

## Einsieden.

### Dunstobst.

Einen wichtigen Behelf für die Küche bilden die Conserven von Obst und Gemüse, die man in Zucker einsiedet oder in Essig einlegt. Wir beginnen mit dem Einsieden der Früchte. Grundbedingungen für ein gutes Gelingen sind: I. Daß die Früchte wohl reif, aber noch fest und tadellos sein müssen. Das heißt also, daß sie nicht vom Baum geschüttet, sondern gepflückt (gebrockt) sind, weil sie durch das Aufschlagen auf die Erde oder selbst den Rasen Sprünge und Flecke bekommen. Auch sollen sie nicht wurmig oder durch den Transport gequetscht sein. II. Soll der Zucker geklärt, alles Unreine abgeschäumt und zum richtigen Grade (siehe weiter unten die Zuckergrade) der Zuckersyrup gekocht sein. III. Ist der luftdichte Verschuß die einzige Garantie für die Haltbarkeit des Eingefottenen. Die Industrie hat uns mit vielen neuen Behelfen versehen, Vielfach werden aber die Gläser mit der Obstsorte gefüllt, diese mit geklärtem Zucker überdeckt und mit eingeweicherter Rindsblase mittelst Spagatfadens recht fest verbunden. Auch pflegt man erst ein Leinläppchen oder ein Blatt Staniol auf das Glas zu geben und darüber die Rindsblase. Statt dieser jedoch ist das Pergamentpapier allgemein geworden, da es billiger ist und leichtere Handhabung gestattet. Es wird bloß in kaltes Wasser getaucht, über die Oeffnung des Compotglases gespannt und fest mit Bindspagat umbunden.

Bei der Behandlung als Dunstobst kommen die so vorgerichteten Compotflaschen über Heu gestellt in einen Topf; man stopft auch Heu zwischen die Flaschen, damit sie einander nicht berühren und möglichst feststehen, und daß sie beim Kochen nicht gegen die Wandungen des Topfes schlagen oder umstürzen. Dann füllt man nur so viel kaltes Wasser ein, daß es zur Hälfte der Compotgläserhöhe reicht, gibt einen festschließenden Deckel auf den Topf, setzt ihn ans Feuer und läßt es 5 Minuten, je nach der Fruchtgattung auch länger, vom Sieden an gerechnet, kochen. Der Topf wird hierauf zugedeckt heruntergenommen und so stehen gelassen, bis er völlig ausgekühlt ist. Dann erst nimmt man die Dunstobstflaschen heraus, wäscht sie ab und verwahrt sie an trockenem, frostgeschütztem Orte. Man sieht das Dunstobst öfters nach; wenn sich Schaumbläschen zeigen, so öffnet man die Flasche, seigt den Saft ab, fügt etwas Zucker bei und kocht ihn mit diesem unter Abschäumen auf, läßt die Früchte einmal damit aufwallen, füllt es erkaltet in Gläser und kocht es abermals in Dunst.

## Zuckergrade.

Läutern oder Klären des Zuckers. Man übergießt 1 Kilo Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Liter kalten Wasser, am besten in einem messingenen Schneebecken und stellt es ans Feuer. Sobald der Zucker zu kochen beginnt, schöpft man mit einem Silberlöffel den sich an die Seitenwand des Kessels anlegenden Schaum vorsichtig ab und wischt den Kessel dort auch öfters mit einem in heißes Wasser getauchten Lappen aus. Wenn der Zucker völlig klar ist, kocht man ihn zu nachbeschriebenen Graden, welche man mit der Zuckerwaage bestimmen kann.

Anderer Art. Man zersprudelt das kalte Wasser mit 1 Eiklar, übergießt den Zucker damit und kocht es langsam, ohne abzuschäumen oder zu rühren, bis der Zuckersyrup wasserklar hervortritt und alles Trübe sich setzt. Dann gießt man es vorsichtig durch eine in heißem Wasser ausgewundene Serviette.

Kochen des Zuckers zum 1. Grade: Breitlauf. Man kocht den geklärten Zucker einige Minuten, taucht den Löffel hinein und wenn der Zucker in breiten lappenförmigen Tropfen abläuft oder die Waage 26 Grade zeigt, so hat er den 1. Grad erreicht.

2. Grad: Das Spinnen oder der große Faden. Nach einigen Minuten taucht man wieder den Löffel ein, nimmt einen Tropfen zwischen Daumen und Zeigefinger. Wenn nach schwachem Entfernen voneinander sich ein Faden zieht, ist der 2. Grad erreicht. Die Zuckerwaage markirt 32 Grade.

3. Grad: Der Flug oder die Blase. Nach weiterem Kochen taucht man den Schaumlöffel ein und bläst in die innere Seite. Es bilden sich da kleine Blasen, welche rückwärts in den Sieblöchern zu sehen sind, und die Waage zeigt 41 Grade.

4. Grad: Großer Flug oder große Blase. Nach weiterem Kochen und Eintauchen des Löffels bläst man abermals in denselben, wobei größere Blasen fortfliegen. Zuckerwaage 41—43 Grad.

5. Grad: Bruch. Nach dem Fortkochen taucht man ein zugeschnittenes Hölzchen in den Zucker, fährt damit gleich in kaltes Wasser, zieht nun das Hölzchen heraus und probirt mit den Fingern, noch besser mit den Zähnen, ob der daran haftende Zucker spröde und brüchig ist und nicht beim Zerbeißen an den Zähnen haftet. Zuckerwaage markirt 48 Grade.

6. Grad: Caramel. Kocht man nach diesem Grad weiter, so verändert der Zucker seine Farbe und wird gold- oder dunkelbraun, also heller oder dunkler Caramel, und zwar zeigt die Zuckerwaage 49 Grade. — Bei den Gradenkochen ist große Auf-

merksamkeit und häufiges Probiren nothwendig; man muß ausschließlich dabei stehen und keine andere noch so kleine Zwischenarbeit verrichten wollen, da der Uebergang von einem Grad in den anderen ein sehr rascher ist. Etwas Citronensaft kann dem Zucker beigegeben werden, da derselbe auch zur Klärung beiträgt und das Candiren (absterben) und herauskrystallisiren des Zuckers beim Dunstobst verhindert.

### Kirschen.

Schwarze Herzkirschen werden überklaubt, daß keine von Vögeln angepickten, gefaulten oder madigen darunter sind. Auf 1 Kilo von den Stielen befreiten Kirschen gibt man  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker zum Kochen und fügt beiläufig  $\frac{1}{2}$  Stange Vanille bei. Wenn der Zucker den 2. Grad erreicht hat, stellt man ihn zum Erkalten. Die Kirschen füllt man in die Gläser, wobei man sie mit dem Boden öfters auf die Handfläche aufstößt, damit möglichst wenig Zwischenräume bleiben, füllt es mit dem ausgekühlten Zuckersyrup, verbindet und siedet, wie vorbeschrieben. Oder: Die Kirschen werden abgewischt oder mit Wasser abgespült, am Sieb abgetropft, in ein Gefäß gegeben, mit dem warmen (nicht heißen) Zucker übergossen, mit beschwerendem Deckel zugedeckt, damit sie nicht aufsteigen und braun werden gelassen. Tags darauf füllt man die Früchte ins Glas, verbindet und siedet sie im Dunst.

Eleonore Brenner, Lehrerin.

### Weichjeln oder Amarellen.

Dieselben werden wie vorbeschriebene „Kirschen“ bereitet.

### Marillen oder Pfirsiche.

Reife aber noch feste und makellose Früchte dieser beiden Gattungen werden geschält, halbirt, die Steine entfernt, einige derselben aber aufgeschlagen und die geschälten Kerne gleichfalls verwendet. Die geschälten Früchte legt man in kaltes Wasser, welches mit 1 Messerspitze weißen Alaun versetzt wurde. Dann saßt man sie heraus und gibt sie in obengeklärten Zuckersyrup des 1. Grades, auf 1 Kilo der Obstgattung 1 Kilo Zucker gerechnet. In dem Zucker läßt man sie nur einigemal aufwallen, damit sie nicht zu weich werden, fügt einige der geschälten Kerne bei und schöpft sie in eine Schüssel heraus; dann ordnet man sie mittest Spicknadel übereinander geschichtet mit der Kernseite nach unten in die Compotgläser, kocht den Zucker zum zweiten Grad und gibt ihn erkaltet in die Gläser, welche verbunden und in Dunst gesotten werden. — Etwa reifere Früchte werden geschält und gleich in die Gläser mit einigen Kernen eingeschichtet.

