

Gebrauchsanweisung  
und  
Rezepte  
für  
Einkoch-Apparate



*Trompeter & Geck*

Das gute Fachgeschäft für Haus u. Küche

*Stettin - Rossmarkt*

103

# Anweisung für den Gebrauch der Einkoch-Apparate

---

---

**Vor Beginn** des Einkochens sind die Gläser, Deckel und Gummiringe sauber zu reinigen, mit lauwarmem Sodawasser auszuspülen und mit frischem Wasser nachzuspülen; man trocken Deckel, Gummiringe gut ab. Der obere Rand des Glases, worauf der Gummiring zu liegen kommt, muß ebenfalls trocken sein und darf keinerlei Beschädigung aufweisen.

Die zum Einkochen bestimmten Nahrungsmittel müssen **frisch** und **sauber** gereinigt sein, damit keine Bakterienbildung herbeigeführt wird, da sonst die Konserven leicht verderben können. **Bei Füllung der Gläser**, achte man bei Gemüse, besonders bei Dicke-Bohnen und Erbsen, darauf, daß 3—4 cm unter dem Rande freibleiben. Auf den sauber und trocken abgewischten Rand des Glases lege man den trockenen Gummiring und darauf den Deckel.

Die gefüllten Gläser setze man auf den Gläserträger und befestige sie mit den beigefügten Preßfedern. Es geschieht dieses folgendermaßen: Je nach der Höhe des Glases hängt man die Federn in die Drahtstäbe des Gläserträgers, hebt die Feder etwas hoch und schiebt das Glas darunter. Der Druck der Feder soll auf dem Deckel nicht zu stark sein, da durch die Erhitzung eine Ausdehnung der Gläser stattfindet und solche sehr leicht zerspringen würden.



Nachdem füllt man den Kochtopf mit lauwarmem Wasser und zwar so viel, daß es über die Deckel der Gläser reicht; ist dieses geschehen, so setze man den Kochtopf auf die geschlossene Herdplatte, niemals auf offenes Feuer. Sodann setze man den Gläserträger mit den daran befestigten Gläsern in den Topf hinein und schließe ihn dann mit dem Deckel. Man setze nicht gleichzeitig enge und weite Gläser in den Topf, da die Kochzeiten verschieden sind. Gläser verschiedenen Inhalts können nur dann zusammen sterilisiert werden, wenn die betreffenden Nahrungsmittel die gleiche Sterilisierzeit benötigen.

**Sterilisation.** In die Oeffnung des Deckels stelle man das Thermometer, um so die Temperatur zeitweise kontrollieren zu können. Die einzelnen Wärmegrade, sowie die Kochzeit die für die Speisen notwendig sind, findet man in den folgenden Rezepten genau angegeben.

Sobald die vorgeschriebene Kochzeit abgelaufen ist, wird der Einkochapparat vom Feuer genommen und der Deckel etwas gelüftet. Das noch im Kessel befindliche Wasser sowie den Glasträger mit den Gläsern lasse man alsdann gut abkühlen; erst dann hebe man den Glasträger heraus und lasse die darauf befestigten Gläser erkalten. Die Gläser dürfen keiner Zugluft ausgesetzt sein. Dadurch wird vermieden, daß infolge eines großen Temperaturwechsels die Deckel sich wieder lösen oder die Gläser zerspringen. Nachdem man hiernach die Gläser abgenommen hat, stelle man sie zur vollständigen Erkaltung an einen zugfreien Ort, keinesfalls in den Keller oder auf Steinboden.

Hat man die Absicht, noch mehr einzukochen, so fülle man soviel Wasser nach, als verdampft ist, das heißt, bis es über die Gläser reicht. Will man größere Mengen sterilisieren, so empfiehlt es sich, 2 Apparate zu benutzen, wodurch ein schnelleres Arbeiten möglich ist.

Sobald die Gläser erkaltet sind, prüfe man, ob alle Deckel gut geschlossen sind. Wo dies nicht zutrifft, benötigt man eine nochmalige Sterilisation, die auf höchstens 5—6 Minuten bemessen werden darf.

Am nächsten Tage prüfe man nochmals alle Gläser nach, ob die Deckel festsetzen. Wo dies nicht der Fall, untersuche man Glas, Deckel und Gummiring, ob irgendeine Beschädigung vorhanden ist. Wenn nicht, sterilisiere man nochmals 5—6 Minuten nach.

