seidenpapier in Milch verbunden. Das erste Wasser wird abgegossen. Sind die Schalen sehr dick, so muß man länger als 24 Stunden auswässern und die Schalen mit einer reinen Nähnadel anstechen.