## Keineclauden (Ringlotten).

Reifen, festen und ganz unbeschädigten Keineclauden stutzt man die Stielchen und sticht sie um dieselben herum mit einer Nadel, damit die Schale im Sieden nicht aufplatze, legt sie in heißes Wasser und stellt sie über Nacht fort. Sie müssen mit einem niederhaltenden Deckel beschwert sein, damit sie nicht aufsteigen, wodurch sie von einer Seite braun würden. Den nächsten Tag siedet man pro Kilo Keineclauden 1 Kilo Zucker zum Spinnen, ordnet die Früchte in die Gläser, füllt den ausgekühlten Syrup darüber, verbindet und siedet es in Dunst.

Clara Sauer, Ärztensgattin in B.

## Mirabellen

ebenso wie die Vorhergehenden.

## Pflaumen oder Zwetschken.

Die geschälten Früchte werden in eine tiefe Schüssel gelegt, mit warmem geläutertem Syrup übergossen, eingeschwert zugedeckt (siehe oben bei „Keineclauden“) und über Nacht stehen gelassen. Nächsten Morgen füllt man die Früchte in die Gläser, gibt den Saft darüber und vollendet wie oben. Für ungeschälte Pflaumen oder Zwetschken muß man die Schale ringsum das Stielchen mehrmals mit der Nadel stechen.

Elise Waß, Wien.

## Birnen.

Man verwendet nur Muskateller-, Salzburger- oder Kaiserbirnen, indem man sie schält, den Blütenansatz wegschneidet, den Stiel flugt und rein schabt. Die ersteren sind klein und bleiben ganz, Salzburger werden halbirt und Kaiserbirnen geviertelt, wobei man sie nach dem Schälen mit einer halbirten Citrone bestreicht und in kaltes Wasser gibt, damit sie weiß bleiben. Wenn alle geschält sind, faßt man sie in heißes Wasser, läßt sie darin gut durchwärmen, schichtet sie abgetropft in die Gläser und füllt sie mit geklärtem gesponnenem Zucker auf. Gut verbunden, werden sie 10 Minuten im Dunst gesotten.

## Dunstobst mit ungesottenem Zucker (Staubzucker).

Die Gläser werden mit einer der vorbeschriebenen Fruchtgattungen möglichst vollgefüllt, wobei man den Boden der Gläser öfters auf die Handfläche oder den mit mehrfach zusammengelegtem

Tuch versehenen Tisch stößt, damit sich die Früchte aneinandersetzen. Dann füllt man mit dem Silberlöffel Staubzucker auf, bis er alle Zwischenräume ausfüllt. Im Uebrigen verbindet und siedet man sie im Dunst wie die Vorigen. Der Vortheil dieses Verfahrens ist, daß das Zeit und Mühe machende Klären und Sieden des Zuckers erspart wird, doch ist es weniger haltbar und überdies bleiben die Gläser trotz dichten Einfüllens nach dem Dunstfieden halbleer.

Emil Kumer, Hoteltoch.

### **Dunstobst im Backofen oder in der Bratröhre.**

Statt im Dunst zu kochen gibt man das eingefüllte gut verbundene Obst nach dem Kochen in die Bratröhre oder in den Backofen, nachdem Brod darin gebacken wurde, und läßt es bis zum Auskühlen darin. Gut ist es, das Pergamentpapier noch durch eine Papierkappe vor dem Austrocknen oder Bräunen zu bewahren.

### **Zuckerobst (schwereingefochte Früchte).**

Die Früchte, welche in nachbeschriebener, etwas umständlicherer Weise eingesotten werden, sind durch den größeren Zuckergehalt, der sie durchbringt, länger haltbar, und können auch in umfangreicheren Gefäßen aufbewahrt werden, da man immer den Bedarf herausnehmen kann, ohne daß der andere Inhalt gefährdet wird. Bei Dunstobst hingegen muß das angegänzte Glas Obst möglichst rasch verbraucht werden, da es sonst verdirbt.

### **Weichseln.**

Auf 1 Kilo große, vorsichtig entfernte Weichseln kocht man  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker, schäumt ihn fleißig ab und probirt bis er den 2. Grad hat. Nun kommen die Weichseln hinein; man läßt sie anfangs kochen, zieht sie dann aber an mäßiger warmer Herdstelle, wo sie langsam fortwallen sollen, bis der Saft sich sulzt, das heißt, bis ein auf ein Teller fallen gelassener Tropfen nicht auseinander rinnt, sondern sulzig fest wird, oder bis an dem in den Saft getauchten und hochgehaltenen Silberlöffel der Tropfen haften bleibt.

Betti Eigl, Förstersgattin.

### **Himbeeren.**

Reife, aber noch recht feste Himbeeren werden nebeneinander so auf einen flachen Teller gelegt, daß sie denselben völlig bedecken. Auf diese Fruchtmenge läutert man  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker und kocht ihn

zum Spinnen. Im Uebrigen verfährt man wie oben, und kocht die Himbeeren bis sie glasig, fast durchsichtig werden und sich der Saft sulzt (siehe voriges Recept)

Frau Regine Treuer, Nagy-Surány, Zuckerfabrik.

### Stachelbeeren.

Reife, aber feste, grüne Stachelbeeren der großen Gattung seyligt man seitlich mit dem Federmesser auf und entfernt von innen vorsichtig die Kerne. Auf 1 Kilo solcher Stachelbeeren siedet man 1 Kilo Zucker zum 3. Grade und damit die Stachelbeeren, bis sie unter Umrühren glasig werden. Hierauf läßt man sie auf einem Sieb abtropfen, kocht den Zucker zum 4. Grad, läßt darin die Stachelbeeren wieder mehrmals aufwallen und füllt sie nun mit diesem Saft in die Gläser. Mit Pergamentpapier verbunden, werden die Gläser an kalten Ort gestellt.

Anna Loos, Olmütz.

### Himbeeren, Erdbeeren, Maulbeeren, Brombeeren.

Die beiden ersteren Gattungen werden nur überklaubt und nachgesehen, damit keine Maden darin seien, die beiden letzteren verwendet man mit den gestutzten Stielchen, alle vier Gattungen müssen aber noch fest sein, da sie sonst zerfochen würden. Man gibt sie in den zum 4. Grad gesottenen, lauterer Zucker und siedet sie in demselben 20—25 Minuten, bis der Saft dicklich ist und sich spinnt. So füllt man sie in Gläser und bewahrt sie gut verbunden.

Camilla Lorber, Hoteliersgattin.

### Ribisel.

Diese sollen von der großbeerigen Gattung, rothreif, aber noch fest sein. Man verwendet die ganzen Träubchen, und zwar läßt man auf 1 Kilo derselben 1 Kilo Zucker mit 1 Liter kalten Wasser auflösen, gibt die Ribiseln hinein und bringt sie langsam zum Kochen. Zugedeckt läßt man sie über Nacht stehen. Hierauf seihst man den Saft und kocht ihn zum großen Flug, läßt ihn erkalten, ordnet die Ribiseln in Gläser und gießt den Zuckerast darüber. Gut verbunden wird es aufbewahrt.

### Aprikosen (Marillen).

Maakellose, reife, aber noch feste Marillen werden geschält, halbirt und entfernt, in kaltes Wasser gelegt, und wenn alle fertig sind mit diesem erwärmt, bis die Aprikosen nach oben steigen oder

mit einem zugespitzten Holzspießchen leicht zu durchstechen sind. Abgetropft und mit kaltem Wasser überspült, gibt man sie in eine Schüssel, übergießt sie mit klarem zu 1. Grad gekochten Zucker und läßt sie zugedeckt, daß sie nicht auf die Oberfläche steigen können, über Nacht stehen. Am Morgen kocht man den abgeseihten dünner gewordenen Saft abermals zum Breitlauf und läßt die Aprikosen darin langsam aufwallen, worauf sie zugedeckt über Nacht stehen bleiben. Tags darauf siedet man den Saft zum 3. Grad, wobei man abschäumt, läßt die Früchte damit zweimal aufwallen, stellt sie zum Auskühlen fort und füllt sie dann in Gläser, welche man mit Pergamentpapier verbindet.

### Pfirsiche.

Die Früchte werden wie die Vorigen hergerichtet, im Wasser bis zum Weichwerden erwärmt, auf dem Sieb mit kaltem Wasser übergossen, und nach dem Abtropfen in geklärtem, zum Breitlauf (1. Grad) gekochtem Zuckersyrup gegeben. Mit diesem wird es einmal aufgekocht und wohl zugedeckt über Nacht weggestellt. Tags darauf kocht man den geseihten Saft abermals zum 1. Grad, die Früchte läßt man mehrmals aufwallen und stellt sie über Nacht zugedeckt weg. Zum dritten Mal siedet man den geseihten Saft bis zum 3. Grad und wenn die Pfirsiche einmal darin überjotten wurden, stellt man sie weg und füllt sie nach völligem Erkalten in Gläser, welche man gut verbindet.