Der Apparat sowie seine Bestandteile müssen nach jedem Gebrauch gut gereinigt und ausgetrocknet werden.

**Die Aufbewahrung** soll für sämtliche Konserven an kühlem und trockenem Ort geschehen; dieselben müssen im Sommer gegen Sonnenstrahlen und im Winter gegen große Kälte geschützt sein.

**Das Oeffnen der Gläser** geschieht, wenn man an den heraus stehenden Enden des Gummiringes zieht. Sobald Luft eindringt, läßt sich der Deckel leicht abnehmen.

---

## Einkochen von Obst

**Allgemeines.** Man fülle die Gläser mit den Früchten und gieße dann die Zuckerlösung, die laut Rezept erforderlich ist, darüber. Diese stellt man her, indem man Wasser mit Zucker aufkochen und abkühlen läßt. Damit die natürliche Farbe erhalten bleibt, soll die Flüssigkeit stets über der Frucht stehen. Das Obst wird in rohem Zustande eingefüllt.



**Aepfel.** Man kann sie auf die verschiedenste Art einkochen, geschält und ungeschält, geteilt und ungeteilt, in Hälften, Viertel oder Scheiben geschnitten. Zum Sterilisieren ungeschälter Aepfel verwende man dünnchalige, weiche Sorten. Die geschälten Aepfel werfe man beim Schälen in kaltes Wasser, um so ihre weiße Farbe zu erhalten. Das Kerngehäuse wird entfernt. Auf 1 Liter Wasser 300 gr Zucker.

Kochzeit mit der Schale 25 Minuten bei 80°

Kochzeit ohne Schale 20 Minuten bei 80°

**Apfelkompott.** Hierzu kann man auch weniger gute Sorten verwenden. Nachdem die Aepfel von Schale und Kerngehäuse befreit sind, schneidet man sie in Viertel, kocht sie mit wenig Wasser schnell weich und gebe dann erst Zucker hinzu, nach Belieben auch etwas Vanillezucker oder auch abgeriebene Zitronenschale. Man rühre dann das Mus durch ein Sieb und fülle es in die Gläser. Kochzeit 10 Minuten bei 80°

**Apfelsinen.** Die Frucht wird von der Schale und faserigen, weißen Haut gut befreit. Dann legt man die Stücke fest in die Gläser und übergießt sie mit einer Zuckerlösung von 500 Gramm auf ein Liter Wasser.

Kochzeit 15 Minuten bei 80°

**Aprikosen.** Zum Sterilisieren eignen sich nur feste, aber doch reife, gelbe Früchte. Man kann ganze Früchte mit Stein oder halbe ohne Stein einkochen. Früchte, von denen die Haut vorher entfernt, sind besonders gut im Wohlgeschmack. Man lege solche einige Minuten in kochend heißes Wasser worauf sich die Haut gut abziehen läßt. Ein besseres Aussehen haben die Früchte, wenn man sie mit einem scharfen Messer schält. Die geschälten Früchte legt man dann in kaltes Wasser. Bei ganzen Früchten durchsticht man, um die Haut glatt zu er-

halten, diese einige Male mit einer Nadel. Man füllt die Früchte dann in die Gläser und übergießt sie mit einer Lösung von 500 Gramm Zucker auf 1 Liter Wasser.

Kochzeit 20 Minuten bei 80°

**Ananas.** Diese Frucht muß gut und fehlerfrei sein. Sobald man die grünen Blätter und die Schuppen entfernt hat, zerlege man die Frucht der Länge nach in 4 Teile oder schneide sie in runde Scheiben, schäle sie dann mit einem scharfen Messer und lege sie in lange oder runde Scheiben ein. Auf 1 Liter Wasser nehme man 350 gr Zucker.

Kochzeit 15 Minuten bei 90°

**Birnen.** Man kann sie mit und ohne Schalen einkochen. Kleinere Sorten kann man ungeteilt, größere halbiert und vom Kerngehäuse befreit, sterilisieren. Man lasse die Stiele an der Frucht. Die geschälte Frucht legt man sofort in kaltes Wasser mit Essig, damit die weiße Farbe erhalten bleibt. Nachdem sie gewaschen, fülle man sie ein und übergieße sie mit einer Lösung von 300 gr Zucker auf 1 Liter Wasser.

Zitronenschale, in der Zuckerlösung aufgekokt, erhöht den Wohlgeschmack.

