

## Einleitung.

Um Früchte gut einzumachen, muß man natürlich vor allem für gutes Material sorgen, für gutes, gesundes, frisches, fehlerfreies Obst, in der passenden Reife und für guten, echten Zucker, durchaus keinen Rübenzucker, dann für ein gutes, gleichmäßiges Feuer, nicht zu stark und noch weniger flammend, aber auch nicht zu schwach, denn es ist ein Vorurtheil, daß einzumachende Früchte nur schwach kochen sollen und man wird z. B. auf schwachem Feuer nie eine gute Gelee bekommen, sondern nur Syrup

Ferner ist die größte Reinlichkeit und Pünktlichkeit erforderlich und die Geräthe, welche zum Einmachen dienen, dürfen zu nichts anderem gebraucht werden und man thut sehr gut, sie nach jedesmaligem Gebrauche sorgfältig gepuzt, wegzuschließen.

Die Messing-Casserolen mit langem Stiel halte ich für die besten zum Einmachen und für weit praktischer als die mit Ohren.

Eine Hauptsache beim Einmachen ist auch das sorgfältige Abschäumen, und wenn man den Schaum mit dem Schaumlöffel nicht völlig abnehmen kann, da schwenke man die Casserole im Kreise, wodurch sich der Schaum in der Mitte sammelt, drücke ein Stück Papier darauf, an welches er sich hängt und fahre so fort, bis es ganz rein ist.



Viele in der edlen Kochkunst wohl Erfahrene, halten es für nöthig, den Zucker, ehe man ihn zum Einmachen gebraucht, noch zu klären. Mir erscheint dies, wenn man guten Zucker hat, als unnöthig und ich habe das gewöhnliche Kochen des Zuckers mit etwas Wasser, wobei man ihn sehr pünktlich abschäumt, — sogenanntes Läutern —, immer genügend befunden, will aber doch das Verfahren beim Klären des Zuckers hier mittheilen, denn „Prüfet Alles und das Beste behaltet“, und wenn man des Zuckers nicht ganz sicher wäre, so würde sich das Klären allerdings sehr empfehlen.

Man gieße also um den Zucker zu klären auf  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker in Stücken  $\frac{3}{4}$  Liter kaltes Wasser, und sobald er anfängt zu kochen, ziehe man ihn mit dem Schaumlöffel gut auf, bis er ganz zergangen ist, schäume sogleich ab und wenn er recht stark kocht, so schrecke man ihn mit einer halben Tasse kaltem Wasser, schlage nun ein Eiweiß mit einigen Eßlöffeln kalten Wassers zu einem leichten Schnee, gieße ihn in den kochenden Zucker, rühre ihn einige Mal sanft um und lasse ihn noch ein Weilchen fort kochen, wonach man ihn durch ein locker gewebtes Tuch gibt.

Auf die gewöhnliche, bei uns übliche Art hingegen, wird der Zucker bloß geläutert, d. h. mit etwas Wasser —  $\frac{1}{2}$  Liter auf 1 Kilo Zucker — oder je nachdem auch bloß in Wasser getaucht, aufgekocht, geschäumt und hierauf zu den verschiedenen Graden, wie die Recepte sie verlangen, gekocht. Diese Grade sind:

Zum Faden. Wenn der Zucker nach dem Läutern oder Klären fortgekocht hat, so nimmt man einen Tropfen davon auf einen Theelöffel, dann zwischen den Spitzen des Daumens und des Zeigefingers und wenn man hierauf beide Finger an einander bringt und wieder von einander zieht, so muß sich ein kleiner Faden spinnen.

Zur Perle. Man läßt den Zucker wieder eine Weile kochen, taucht den Schaumlöffel hinein und wenn beim Abfließen des Zuckers der letzte Tropfen einen kleinen Faden zieht, an dem sich eine kleine



Perle bildet, so ist dies die kleine Perle. Wird nun noch einige Minuten lang fortgekocht und bei derselben Probe der Faden etwas länger und der Tropfen daran etwas größer und fällt dann ab, so ist der Zucker zur großen Perle gekocht und zum Einmachen der meisten Früchte und Compots passend.

Zum Breitlauf. Nachdem der Zucker zur großen Perle gediehen ist, läßt man ihn unter stetem Aufziehen mit einem silbernen Löffel noch fünf bis sechs Minuten lang kochen, probirt dabei aber immer, indem man einen Löffel voll einschöpft und von der Höhe hinunter in den Zucker zurückfließen läßt, und wenn derselbe nun breit vom Löffel fließt und in kleinen dicken Massen geleeartig abrutscht, so hat man den Breitlauf, welches schon das Wort selbst ausdrückt. Sieht man aber, daß er nur in längeren, dickeren Fäden herunterfließt und trotz allen Kochens nicht zu dem richtigen Grade zu bringen ist, so liegt dies dann am Zucker, wie überhaupt die jetzige Fabrication des Rübenzuckers höchst nachtheilig für das Einmachen der Früchte geworden ist, da er sich im Kochen mehr zu einer Syrup ähnlichen Masse gestaltet, statt den angegebenen Grad zu erreichen. Es ist also der echt indische Zucker — wenn man ihn bekommen kann! — dringend anzurathen, besonders für Gelees, die ganz unmöglich zu der richtigen Vollkommenheit gebracht werden können, wenn der Zucker sich nicht zum Breitlauf kocht.

Gelee muß überhaupt stark gekocht werden und so lange, bis sie vom Löffel rutscht oder wenn man einen Tropfen auf einen Teller giebt und diesen hebt, der Tropfen nicht läuft, sondern steht. Hierbei ist noch zu bemerken, daß man Gelee, wenn sie zu dünn wäre, nie aufkochen kann und daher mit großer Aufmerksamkeit den Moment beobachten muß, wo sie fertig geworden ist.