Emilie Popelka, Raasditz.

### Melonen.

Eine reife, dennoch feste Melone der edelsten Gattung, am besten mit röthlich gelbem Fleische, schneidet man in Hälften, entfernt die Kerne, so wie alles Faserige und schält sie jedoch so, daß von dem grünen Fleisch ein Streifchen daran bleibt. Nun mischt man zur Hälfte Essig und zur Hälfte Wasser, daß die in Spalten geschnittenen Früchte überdeckt sind, und kocht sie bis zur Durchsichtigkeit, was nahezu 1 Stunde erfordert. Indessen läutert man auf 1 Kilo Spalten 1 Kilo Zucker, fügt von  $\frac{1}{2}$  Citrone die Schale und ein Stangerl Vanille bei und kocht den Zucker zum Spinnen. Die abgeseihten Melonenspalten werden in diesen Syrup gethan, einmal aufwallen lassen und zugedeckt weggestellt. Tags darauf seigt man den Fruchtsaft ab, kocht ihn unter Abschäumen und gießt ihn lauwarm über die Melonen. Dies wiederholt man noch zweimal, beim dritten Mal kocht man den Saft dicklicher, thut die Früchte hinein, und wenn sie aufgesotten haben werden sie zum Auskühlen weggestellt, dann in Gläser gefüllt und verbunden.

Fräulein Róza von Fokusházy in Malomszegh.

### Kleine Birnen (Muskateller).

Feste tadellose Birnchen werden geschält, der Stiel abgeschabt und so dann in kaltes Wasser gegeben, welches man mit einigen Tropfen Citronensaft versetzt, damit die Birnchen recht weiß bleiben. Mit diesem Wasser bringt man sie zum Kochen, und wenn sie weich sind, saßt man sie in kaltes Wasser heraus. Nachdem sie abgetropft sind, werden sie in einer Schüssel mit geläutertem, lauem, zum 1. Grad gesottenen Zucker übergossen und wohl zugedeckt, weggestellt. Nächsten Tag kocht man den Zucker, abschäumend zum 2. Grad, läßt die Birnen einmal aufwallen und stellt sie wieder zugedeckt fort. Dies wiederholt man noch zweimal. Zuletzt kocht man den abgeseihten Zucker zum 3. Grad oder Flug und läßt die Birnchen einmal damit aufwallen. Erkalten werden sie in Gläser gefüllt.

### Quittenäpfel.

Große, reife Quittenäpfel werden geschält, in Viertel geschnitten und das Kerngehäuse entfernt. Nun stellt man sie mit kaltem Wasser ans Feuer und kocht sie weich, läßt sie auf dem Sieb abtropfen und übergießt sie in einer Schüssel mit lauwarmem geläutertem Zuckersyrup. So werden sie zugedeckt über Nacht stehen gelassen. Andern Tags kocht man sie mit dem zum zweiten Grad gekochten abgeschäumten Saft und stellt sie zugedeckt fort. Dies wird durch 4 Tage wiederholt, zuletzt kocht man den abgeseihten Fruchtsaft zum 3. Grad, gibt die Quitten hinein und kocht sie auf. So sind sie fertig und werden ausgekühlt in Gläser gefüllt und wohlverbunden, aufbewahrt.

### Kürbis.

Einen mittelgroßen Kürbis schneidet man der Länge nach in Viertel, schält sie mit dem Chartreusmesser, entfernt innen die Kerne, sowie alles Fasrige und schneidet es abermals mit dem Chartreusmesser in beliebige Spalten oder birnenförmige Stücke. Diese siedet man in Essigwasser wie die Zuckermelone in den vorhergehenden Rezepten und vollendet sie wie diese.

### Wassermelonen oder Melonenschalen.

Von der Wassermelone wird meist bloß die von der äußeren zähen Rinde befreite Schale eingesotten, nachdem man das Fleisch

geessen, so daß nur ein Streifen vom rosenrothen Fleisch daran bleibt. Hierauf behandelt man es wie bei „Melone“ angegeben.

### Nüsse.

Man verwendet für dieses äußerst beliebte Compot jene noch unreifen Nüsse, welche sich mit der Nadel durchstechen lassen. Je nach der Gattung ist dies vom 1. bis 15. Juli der Fall. Diese Nüsse gibt man, nachdem jede mehrmals mit einer Nadel gestochen wurde, in einen Weidling, gießt kaltes Wasser darauf, daß es über die Nüsse steht und stellt sie zugedeckt fort. Tags darauf schüttet man dieses Wasser ab, gießt frisches darauf und läßt es abermals stehen. Hat sich dies durch 14 Tage wiederholt, so siedet man die Nüsse mit Wasser bedeckt, welches zum dritten Theil mit Essig gemischt ist. Sind sie so weich, daß sie sich leicht mit der Nadel aufstechen lassen, so werden sie zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. In jede 6. steckt man oben eine Gewürznelke, unten als Stengelchen ein Stückel Zimmt, gibt sie in einen Weidling, wo sie mit heißem geklärten Zuckersyrup 1. Grades übergossen werden. Zugedeckt bleiben sie über Nacht stehen, dann seiht man den Saft ab, kocht ihn zum 2. Grad, gießt ihn erkaltet auf die Nüsse und wiederholt dies noch 3 folgende Tage. Am Tag hierauf siedet man den Saft abermals zum 2. Grad oder Spinnen, kocht die Nüsse ein paar-mal darin auf, faßt sie mit einem Silberlöffel heraus und gibt sie in die Einsiedgläser. Den Saft abermals zum Spinnen gesotten gibt man erkaltet über die Nüsse, daß er daumenbreit darüber steht und verbindet es mit Pergamentpapier. Die Nüsse werden auf diese Art bereitet, glänzend schwarz, glattrund und sind von von besonders würzhaftem Geschmack.

### Weisse Nüsse.

Einen Monat später abgenommene Nüsse haben bereits einen zart entwickelten Kern, welcher noch in weicher Schale liegt. Diese entfernt man, indem man die Nüsse mit einem Messerchen schält und wirft sie in kaltes Wasser, welches pro Liter mit gestoßenem weißen Maun, etwa haselnußgroß, gemischt wird. Nun bringt man in zwei Töpfchen eben so gemischtes Maunwasser zum Sieden, gibt die Nüsse in den einen Topf, kocht sie ein paar-mal auf und faßt sie in den zweiten Topf aus. Hier kochen sie bis sie leicht durchstechbar sind, worauf sie in kaltes Wasser gelegt werden. In abgeschäumten, klaren Zuckersyrup, der mit  $\frac{1}{2}$  Stangerl Vanille zu

1. Grad gekocht wurde, kommen die abgetropften Nüsse und werden zugedeckt weggestellt, Tags darauf der abgeseigte Zucker aufgesotten, wie bei vorgehendem Recept. Nach dreimaligem Wiederholen läßt man am letzten Tag die Nüsse mit aufkochen und behandelt sie wie die vorbeschriebenen. — Man nehme gleichschwer Zucker als Nüsse zum Einsieden derselben.

### Grüne Mandeln.

Man stellt die grünen Mandeln mit Lauge bedeckt zum Feuer und läßt diese bis nahe zum Kochen kommen. Dann faßt man sie in weniger heißes Wasser, gibt sie von da aufs Sieb zum Abtropfen und wischt sie dann ab. Hierauf werden sie mehrmals mit der Nadel durchstochen und mit Wasser zum Kochen gestellt, welches zur Hälfte mit Essig gemischt wurde. Wenn sie so weich sind, daß sie leicht zu durchstechen sind und von der Nadel heruntergleiten, so gibt man sie in kaltes Wasser, wo sie zugedeckt über Nacht stehen. Tags darauf abgetropft, werden sie in tiefer Schüssel mit geläutertem erstgradigem heißen Zuckersyrup übergossen über Nacht stehen gelassen. Am andern Morgen seigt man den Zucker, kocht ihn auf, gibt die Mandeln hinein und wenn sie aufgewallt haben, stellt man sie zugedeckt fort. Dies wiederholt man zweimal noch, zuletzt wird der Saft zum 2. Grad aufgesotten, die Mandeln mit abgetropft in Gläser geschichtet, der dicker gesottene Saft erkaltet, darüber gegeben und verbunden. So werden auch alle sehr unreifen Früchte behandelt.

