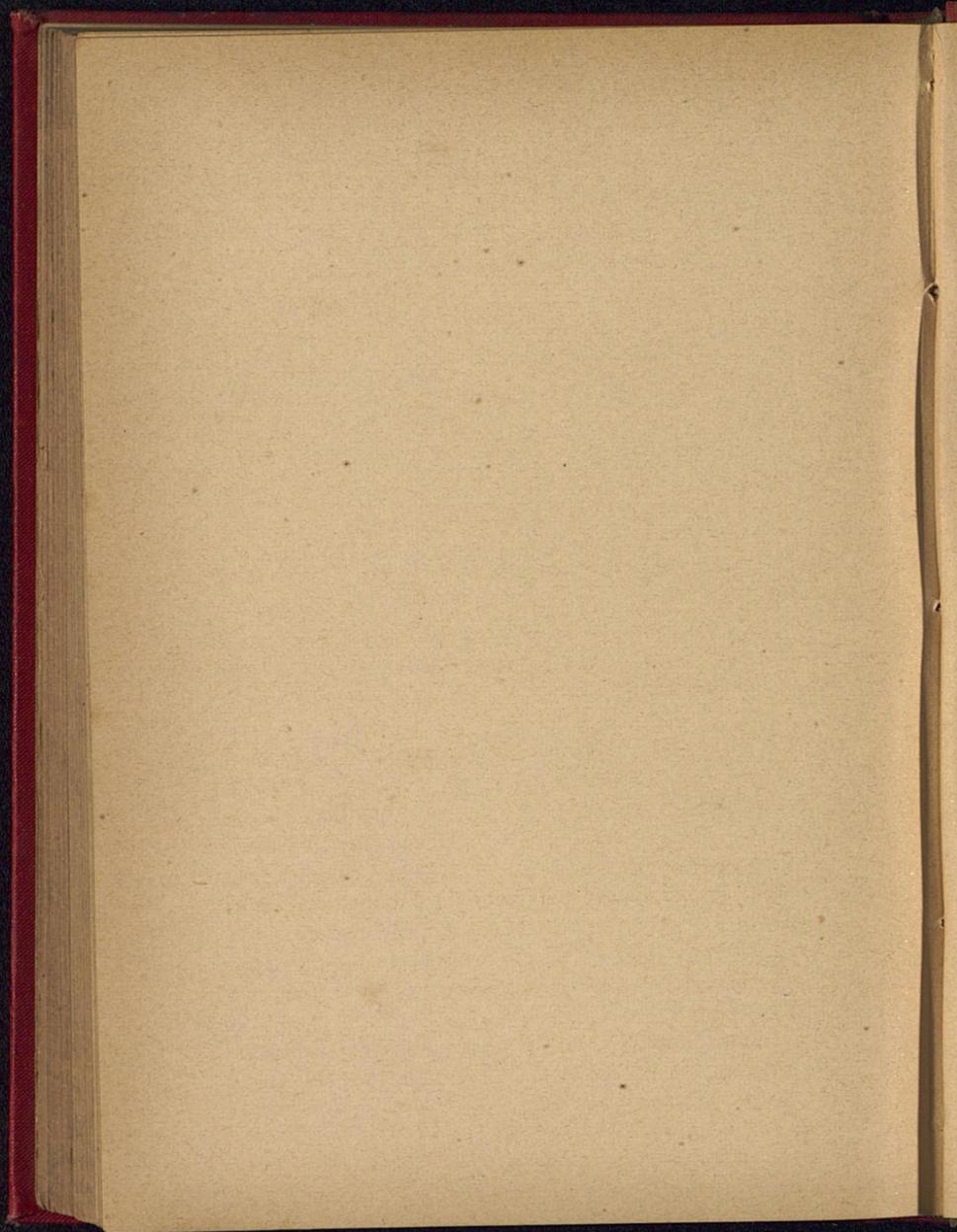


Konfitüren.



Ausgekernte Johannisbeeren: Man suche die schönsten und dicksten Beeren von roten, nicht zu reifen Johannisbeeren aus, nehme mit einer feinen, zugespitzten Feder (Nabensfeder oder ähnliche) die Kerne vorsichtig heraus, indem man an der Stielseite einsticht, und lege die ausgekernten Beeren nebeneinander auf Teller; läutere nun auf $\frac{1}{2}$ Kilo Beeren $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, bis er Fäden zieht, gebe die Früchte hinein und lasse sie eben aufkochen, ja nicht länger.

Dies ausgezeichnet feine und schöne Eingemachte, unter dem Namen *groseilles de Bar* im Handel bekannt und berühmt, erfordert zwar vielen Zucker, gibt aber auch, weil es nur so wenig gekocht wird, sehr viel aus und $\frac{1}{4}$ Kilo schon eine schöne Portion.