Dieselbe Probe wie bei den Gelees gilt auch für die Marmeladen und noch sei bemerkt, daß man bei allem Eingemachten Gläser oder Töpfe möglichst voll fülle, weil leerer Raum die Gährung befördert und ebenso Licht und Wärme.



Zu den neueren, feineren Kochbüchern wird jetzt häufig eine Zuckerwaage oder Syrupmesser — Aréomètre — empfohlen, dessen ich denn auch, wenn gleich ich ihn weder nöthig noch praktisch finde, erwähnen will. Um besagten Aréomètre anzuwenden, zieht man den kochenden Zuckersaft vom Feuer weg und wenn er zu kochen aufhört und eine ruhige Oberfläche hat, so stellt man den Aréomètre, ihn leicht gegen die Hand lehrend, auf den Saft und beobachtet nun, wie tief er, ohne daß man ihn schiebt noch festhält, hineinsinkt, also wie viele Grade er anzeigt. Sind es deren mehr, als man zu haben wünscht, so ist der Saft mit zu viel Zucker beschwert und muß mit einem Zusatz von Wasser nochmals durchgekocht werden und sind weniger Grade angezeigt, so muß er noch einkochen. Nach jedesmaligem Eintauchen wird der Aréomètre in warmem Wasser abgewaschen und gut abgetrocknet.

Beim „Faden“ zeigt der Aréomètre 38 Grad, bei „Kleine und Große Perle“ 40 und 41 Grad und bei „Breitlauf“ 43 Grad.

Die Früchte, welche mehrmals aufgekocht werden, müssen jedes Mal, sowie sie ausgegossen sind, mit einem reinen weißen Papier bedeckt werden, nicht mit einem Deckel, und in der Messing-Casserole darf nie etwas stehen bleiben, selbst nicht zum bloßen Abkühlen, und wo bei einigen Recepten das Einzumachende nicht ausgegossen werden soll, da muß man irdenes Geschirr nehmen.

Flüssig eingemachte Früchte müssen immer mit ihrem Saft bedeckt sein und sollte dieser dazu nicht reichen, so muß man noch Zucker läutern und mit dem Saft eben aufkochen lassen, bevor man diesen über die Früchte gießt.

Wenn das Eingemachte in die Gläser oder Töpfe eingefüllt und erkaltet ist, so werden, außer bei dem Essig-Eingemachten, runde weiße Papierblättchen, genau nach dem Innern des Gefäßes geschnitten, in Rum getaucht und auf das Eingemachte gelegt, dieses dann pünktlich mit weißem Papier zugebunden, Sorte und Jahreszahl



darauf geschrieben und das Papier einige Male mit einer Nadel durchstochen.

Das Eingemachte muß an einem frostfreien, kühlen, luftigen, trockenen, dunklen Orte aufbewahrt werden. Dampfe Schränke erträgt es nicht und noch weniger üble Gerüche und endlich darf man irgendwie kränkliche Personen nicht daran kommen lassen und muß nicht versäumen, öfters nachzusehen, ob vielleicht Aufkochen oder Erneuerung der Rumbblättchen nöthig sein möchte, welches aber bei sorgfältiger Zubereitung selten vorkommen wird, es sei denn, daß in ungünstigen Jahren das Obst nicht gut oder der Zucker nicht echt gewesen wäre.

Eingemachtes in Flaschen, Säfte oder dergleichen, muß aufrecht gestellt, nicht gelegt werden.

Gläser und Töpfe wähle man, des netten Aussehens im Schranke wegen, in gleicher Größe und Sorte, je nach Sorte des Eingemachten, doch dürfen die Gläser für das feinere Eingemachte nie sehr groß sein, weil es sich weniger gut hält, wenn es öfter heraus und herein gethan und dann nicht bald verbraucht wird und dies gilt besonders von den Gelees.

Im allgemeinen sind die Gläser mit umgebogenem Rande zu empfehlen, weil man sie fester schließen kann und zu Früchten, die im Wasserbade (Bain-Marie) gekocht werden sollen, sind sie unerlässlich.

Wenn man, wie es bei einigen Confitüren angegeben ist, dieselben heiß einfüllen soll, da muß man die Gläser in kaltem Wasser, auf die Platte des Herdes bringen und sie so nach und nach erwärmen.

Der vielen Neuerungen in Einmachgläsern und Büchsen erwähne ich hier nicht, weil es zu weit führen würde und ich die Ueberzeugung habe, daß die alten eben so gut, wo nicht besser sind, und hin, nach verschiedenen unglücklichen Versuchen, auch reumüthig zu der einfachen, zu verlöthenden Blechbüchse zurückgekehrt.



## VIII

Beim Herausnehmen des Eingemachten muß man recht vorsichtig verfahren, immer sehr reine, blanke silberne Löffel dazu nehmen und das Glas nicht beschmieren oder wenigstens mit einem feuchten Tuche sofort wieder reinigen, auch Reste nicht lange auf den Tellern herumstehen lassen, sondern baldmöglichst wieder einfüllen, mit Krumblättchen bedecken und zubinden.

Zum Schlusse bemerke ich noch, daß die Recepte alle selbst erprobt, oft und oft mit eigener Hand zubereitet worden sind und sich im Kreise der Bekannten eine gewisse Berühmtheit erworben haben und so hoffe ich, daß sie auch weiter Beifall finden und den jungen Hausfrauen gut gelingen werden.