### Hagebutten (Hannebutten, Hetschepetsch, Hetscherl).

Die leuchtend rothen Früchte des wilden Rosenstrauches werden abgelöst, so lange sie noch fest sind und der Länge nach mit scharfem Federmesserchen geschligt. Mitteltst dieses entfernt man auch aus dem Innern die Kerne und alles Haarige und gibt die so vorgegerichteten Hagebutten in geläutertem zum 1. Grad oder Breitlauf gesotteneu Syrup. Mit diesem werden sie bis zum völligen Weichwerden gekocht und mit ihrem Saft zugedeckt weggestellt. Nächsten Tag seigt man den Saft, kocht ihn zum 2. Grad, gibt die Hagebutten abgetropft in die Gläser und füllt sie mit dem erkalteten Saft auf. Wohlverbunden werden sie aufbewahrt. Beliebig kann man den Zucker auch mit fingerlangem Stückchen Zimmt und 6 Gewürznelken sieden, die man aber vor dem Einfüllen entfernt.

## Rumobst.

### Von rohem Obst.

Sorgfältig verlesene Erdbeeren, die noch ganz nicht überreif oder breiig sein müssen, wiegt man ab und schichtet sie mit dem gleichen Gewicht Staubzucker in einen Steintopf, der gut schließenden Deckel hat. Dies übergießt man mit Rum, und zwar rechnet man für je 1 Kilo Früchte ebenso viel Zucker und  $\frac{1}{4}$  Liter besten Rum. So schichtet man im Laufe der Jahreszeit auch Ribiselträubchen, Himbeeren, Stachelbeeren, geschälte, halbirte Marillen, Pfirsiche und Birnen, Amarellen, Weichseln, Reineclauden und Zwetschken, die letzteren 4 Gattungen vorher entfernt und mit dem Zucker au bain-marie (Wasserbade s. Küchenausdrücke) 10 Minuten stehen gelassen, in den Topf. Ehe man eine neue Fruchtgattung hineingibt, rührt man die Früchte im Topf vorsichtig um, was überhaupt öfters geschehen muß, damit sich der Zucker nicht zu Boden setze. Pro Kilo Früchte und Kilo Zucker immer  $\frac{1}{4}$  Liter Rum beifügend, legt man so fast alle Obstgattungen zu einem sehr pikanten Compot ein, verschließt es möglichst gut und hält es an kühlem Ort.

### Von gekochtem Obst.

Das Gleichgewicht Zucker der einzulegenden Fruchtgattung läutert man zu Syrup 1. Grades, gibt das Obst hinein und läßt es nur einmal aufwallen. So kommt es in den Topf, wird in dem Verhältniß wie oben angegeben mit Rum übergossen. In dieser Weise fährt man mit allen Obstgattungen fort. Melonen, Feigen, Ananaspalten und Nüsse werden mit einigen Löffeln ihres Saftes oder auch nur abgetropft in fertig eingesottenem Zustand dazugegeben.

### Kirschen und Zwetschken in Slibowitz.

1 Kilo Weichseln zupft man von den Stielen, spült sie mit Wasser durch und läßt sie am Sieb abtropfen. Indessen kocht und läutert man 1 Kilo Zucker zum 2. Grad, gießt ihn lau über die in einem Guckenglas befindlichen Weichseln. (Nöthigenfalls ja sogar noch besser ist eine Flasche mit weiterem Hals zu verwenden.) Auf 1 Kilo Frucht und ebenso viel Zucker fügt man  $\frac{1}{4}$  Liter oder auch nur  $\frac{2}{10}$  Liter alten Slibowitz oder Kirschgeist, ein Stückchen

Citronenschale, einige Gewürznelken und ein fingerlanges Stück Zimmt bei. Nun verbindet oder verforkt man es recht gut und läßt es 14 Tage bis 3 Wochen in der Sonne stehen. Der Saft, der sich hiebei reichlich bildet, wird auch gern getrunken und zu dem Behuf in Biqueurgläschen servirt. Ebenso macht man geschälte Zwetschen, geschält halbirte Marillen oder Pfirsiche.

### Essig-Früchte.

2 Kilo Weichseln pflückt man von den Stengeln, spült sie mit Wasser durch, läßt sie abtropfen und füllt sie mit 1 Kilo Staubzucker durchsichtet in eine weithalsige Flasche ein, indem man diese recht fleißig über einem mehrfach zusammengelegten Küchentuch aufstoßt, damit sich die Weichseln recht dicht setzen. Nun gießt man  $\frac{1}{2}$  Liter Weinessig mit etwas Wasser gemischt darauf, verbindet es, und läßt es 8 Tage in der Sonne stehen. Dann gießt man den Saft herunter, kocht ihn mit Citronenschale, Zimmt und Nelken auf, füllt ihn kühl über die Weichseln und läßt sie wohlverbunden 4 Wochen in der Sonne stehen.

Birnen.  $\frac{1}{2}$  Liter Essig mischt man mit ebenso viel Wasser, gibt 1 Stück Zimmt, einen halben Kaffeelöffel Gewürznelken und 1 Stückchen Citronenschale so wie 1 Kilo Zucker bei. Dies schäumt man ab und wenn es klar zum 1. Grad gesotten ist, kommen 2 Kilo geschälte Birnchen hinein. Sobald diese weichgesotten sind, werden sie herausgefäßt, abtropfen gelassen, in Einsiedegläser eingeschichtet und mit dem nochmals übersottene Saft aufgefüllt, nachdem das Gewürz entfernt wurde, gut verbunden aufbewahrt.

Zwetschen. Wie oben bereitet man eine Zuckerlösung mit Essigwasser aber reichlicher Zimmt, Nelken und Citronenschale. Auf 1 Kilo Zucker nimmt man 2 Kilo reife aber nicht weiche Zwetschen, wischt sie ab und durchsticht sie mehrmals mit der Nadel. Die Zwetschen läßt man, etwa in 4 Portionen getheilt, nacheinander in dem Zuckersaft kochen, saßt sie abgetropft in Gläser, kocht den Saft dichter und gibt ihn erkaltet über die Zwetschen, welche nun wohlverbunden 8 Tage in der Sonne stehen. Nach Ablauf dieser Zeit wird der Saft abgeseiht, aufgesotten, kühl über die Zwetschen gegeben und die Gläser gut verbunden.

### Senf-Früchte.

Man verwendet dazu fertig eingesottene Reineclauden, Melonen-spalten, Pfirsiche, Feigen, Nüsse, Marillen und Birnen. Den Saft

dieser Fruchtgattungen seihet man herunter, bringt ihn zum Sieden und verrührt nur soviel braunes Senfmehl dazu, daß der Saft bräunliche Farbe annehme und nicht dickbreiig sondern flüssig bleibe. Man füllt es in luftdicht verschließbare Krüge, Flaschen, oder verlöthet es in Blechbüchsen.

### Preiselbeeren.

Reife nicht zerdrückte Preiselbeeren überklaubt man, indem sie mit kaltem Wasser überdeckt werden, wodurch Blättchen und unreife Beeren obenauf schwimmen und leicht zu entfernen sind. 1 Kilo Zucker auf die doppelte Menge Preiselbeeren gerechnet wird gestoßen, mit den Beeren durchgeschüttelt und in einer Casserole ans Feuer gegeben, wo es ohne Umrühren so lange langsam fortkocht, bis der Saft sulzig wird. Man verwahrt sie wohlverbunden in Steintöpfchen. Vor dem Auftragen kann man auch ein Löffelchen Rum oder etwas Rothwein dazu rühren. Preiselbeeren sind vorzüglich zu Wild.

### Preiselbeeren ohne Zucker.

Die nach oben angegebener Weise verlesenen Preiselbeeren werden in einem irdenen Gefäß ohne Zuthat von Flüssigkeit und ohne Umrühren etwa auf die Hälfte ihrer Menge verdunsten lassen, wobei sie nicht kochen sollen, sondern seitlich am Herd erhitzt werden. Möglichst heiß in Gläser gefüllt, werden sie bis zum Auskühlen stehen gelassen und wohlverbunden aufbewahrt. Sie können ohne Zucker aufgetragen oder mit Zimmt gemischten Zucker und etwas Rothwein angerührt zu Tisch kommen.

### Blaubeeren (schwarze Erdbeeren, schwarze Heidelbeeren).

Man dünstet die reifen aber noch glattrunden Beeren ohne umzurühren weich, füllt sie in Gläser oder Flaschen ein und siedet sie gut verbunden 10 Minuten im Dunst (s. „Dunstobst“), beim Auftragen gibt man Zucker dazu.