Vierfrüchte: Man nehme Kirschen von kurzstielligen Sorten, rote Johannisbeeren, rote Himbeeren und Erdbeeren und für jedes halbe Kilo Frucht zwei Kilo Zucker, der zum Bruch gekocht wird, worauf man zuerst die (ausgekernten) Kirschen hinein thut und sie drei Minuten lang kochen läßt, dann die Johannisbeeren hinzusetzt, die ebenfalls drei Minuten kochen müssen, nun die Erdbeeren und drei Minuten kochen, zuletzt die Himbeeren, und wenn auch diese drei Minuten gekocht haben, so ist es fertig und wird eingefüllt.

Diese Konfitüre gilt in dem durch seine Konfitüren berühmten Frankreich als die feinste und ist zwar etwas

kostspielig, wiewohl nicht so sehr als es scheint, weil sie, gleich den ausgefernten Johannisbeeren, sehr viel ausgibt.

Rosenblätter einzumachen: Man pflücke bei trockenem, sonnigem Wetter, am besten wenn es tags vorher geregnet hat, von echten, in vollster Blüte stehenden Centifolienrosen die Blumenblätter ab, schneide an jedem Blättchen das weißliche, dickere Ende ab und lege sie ganz lose übereinander in ein vorher gewogenes Tuch, wiege in demselben die Blätter und nehme auf $\frac{1}{2}$ Kilo davon ein Kilo Zucker, den man mit Wasser anfeuchtet und langsam in einem gut emaillierten oder neuen irdenen Topfe (nicht in der Messing-Kasserolle, weil die Konfitüre darin stehen bleiben muß) so lange kocht, bis ein Tropfen, den man zwischen Daumen und Zeigefinger genommen, beim auseinanderthun der Finger sich in steife Fäden zieht. Nun streue man unter langsamem Rühren des kochenden Zuckers die Rosenblätter hinein, ziehe es dann rasch vom Feuer und decke es zu; koche es nach 24 Stunden wieder auf und lasse es ebensolange wieder zugedeckt stehen, wo der Zuckersaft dann recht klar und wie eine lichte Gelee sein muß, wo nicht, so müßte es noch einmal gekocht werden, welches jedoch möglichst zu vermeiden ist, weil die Konfitüre, eine der köstlichsten die es gibt, dadurch leicht ihre schöne Farbe verliert; Übung und Erfahrung müssen da eben auch das beste thun.

Man gibt diese Konfitüre unter dem Namen Scherbet gern in nur halb gefüllten Gefrorenenbechern, mit einem Glas Eiswasser dabei, von dem man nach Belieben zu der Konfitüre thut. — Originalrezept aus Tiflis.

Ganze Weintrauben einzumachen: Man nehme vollkommen reife, doch nicht überreife, ausgesuchte, ganz unversehrte Trauben, binde bei jeder an das Stielchen der obersten Beere einen Faden und hänge sie damit, den Stiel nach unten, in ein passendes Einmachglas (immer nur eine Traube in ein Glas); an den Faden wird ein zweiter Faden gebunden und dieser quer über das Glas geschlungen, so daß die Traube frei hängt.

Jetzt bereitet man den nötigen Zuckersirup, auf $\frac{1}{3}$ Liter Wasser immer $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, den man in kleine Stücke schlägt und rasch zum Kochen bringt, und wenn er anfängt Fäden zu ziehen, so gibt man den Schnee von ein paar Eiweiß hinein, wodurch jede Unreinigkeit des Zuckers in die Höhe kommt, schäumt sorgfältig ab und läßt den Zuckersirup dann nochmals aufkochen und hiernach kalt werden.

Von diesem Sirup nun füllt man die Gläser mit den Trauben voll, bindet sie mit Schweinsblase vorsichtig zu und stellt sie zwischen Heu in eine Kasserolle, gießt lauwarmes Wasser daran, läßt sie fünf Minuten lang kochen und in der Kasserolle erkalten.

Einige solcher Trauben, blaue und weiße, mit etwas von ihrem Saft in eine Kristallschale gelegt, geben eine sehr hübsche und gute Dessertschüssel, ohne viele Mühe und Kosten zu machen.

Aprikosen in Büchsen einzumachen: Man halbiere und entkerne die Aprikosen und lege sie in die Büchsen; koche dann für jede ein Liter haltende Büchse $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker in anderthalb Glas Wasser nur so lange, bis er

abgeschäumt ist, und fülle damit die Büchsen bis einen starken Strohhalm breit vom Rande, lasse sie zulöten und in einem Kessel mit kochendem Wasser, welches über die Früchte gehen muß, 15 Minuten lang kochen und im Wasser erkalten.

Dieses ganz ausgezeichnete Eingemachte wird meistens als Kompott gegeben, kann aber auch zu Torten, Kuchen und Kaltschalen gerade wie frische Früchte gebraucht werden und ist ganz besonders für Kranke eine vortreffliche, heilsame Erquickung. Es hält sich Jahre lang, jedoch wenn die Büchse geöffnet worden, nicht länger als jeder andre Kompott.