### Blaubeeren in Töpfen.

Man füllt die Blaubeeren mit Staubzucker durchschichtet in Steintöpfe und bindet dieselben gut zu. So stellt man sie in ein zweites Gefäß mit kaltem Wasser und bringt sie zum kochen. Wenn

sie so eine Stunde gesotten haben, läßt man sie in dem Wasser erkalten, wischt hierauf die Töpfe ab und bewahrt sie im Keller auf. Ohne weitere Zuthat kommt es als Compot zu Griesstrudel oder Schmarrn zu Tische.

### Gemischte Beeren.

Sorgfältig überklaubte, reife doch feste Himbeeren, Stachelbeeren, Ananaserdbeeren, weiße und rothe Ribiseln, sowie entfernte Weichseln oder Kirschen wiegt man jedes für sich und nimmt das gleiche Gewicht Zucker. Diesen läutert man und kocht ihn zum 2. Grad, gibt erst die weißen Ribiseln hinein und läßt sie, vorsichtig umrührend, darin weichkochen. Auf das Sieb herausgefäht, läßt man sie abtropfen und gibt sie in einen Topf oder eine Flasche. Nun kommen die gelben oder grünen Stachelbeeren in den Zucker, werden wie die Ribiseln behandelt und hierauf nacheinander die rothen Stachelbeeren und die übrigen Gattungen jede für sich. Sobald sie alle fertig sind, werden sie leicht durchgerührt, der Zuckersaft dicklicher gesotten, erkaltet über die Früchte gegossen und verbunden.

### Salsen, (Marmeladen, Obstmus, Leckwar).

Zu Marmeladen nimmt man völlig reife deshalb also weiche Früchte, doch dürfen sie nicht abgedrückte oder angefaulte Stellen haben, was die Haltbarkeit sehr gefährden würde. Die Früchte werden entsteint und von den Stielen befreit, geschält oder ungeschält passirt (durch's Sieb gestrichen) und mit dem gleichen Gewicht Zucker, den man zum 3. Grad gekocht, unter Umrühren und Abschäumen gesotten. Beliebiger können die Früchte auch überdünstet werden ehe sie in den Zucker kommen, was insbesondere empfehlenswerth ist, wenn die Früchte nicht ganz reif wären. Man probirt die Marmeladen, indem man einen Tropfen auf eine Porzellschüssel oder ein Löschblatt fallen läßt. Wird der Tropfen auf der Schüssel in seiner Form bleiben, nicht fließen oder sulzig werden, oder dringt er nicht durch das Löschpapier, so ist die Marmelade fertig. Man füllt sie möglichst warm in die Marmeladegläser und läßt sie offen erkalten, wodurch sich oben ein Häutchen bildet, welches viel zur Erhaltung beiträgt. Auch schneidet man aus weißem Löschpapier eine Scheibe, welche der oberen Oeffnung des Glases entspricht, taucht sie in Rum oder schwache Salpeterlösung und

verbindet gut mit Pergamentpapier. — Bei Obstgattungen, wo es auf die Farbe nicht so ankommt, also bei Kirichen, Weichseln, ungeschälten Zwetschken, Heidelbeeren oder Hollunderbeeren, läßt man den Zucker nicht vorher kochen, sondern gibt ihn als Staubzucker mit den rohen Früchten in das Kochgeschirr und kocht es unter fleißigem Rühren.

### **Apfelmarmelade.**

Äpfel, welche man abgewischt und nachgesehen hat, daß jeder Fleck und alles etwa wurmförmige entfernt werde, siedet man ungeschält weich und passirt sie durch. Auf jedes Kilo von diesem Mark kocht man  $\frac{3}{4}$  Kilo Zucker klar, fügt 1 Stange Zimmt, 6 Gewürznelken und ein fingerlanges Stück Citronenschale bei, rührt es auf dem Feuer mit dem Mark bis zur vorangegebenen Probe.

### **Birnenmarmelade.**

Beliebige Gattung Birnen schält man, schneidet sie in Viertel und wirft sie in kaltes mit gestoßenem weißen Mann versetztes Wasser. Dann kocht man sie in geläutertem zu Breitlauf gesottenem Zucker mit ein Stückchen Citronenschale und einer halben Stange Vanille weich, passirt sie und siedet sie zur Probe. Auf 1 Kilo Birnen genügt  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker.

### **Kirichenmarmelade.**

Auf 4 Kilo schwarze Kirichen, die entfernt wurden, kocht man  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker mit  $\frac{2}{10}$  Liter Weinessig, eine halbe Stange Vanille und dem Gelben einer halben Citrone mehrmals auf, gibt die Kirichen dazu und kocht sie unter Umrühren zur Probe. Zwei bis drei Löffel voll der Kirichkerne gestoßen und im Mullstückchen eingebunden mitgesotten, erhöhen den Geschmack.

### **Weichselfleisch.**

3 Kilo Weichseln befreit man von Stielen und Kernen, schichtet es mit 3 Kilo Staubzucker in eine Casserole und läßt es mehrere Stunden oder über Nacht ziehen. Dann wird es unter Abschäumen bei gelindem Feuer zur Probe gesotten, wobei man

möglichst das Rühren vermeidet. Man rührt es nur linde während des Erkaltes, wodurch sich die einzelnen Weichseln füllen und runden.

### Rothe Stachelbeermarmelade.

Man befreit 4 Kilo reife rothe Stachelbeeren von Stiel und Blütenansatz und kocht sie mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser weich. Hierauf werden sie durchs Sieb gestrichen, pro Kilo dieses Markes 70 Dekka auf Citrone abgeriebenen Zucker geläutert und mit dem Mark zur Probe gesotten. Zur Erhöhung der Farbenschönheit kann man einige Tropfen Cochenille oder 1 Liter Saft, den man von rothen Ribiseln ausgepreßt hat, beifügen.

### Stachelbeermarmelade von grünen Stachelbeeren.

Dieselbe ist in eben derselben Weise zu bereiten, doch fügt man in die kochende Marmelade einige Tropfen Spinatgrün.

### Marillen- oder Aprikosenmarmelade.

Man siedet die Marillen weich, passirt sie und verrührt sie mit gleichschwer zum 4. Grad gekochten Zucker zur Probe, wobei man fleißig abschäumt. Sind die Marillen völlig weich und reif, so werden sie, sobald der Zucker den richtigen Grad erreicht hat, roh ziemlich rasch dazu passirt und wie die gesottene vollendet. Da bei Marillenmarmelade auf die goldgelbe Farbe Rücksicht zu nehmen ist, so vermeidet man möglichst, daß das rohe Mark der Luft ausgesetzt sei, weil es schwärzlich wird. Auch soll es nicht durch zu langes Kochen bräunen, weshalb der Zucker dichter wie bei andern Marmeladen gesotten wurde.

### Pfirsichmarmelade.

In oben beschriebener Weise zu bereiten.

### Marmelade von geschälten Zwetschen.

Reife Zwetschen brüht man mit kochendem Wasser und schält sie. Indessen hat man pro Kilo Zwetschen  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker zum Breitlauf gesotten, fügt ein Stückchen Zimmt und Citronenschale

nebst den entfernten Zwetschen dazu, und kocht es unter fortgesetztem Umrühren zur Probe. Oder: man kocht den abgeschäumten Zucker zum 3. Grad, fügt den Saft einer Citrone und die halbe Schale, zuletzt die geschälten Zwetschen bei und vollendet so wie umstehend. Sie behalten auf diese Art eine schöne hellgelbe Farbe, ähnlich wie Marillenmarmelade.

### Marmelade von ungeschälten Zwetschen (Povidel, Lektwar).

Vollkommen reife Zwetschen entfernt man und kocht sie unter immerwährendem Umrühren, da sie sich leicht am Boden anlegen, und dadurch einen brenzlichen Geruch bekommen. Sobald sie völlig zerkocht und recht dicht sind, werden sie in Töpfe gefüllt erkalten lassen, und wohlverbunden aufbewahrt. Vielsach ist es üblich, zerlassenes Rindschmalz oben auf dem Lektwar zu gießen um größere Haltbarkeit desselben zu erzielen.

### Zwetschenröster.

Wenn man, wie vor angegeben, die ungeschälten entfernten Zwetschen an's Feuer gibt, läßt man sie nur so lange kochen, daß sie gar werden und röthliche Farbe annehmen, wobei sie aber noch so schütter wie dünner Brei sein sollen. Diesen füllt man in Flaschen verbindet sie und siedet es in Dunst. — Zu Knöbeln, Griesstrudel und Schmarrn findet er vorzüglich Verwendung.

### Marmelade von Trauben.

Auf 1 Kilo Trauben, die man abgebeert mit Wasser übersotten und passirt hat, kocht man  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker zum 1. Grad verrührt die Trauben damit und kocht sie zur Probe ein.

### Quittenmarmelade.

Ungeschälte, bloß abgewischte Quitten werden weich gesotten und passirt. Auf  $\frac{1}{2}$  Kilo des Purees nimmt man 1 Kilo Zucker und kocht es damit zur Probe. Statt Staubzucker zu verwenden kann man auch zum 2. Grad geläuterten Zuckersyrup nehmen.

### Hagebutten- (Hetschepetsch-) Marmelade.

Recht reife Hagebutten, die man im Spätherbst, am besten aber nach dem ersten Frost sammelt, der sie weicher und süßer macht,

puzt man. Man schält mittelst Federmesser die Früchte auf und entfernt die Kerne und alles Haarige; dann siedet man sie mit etwas Wasser weich, streicht sie durchs Sieb und kocht sie mit dem Gleichgewicht gesponnenen Zucker zur Marmeladeprobe.

### Quittenkäse (Kittenkäse).

Die sorgfältig abgewaschenen Quittenäpfel werden ungeschält, mit Wasser bedeckt weich gefotten und durchs Sieb gestrichen. Auf  $1\frac{1}{2}$  Kilo des Passirten nimmt man 1 Kilo Zucker und kocht es unter fortwährendem Umrühren, da es sich leicht anlegt, bis es fracht oder rauscht. Dann wird es vom Feuer genommen und in tiefe Teller, Schüsseln, Blechformen oder Tassen gegeben, die man vorher mit lauwarmem Wasser ausspült, damit sie nicht springen und sich der Käse leicht ausstürzen läßt. Durch das längere Kochen wird der Kittenkäse röthlich, will man ihn jedoch granatfarben haben, so verrührt man einige Tropfen Cochenille oder Alkermesjaft hinein. Soll der Käse licht goldgelb sein, so kocht man den Zucker zum 3. oder 4. Grad ehe man das Mark hineingibt und fügt im Laufe des Kochens etwas Citronensaft bei. — Mit Papier durchschichtet hebt man den Quittenkäse, sobald er noch an der Luft oder in der Röhre abgetrocknet ist, in Schachteln auf. Ebenso bereitet man Aepfelkäse, bei welchem das Aroma ersetzt wird, indem man den verwendeten Zucker an einer Citronenschale abreibt und ein Stückchen Zimmt mitkochen läßt.

### Pfirsichkäse.

Man siedet unter Abschäumen 1 Kilo Zucker zum 2. Grad, gibt 1 Kilo passirte Pfirsiche, die man roh geschält hat, dazu und kocht es zur Probe. Man verleiht dem Pfirsichkäse durch einige Tropfen Cochenille eine zarte rosa Farbe.

### Confect von Quitten- oder Pfirsichkäse.

Man bestreut das Mädelbrett mit Staubzucker oder noch besser mit weißem Zuckerkandel, den man gestoßen und auch gesiebt hat. Man legt eine Scheibe von dem betreffenden Käse darauf, bestreut sie ebenfalls mit dem Zucker und rollt sie mit dem Rollholz  $\frac{1}{2}$  Centimeter dick aus. Nun schneidet man es zu Streifen, diese zu Vierecken oder verschobenen Rechtecken, oder man sticht sie

mit beliebigen Förmchen aus, die man in den Streuzucker taucht. So kann es in Büchsen oder Gläsern zum Gebrauch aufbewahrt werden.

### Gedörrtes Obst.

#### Gedörrte Zwetschken.

Reife Zwetschken ordnet man dicht eine neben die andere auf das mit Papier belegte Backblech und gibt sie jedesmal nach dem Kochen in die lauwarme Bratröhre, wo sie bleiben bis diese ausgekühlt ist. Man wiederholt dies so lange bis die gerunzelten glänzend schwarzen Früchte trocken sind, auch kann man diese vorher entfernen und statt des Steines ein Viertel Ruß hineingeben. Statt in der Röhre kann man sie auch an der Sonne trocknen, was aber weniger reinlich ist, da abgesehen vom Staube, sehr viele Fliegen und Bienen angelockt werden, weshalb man die Bleche oder Bretter mit dem Obst am besten leicht zugedeckt und so die Obstgattung in der heißesten Sonne stehen läßt, bis der Dörrprozeß beendet ist.

#### Gedörrte Äpfel oder Birnen.

Dieselben werden geschält und halbirt in derselben Weise gedörrt; bei größerem Bedarf ist es indessen vorzuziehen einen Dörrofen zu verwenden, wodurch man viel rascher ein schönes und reines Produkt erzielt.

#### Candirtes Obst.

Roh geschälte Früchte als: Marillen, Birnen, Pfirsiche und Zwetschken übergießt man mit geklärtem, heißem Zuckersyrup 2. Grades und stellt sie so zugedeckt fort, daß die Früchte im Saft niedergehalten und von demselben überdeckt werden. Nach 2—3 Tagen saßt man sie aus dem Saft und legt sie auf Siebe, mit welchen sie in die laue Röhre oder in die Sonne kommen. Die Flüssigkeit verdunstet und der Zucker bildet einen krystallinischen Ueberzug; wenn dies erreicht ist, tunkt man das Obst in den abermals dick gesotteneu Zucker und trocknet die Früchte nun vollends.

#### Von eingesottenem Obst.

Man läßt das Obst gehörig abtropfen, bestreut es mit Staubzucker und wenn dieser an der Sonne oder in der Röhre trocken

geworden, so wendet man die Früchte, um sie auch von der anderen Seite mit Zucker zu besieben und zu trocknen. Man pflegt dies noch einmal zu wiederholen, bis die Früchte wie glasirt erscheinen und nicht an den Fingern picken.

### Kirschen und Weichseln.

Diese entfernt man vorher, drückt sie etwas flach und trocknet sie mit Zucker besiebt. Die Früchte werden in Kistchen, Körbchen oder Schachteln mit Papier durchschichtet und gemischt eingelegt und an trockenem Ort aufbewahrt; sie halten sich lange und schmecken vorzüglich.

### Arancini (verzuckerte Pomeranzenschale).

Man siedet Pomeranzenschale in öfters gewechseltem Wasser so lange, bis dasselbe nicht mehr bitterlich schmeckt und die Schale weich ist. Diese wird nun herausgenommen, mit kleinem runden Ausstecher zu kleinen Blättchen gestochen, welche man in Zuckersyrup 3. Grades gibt und mit diesem zugedeckt fortstellt. Tags darauf werden sie mit dem Saft zum Feuer gestellt und 6 Minuten flott kochen lassen. Mit dem Sieblöffel herausgefäht, werden sie nach dem Abtropfen in gesiebtm Zuckerkandel gewälzt, dann einzeln gelegt, daß sie nicht aneinanderpicken, und so in der lauen Röhre oder an der Sonne getrocknet. Wenn nöthig, wiederholt man noch einmal das Eintauchen in Zuckerkandel. \*)

### Fruchtsäfte.

Frucht- oder Obstsäfte finden zur Bereitung von Gefrorenem oder Crèmes als Uebergüsse zu Mehlspeisen oder als Getränke vielfache Verwendung und werden zu dem Behufe durch eigene Gährung und Filtrirung, durch Kochen mit Zucker oder durch bloßes Dunst-sieden conservirt, also für späteren Gebrauch erhalten. Da es auf die Klarheit der Säfte hauptsächlich ankommt, so läßt man dieselben durch ein Spitzsackel von Filz oder weißem Flanell langsam ohne zu rütteln oder zu rühren durchfließen. Das Spitzsackel oder der Filter wird über dem Gefäß aufgehängt. Indem an die 4 oberen Eisen Bänder genäht wurden, befestigt man es mit diesen an die Beine eines umgekehrt auf den Tisch gestützten Stuhles, stellt auf

\*) Den erübrigten Saft kann man zum Sieden von Nepselmarmelade oder zum Beimischen für Zwetschtenlecker sehr gut verwenden.

den Sitz die Schüssel und läßt den Saft langsam hinein rinnen. — Die Flaschen müssen vor dem Füllen gut gereinigt, die Korkstöpsel mehrmals überjotirt sein, auch entferne man etwa gesprungene oder durchbohrte Exemplare da sie die Haltbarkeit des Saftes gefährden. Man füllt ihn in die Flaschen, verkorkt ihn und siedet ihn im Dunst, läßt ihn in diesem erkalten und taucht den Kork in heißes Flaschenpech. An trockenem kühlen Ort aufbewahrt, hält er sich jahrelang ohne an Güte oder Farbe einzubüßen.