Apfelsinen-Marmelade: Man schäle von zwölf schönen, saftreichen Apfelsinen die gelbe Schale mit einem scharfen Messerchen so dünn ab, daß nichts weißes an der gelben Schale bleibe, sondern die kleinen Augen nur durchschnitten sind, und lege diese Schale zwölf Stunden lang in kaltes Brunnenwasser, dem man ein wenig Salz zugesetzt hat. Die geschälten Apfelsinen und noch vier ungeschälte schneide man in der Mitte durch, schabe mit einem Theelöffel Mark und Saft in eine Porzellanschale und lasse Kerne und alles Fasrige sorgfältig zurück. Die Schalen gebe man, wenn sie die gehörige Zeit in dem gesalzenen Wasser gelegen haben, in kochendes Wasser, koche sie fast weich, schneide sie zu haarfeinen Streifen und füge sie zu der Apfelsinenmasse, nebst fein gesiebttem Raffinadezucker (375 Gramm Zucker auf $\frac{1}{2}$ Kilo der Masse), vermische mit einem silbernen Löffel alles wohl in der Einmach-Kasserolle, setze diese über Kohlenfeuer

(am besten von Holzkohlen) und lasse unter fortwährendem sanften Aufrühren und Bewegen die Masse zum Kochen kommen und wenigstens zwanzig Minuten lang fortkochen. Die Marmelade muß klar und dick und die Streifen Schale dürfen nicht zerrührt sein. Man gieße dann die Marmelade sogleich in eine Schale und fülle sie hernach erst in die Gläser. Wenn man das Bittersüße liebt, so kann man der angegebenen Masse noch Schale, Saft und Mark von zwei bitteren Drangen zusetzen, welches besonders bei Herrn sehr beliebt ist.

In England gibt man die Apfelsinen-Marmeladen vorzugsweise zum Thee, indem man sie auf offene, mit frischer Butter leicht bestrichene Weißbrotschnitten streicht.

Erdbeersaft: Man nehme zu diesem vortrefflichen Saft, bei welchem sich der vollkommen reine Geschmack der Frucht erhält, völlig reife Walderdbeeren und suche jede schlechte oder faulige Beere sorgfältig heraus. Dann knüpfe man ein nicht zu dichtes leinenes, geruchloses Tuch oder eine Serviette mit den vier Ecken an die vier Füße eines umgekehrten Stuhles und stelle unter das Tuch ein Porzellangefäß. Nun wiege man die Erdbeeren, stoße ebensoviel Zucker ganz fein und lege immer eine Lage Beeren und eine Lage Zucker in das aufgehängte Tuch, bis beides zu Ende ist, und lasse es so 24 Stunden stehen, ohne die Beeren im mindesten zu drücken, wonach man den durchgelaufenen Saft in kleine, sehr reine und trockene Fläschchen füllt, diese nebeneinander, mit Heu dazwischen, in eine Kasserolle stellt, so viel kaltes Wasser in dieselbe gießt, daß es bis an den Hals der Fläschchen

reicht und die Kasserolle jetzt zu Feuer bringt. Hat das Wasser dann einigemal aufgeköcht, so setze man die Kasserolle ab, lasse die Fläschchen darin erkalten, pfpöpfe sie vorsichtig zu und versiegle sie. Der Saft muß dicht an den Pfropfen gehen, damit keine Luft im Fläschchen bleibe, und man muß die Fläschchen klein nehmen, weil der Saft sich nicht mehr hält, sowie die Flasche geöffnet ist. Beim Kochen muß man sich sehr in Acht nehmen, daß kein Wasser in die Fläschchen komme.

Himbeer-saft: Wie Erdbeersaft.

Johannisbeersaft: Wie Erdbeersaft.

Nierfrüchtesaft: Man nehme drei Teile Himbeeren, einen Teil recht reife Weichseln, einen Teil rote Johannisbeeren und einen Teil Walderdbeeren und zerdrücke sie, reibe sie mit der Hand durch ein feines Sieb und stelle diesen Saft in einem Porzellangefäß 24 Stunden lang auf Eis, wonach er geronnen sein wird. Nun spanne man ein sehr reines, geruchsfreies, in kaltem Wasser ausgewaschenes und wieder gut ausgerungenes Tuch zwischen vier Stuhlbeinen aus, stelle ein Porzellangefäß darunter und lasse den Saft durchtropfen, wonach er in halbe Flaschen gefüllt, gut zugestopft und mit Blase und Bindfaden noch gut zugebunden wird. Dann nehme man ein beliebiges Gefäß, thue auf den Boden desselben drei Quersfinger hoch Heu, stelle die Flaschen, nicht zu nahe zusammen, hinein und fülle die Zwischenräume auch mit Heu gut aus; gieße vier Quersfinger hoch Wasser hinein, stelle das Gefäß aufs Feuer und lasse das Wasser drei

Minuten lang kochen; setze es dann ab, decke es zu und nehme die Flaschen nicht eher heraus, bis das Wasser ganz erkaltet ist. — Dieser Saft wird meistens zu Salz benützt, das beste, was man in dieser Art hat. Das Zurückbleibende, mit Zucker versetzt, gibt eine pikante Marmelade.