### Himbeerjaft.

Mit Eßig destillirt. Auf 2 Liter reife ausgesuchte Himbeeren nimmt man  $\frac{1}{2}$  Liter guten Weinessig, füllt ihn mit den Himbeeren in ein Gurlenglas und stellt es in die Sonne. Nach 5—6 Tagen läßt man es durch den Filtrirsack laufen, kocht pro Liter klaren Saft 1 Kilo geklärten Zucker zum 2. Grad, gibt den Saft dazu und kocht es 10 Minuten unter Abschäumen. Lau wird der Saft in Flaschen gefüllt, diese verkorkt, verpicht und im Keller aufbewahrt.

Gegohrener Himbeerjaft. 8 Liter reife Himbeeren zerdrückt man in neuem irdenen Geschir mit einem Silberlöffel. Dies füllt man in ein Gurlenglas und verbindet es nur mit ausgewaschenem Organtin oder durchstochenem Papier. An mäßig warmen Ort gestellt, bleibt es 6 Tage der Gährung überlassen, wird dann dreimal durch den Filzsack langsam und klar ablaufen gelassen und auf das gleiche Gewicht des gewonnenen Saftes mit Zucker 6 Minuten gesotten. Im Uebrigen wie oben.

Mit Zucker gesottener Himbeerjaft. 7 Liter reife, gut durchgesehene Himbeeren bindet man locker in einen schütterten Flecken ein und hängt es in kochenden geklärten Zuckersaft 1. Grades, den man aus  $2\frac{1}{2}$  Kilo Zucker und  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser gesotten hat. Seitwärts am Herde siedet man es langsam, wendet den Beutel mit den Himbeeren öfters um, ohne ihn zu pressen und entfernt es nach 2stündigem Sieden vom Feuer. Den Beutel hängt man darüber damit der Saft abtropfe, füllt es warm in die gut gereinigten Flaschen, verkorkt und verpicht es.

### Brombeeren-, Maulbeeren-, Erdbeeren- und Ribiselsaft

kann man in der obenbeschriebenen Weise oder wie vorhergehend durch Gährung gewinnen, für Erdbeeren indessen ist das Gähren weniger zu empfehlen.

## Obstsäfte in Dunst gesotten.

### Erdbeersaft.

Man kocht  $1\frac{1}{2}$  Kilo Zucker unter Abschäumen zum 2. Grad und gießt ihn lau über 6 Liter ausgesuchte reife Walderdbeeren, die sich in einem Guckenglas oder in neuem glasierten Topf befinden. Diesen bindet man gut zu und läßt es an kühlem Ort 48 Stunden beliebig auch 3 Tage stehen. Dann läßt man den Saft ruhig durch den Filter sack abfließen, füllt ihn in Flaschen, die man verkorkt  $\frac{1}{4}$  Stunde im Dunst siedet. Im Sude beinahe erkaltet, werden die Flaschen herausgenommen, abgewischt und verpicht. Die Früchte kann man auch noch zur Marmelade, Gelée-Gefrorenem oder Crème verwenden.

### Ananassaft.

Dieser besonders zu Bowlen verwendete Saft wird bereitet indem man die Schalen von 1 Ananas, die zum Einsieden gebraucht wurde, mit dem Gleichgewicht Zucker ein wenig im Mörser stößt. Dieselbe Menge Zucker hat man unter Abschäumen zum dünnen Syrup gesotten, nämlich auf  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, gibt den Zucker mit den Ananasschalen dazu, kocht es zusammen auf und stellt es zugedeckt fort. Tagsdarauf seihet man den Saft und vollendet wie oben.

### Weichelsaft.

2—3 Kilo saftige Weicheln, die man abgezupft hat, stößt man mit den Kernen, da dieselben dem Saft einen vorzüglichen bittermandelähnlichen Geschmack verleihen. Das Gestossene läßt man in wohlverbundenem Topf im Keller 2—3 Tage stehen und seihet es dann durch den Spizsack. Auf je 1 Liter des klaren Saftes kocht man 1 Kilo Zucker mit  $\frac{7}{10}$  Liter Wasser unter Abschäumen zu dünnem Syrup, gibt den Frucht saft dazu und füllt ihn in Flaschen, die man im Dunst siedet, nachdem sie verkorkt wurden. Zuletzt verpicht man es gut und bewahrt es im Keller auf.

### Himbeersaft.

4 Liter reife Himbeeren überklaubt man, übergießt sie mit 1—2 Deciliter mildem Weinessig und bindet sie locker in ein Tuch oder Säckchen ein. So läßt man sie in einer Schüssel 2 Stunden liegen, preßt sie dann aus und läßt den Saft durch den Spizsack ruhig und klar abfließen. Im Uebrigen vollendet man wie oben.

## Ribiselsaft

wird wie vorbeschrieben bereitet.

## Pfirsich- oder Marillensaft.

50 Stück völlig reife Pfirsiche oder Marillen schält und halbirt man, legt sie in eine Schüssel und übergießt sie heiß mit Zuckersyrup, den man von halbschwerem Zucker, wie bei „Weichelsaft“ angegeben, klar gesotten hat. So wird es nun zugedeckt auf 1–2 Tage in den Keller gestellt. Zuletzt seihet man den Saft durch den Filtrirsaß, füllt ihn in kleine Fläschchen und siedet ihn wie die Vorigen.

## Einlegen und Einsieden von Gemüsen.

Der lohnendste und für die sparsame Hausfrau unschätzbarste Borrath in der Speisekammer sind die conservirten Gemüse. In der Jahreszeit gekauft, ist ja das Gemüse nicht theuer und lohnt das verwendete Material Mühe und Zeit reichlich, da es uns Beigaben zu Fleisch und Braten, selbstständige Schüsseln, vorzügliche Salate, willkommene Aushilfen bei einer nöthigen Erweiterung des Speisetzels immer bereit hält. Und das noch dazu zur Winterzeit, wo Abwechslung so wohlthut und vom Markte nicht geboten werden kann.

## Essigmischung, Gewürzessig.

Da dieser Essig bei vielen Gemüseconserven benützt wird, so soll er ein für allemal voranbeschrieben werden. Auf 1 Liter Wein-essig nimmt man 1 Liter Wasser, auf jeden Liter dieser Mischung 1 Kaffeelöffel Salz, 1 kleine Zwiebel, 10 Körner Pfeffer, 5 Körner Mengewürz. Dieß kocht man miteinander auf und stellt es zugedeckt zum Erkalten fort.

## Einfache Essigmischung.

$\frac{1}{2}$  Liter Essig\*),  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, auf je einen Liter Flüssigkeit einen Kaffeelöffel voll Salz und 1 Würfel Zucker.

\*) Bei Essigsprit oder Essigessenz muß doppelte Menge von Wasser genommen werden.

## Grüne Bohnen (Schnittbohnen).

Grüne Bohnen, die noch weich und biegsam sind und bei welchen die Körnerbildung äußerlich kaum sichtbar ist, werden gewaschen. Am oberen und unteren Ende bricht man ein kleines Stückchen ab und zieht damit die seitlichen zähen Fäden herunter. Nun bricht man jede in 2—3 Theile oder schneidet sie ziemlich fein in verschobene Rechtecke (stiftlig). Indessen bringt man Salzwasser (auf 1 Liter Wasser 1 gehäuften Kaffeelöffel Salz) zum Sieden und kocht darin die geschnittenen Bohnen unzugedeckt rasch weich. Hierauf seigt man sie und übergießt sie mit kaltem Wasser. Sobald sie abgetropft sind, füllt man sie in die gut gereinigten Einsiedelflaschen, füllt erkalteten Gewürzessig (siehe diesen) darüber, daß er zwei fingerbreit über den Bohnen steht, verbindet es fest mit Pergamentpapier und bewahrt die Flaschen an trockenem frostfreiem Orte auf. Noch haltbarer sind sie, wenn man obenauf noch daumenbreit Provenceroil gibt und dann die Flaschen verbindet. Bei Verwendung wird das Del herabgegossen, die Bohnen mit ihrem Saft in lichte Einbrenn gegeben, leicht mit Citronenzucker gesüßt und das Gemüse ist fertig. Will man die Bohnen als Salat verwenden, so werden sie mit feingehackter Zwiebel, 1—2 Löffeln feinstem Provenceroil und etwas Citronensaft oder Weinessig leicht gemischt, bergig in der Saladiere angerichtet.

## Grüne Bohnen im Dunst.

Die Bohnen werden in der vorbeschriebenen Weise hergerichtet, in siedendem Salzwasser unzugedeckt aufgesotten und zum Absickern auf's Sieb geschüttet. Man füllt sie ausgekühlt in die Gläser, gießt kalten Gewürzessig oder einfache Essigmischung (siehe diese Eingangs) darüber, verbindet fest mit Pergamentpapier und siedet sie  $\frac{1}{4}$  Stunde, vom Kochen an gerechnet, im Dunst.

## Grüne Bohnen eingelegt,<sup>st</sup> gesäuert.

Die Schnittbohnen werden gepuht und geschnitten oder gebrochen wie die Vorigen, hierauf gewogen. Auf 3 Kilo Bohnen nimmt man 40 Deka oder ebensoviele Kaffeelöffel voll Salz. Die Bohnen werden einmal mit kochendem Wasser überbrüht und abtropfen gelassen, dann mischt man sie mit dem Salz gut durcheinander, schichtet sie fest in ein reines Fäßchen, einem Kübel oder in ein Steingutgefäß, streut gleichmäßig das Salz und etwas Bohnenkraut dazwischen, bedeckt es mit Weinlaub, darüber ein Brettchen oder einen Deckel den man ein-

schwert. Man läßt es an mäßig warmem Ort bis es gut sauer riecht, hebt Stein und Deckel ab, reinigt die Oberfläche der Bohnen, deckt einen Leinwandflecken, Brettchen und Stein darüber und bewahrt es an kaltem Orte auf. Wie bei Sauerkraut sieht man wöchentlich nach und reinigt wenn nöthig. Flüssigkeit soll darüber stehen; ist es nicht der Fall so gießt man kaltes Wasser zu. Grüne Bohnen dieser Art werden wie Sauerkraut bereitet und mit denselben Beigaben aufgetragen.

### **Getrocknete grüne Bohnen.**

Die feingeschnittenen grünen Bohnen werden auf Bleche, Siebe oder Hürden dünn ausgebreitet in der Röhre oder an der Sonne getrocknet. Will man die schöne grüne Farbe erhalten, so siedet man sie einmal in ziemlich gesalzenen Wasser ungedeckt auf, läßt sie auf dem Sieb abtropfen und trocknet sie zwischen Tüchern im Herdröhr, nach dem Kochen was durch einige Tage geschehen muß. Die trockenen Bohnen werden in Säckchen oder Schachteln aufbewahrt und müssen vor der Verwendung mindestens über Nacht, besser aber 24 Stunden weichen gelassen werden.

### **Grüne Erbsen in Büchsen.**

Mittelgroße grüne Erbsen, die noch die zart gelbliche Farbe, dünne Schale und süßsaftigen Geschmack haben, werden in siedendes Salzwasser geschüttet und zwar muß man doppelt soviel Wasser als Erbsen nehmen, auf 3 Liter Erbsen 6 Liter Wasser mit 6 Kaffeelöffel voll Salz und 1 Kaffeelöffel voll Salicylsäure in Pulverform aufgesotten. Damit läßt man es 4 Minuten kochen, hierauf am Sieb abtropfen. Nun werden die Blechbüchsen mit den Erbsen nahezu voll gefüllt, das erkaltete Sudwasser darüber gegeben und die Büchsen verlöthet und im Dunst  $\frac{1}{2}$  Stunde gesotten. Vom Feuer genommen, läßt man sie etwas auskühlen, nimmt sie heraus und trocknet sie ab, ehe sie in die Vorrathskammer kommen.

### **Grüne Erbsen getrocknet, einfach.**

Die aus den Schotten genommenen Kerne werden über weißes Papier auf Bleche oder Hürden gestreut und im Sonnenschein oder in der Röhre völlig getrocknet. Sie müssen wie die getrockneten Bohnen vor der Verwendung 24 Stunden im Wasser weichen.

## Einlegen der Gurken.

### Salzgurken für den Winter.

Zadellose, etwa handlange Gurken, welche weder schwärzliche Brandflecke haben, noch gedrückt oder gestoßen sind, werden rein in zweimal gewechseltem Brunnenwasser gewaschen und abgewischt. Nun legt man in ein ausgebrühtes Fäßchen eine Lage Dillenkraut, Weichsel und Weinlaub, gibt zwei Lagen Gurken darüber und fährt so abwechselnd fort, bis das Fäßchen nahezu ganz voll ist, doch bildet Dillenkraut und das Laubwerk die letzte Schichte. Nun gießt man es voll mit kaltem Brunnenwasser, welchem man pro Liter einen Eßlöffel voll Salz beigemischt hat und schlägt den Deckel darauf. So läßt man die Gurken säuern und rollt sie öfters, damit sie gleichmäßig durchliegen; einmal in der Woche entfernt man den Spund und füllt mittelst Trichters Salzwasser (pro Liter Wasser 1 Eßlöffel Salz) bis zum Ueberfließen nach.

### Salzgurken zum sofortigen Verbrauch (Sauerteiggurken).

Wie oben angegeben werden die Gurken gereinigt und in einen Topf oder weithalsiges Glas, sogenanntes Gurkenglas eingelegt. Auf den Boden desselben legt man ein Rinderfaust großes in ein Weinblatt gewickeltes Stück Sauerteig, darüber Dillenkraut und Laub wie vorher und füllt das Gefäß in umstehend beschriebener Weise. Obenauf kann man noch eine Brotschneide oder eine kleine Semmel legen. Nun übergießt man es mit heißer Salzlösung (auf 1 Liter Wasser 1 Eßlöffel Salz) und stellt es an einen warmen Ort. Nach 3—4 Tagen sind die Gurken gesäuert und kommen in den Keller. — Man beschleunigt bei größeren Gurken das Sauerwerden, indem man oben oder unten ein Spizchen abschneidet und die Schale der Länge nach einigemal schlitzt.

### Essiggurken.

Die makellosen, gewaschenen und abgewischten Gurken werden wie im ersten Recept angegeben mit Dillenkraut, Wein und Weichsellaub durchschichtet in ein weithalsiges Glas eingelegt. Dann siedet man einen Gewürzessig, indem man pro Liter kräftigen Weinessig  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 2 Kaffeelöffel Salz, 1 Kaffeelöffel Pfeffer, ebenso viel Neugewürzkörner und je ein Lorbeerblatt beliebig auch zwei Chalotten mischt. Diesen gesottenen, erkalteten Essig gießt man über die Gurken und bewahrt sie gut mit Pergamentpapier oder Rindsblase verbunden an kühlem Orte auf.

## Faßkraut (Sauerkraut).

Feste, weiße Krauthäuptel befreit man von etwa gewelkten, angenagten oder beschädigten Blättern, schneidet die Häuptel in die Hälfte durch und entfernt den Strunk so wie die stärkeren Blattrippen, worauf man das Kraut auf dem Krauthobel feinnudlig schneidet. — Auf 50 Häuptel Kraut nimmt man  $\frac{1}{2}$  Kilo Salz, mischt es mit 2 Eßlöffeln voll Kümmel und einem Eßlöffel Pfefferkörnern gut durch. Das Krautsaß wird gut ausgebrüht, der Boden mit Krautblättern belegt und eine spannehohle Schichte des gehobelten Krautes darauf gegeben, mit der Salzmischung überstreut und mit dem Holzstößel festgestampft. So fährt man lagenweise abwechselnd fort, kann auch mit Krautblättern, die zum Füllen sehr geeignet sind, durchschichten und in 3—4 Scheiben geschnittene Borsdorfer Äpfel oder Ritten dazwischen legen. Wenn alles Kraut eingelegt und recht fest eingestampft ist, wird es mit einem sauberen Tuch überdeckt, Brettchen darauf gelegt und mit Steinen beschwert. So läßt man es an warmem Orte stehen bis es sauer riecht und sich eine schaumige Flüssigkeit bildet. Dieses Wasser wird abgeschöpft und frisches stark gesalzenes\*) Wasser darauf gegossen. Nun rollt man das Faß an kühlem Ort oder in den Keller, doch muß man in der Woche einmal oder mindestens alle 10 Tage die Brettchen rein abspülen, das Tuch durchwaschen und beim Herausnehmen des Bedarfs immer die Oberfläche des Krautes glattstreichen.

## In Köpfen gesäuertes Kraut.

Mittelgroßen, festen Häupteln bohrt man den Strunk im Ganzen aus, legt sie über eine gesalzene Schichte gehobelten Krautes und bedeckt sie mit einer solchen völlig. Im Uebrigen vollendet man wie oben.

\*) Bemerkung. Um die Säuerung zu befördern gibt man nicht von Anfang an so viel Salz als nöthig bei, sondern kann dies später thun. Das raschere Sauerwerden erzielt man, wenn ein Stüchlein in Krautblätter gewickelter Sauerteig vor dem Einlegen des Krautes auf den Boden des Fasses gelegt wird.