Kochzeit mit der Schale 25 Minuten bei 80°

Kochzeit ohne Schale 20 Minuten bei 80°

**Brombeeren.** Von möglichst trockenen Beeren werden Stiele und Blätter sorgfältigst entfernt. Ohne sie erst zu waschen, fülle man sie in die Gläser und lasse sie  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen, damit sie sich setzen können. Alsdann fülle man nach und füge, je nach der Süßigkeit, eine Lösung von 700 bis 800 gr Zucker auf 1 Liter Wasser hinzu.

Kochzeit 15 Minuten bei 80°



**Erdbeeren.** Zum Einkochen eignen sich Ananas, König Albert von Sachsen oder andere Sorten. Die Waldbeeren haben ein besonders feines Aroma. Man nehme keine überreifen Früchte, entferne die Stiele und Kelchblättchen so, daß der Fruchtansatz in der Beere bleibt, und wasche sie vorsichtig auf einem Siebe. Alsdann füllt man sie in die Gläser und begießt sie mit einer Lösung von 700—800 gr Zucker auf 1 Liter Wasser. Nach Belieben gebe man eine Priese Salizyl, und zum Färben etwas Cochenille hinzu.

Kochzeit 15 Minuten bei 80°

**Hagebutten** (Rosenäpfel). Große, reife, aber noch feste Früchte eignen sich am besten zur Konservierung. Blütenkronen, Stacheln und Stiele werden entfernt. Mit einem kleinen Löffel holt man dann die Kerne aus der halbierten Frucht. Die Früchte werden alsdann gründlich gewaschen und in die Gläser gefüllt. Jetzt übergieße man sie mit einer Zuckerlösung von 500 gr Zucker auf 1 Liter Wasser. Man fügt nach Belieben etwas Wasser bei.

Kochzeit 20 Minuten bei 90°

**Heidelbeeren** (auch Waldbeeren oder Bickbeeren genannt). Es ist erforderlich, daß die Frucht gut ausgelesen und mehrmals in kaltem Wasser vorsichtig gereinigt wird. Die sauberen Beeren läßt man in einem Sieb gut abtropfen, mengt sie mit feinem Zucker (auf 1 Pfd. Obst zirka 75 gr) und füllt sie ohne Wasser in die Gläser. Es empfiehlt sich, die Beeren ganz ohne Zucker zu sterilisieren und denselben erst später bei Gebrauch der Gläser nach Belieben hinzuzufügen.

Kochzeit 20 Minuten bei 80°

**Himbeeren.** Nur trockene Beeren verwende man zum Einkochen. Man fülle sie ungewaschen in die Gläser, und lasse sie

1—2 Stunden stehen, damit sie sich setzen. Hierauf fülle man nach und gieße eine Lösung von 500 gr Zucker auf 1 Liter Wasser darüber.

Kochzeit 15 Minuten bei 80°

**Johannisbeeren** müssen erst gründlich gereinigt werden und alsdann mit einer Gabel von den Stielen befreit werden. In die Gläser gefüllt, werden sie hierauf mit einer Lösung von 800 gr Zucker auf 1 Liter Wasser begossen.

Kochzeit 15 Minuten bei 90°

**Preisselbeeren** werden zunächst sorgfältig verlesen und gewaschen, alsdann lasse man sie auf einem Sieb abtropfen, schütte sie in einen Kochtopf und füge auf 1 kg Beeren 400 gr Zucker zu. Alsdann läßt man sie langsam kochen, schäumt sie gut ab und füllt sie nach dem Erkalten in die Gläser. Der Geschmack wird erhöht, wenn man etwas Stangenzimmt oder Vanille mit durchkochen läßt. Jetzt erst wird sterilisiert.

Kochzeit 20 Minuten bei 80°

**Stachelbeeren.** Zum Einkochen sind unreife Früchte am besten geeignet. Stiel und Blüten werden abgeschnitten und die Beeren gewaschen. Hierauf füllt man sie in die Gläser und gibt eine Lösung von 800 gr Zucker auf 1 Liter Wasser hinzu

Kochzeit 15 Minuten bei 80°

**Waldbeeren** siehe Heidelbeeren.

**Kirschen** können je nach Belieben mit oder ohne Steine, ob süß oder sauer, zum Einkochen verwandt werden. Sie werden gewaschen in die Gläser gefüllt und mit einer Zuckerlösung von



3—400 gr bei süßen, 800 gr bei sauren Kirschen auf 1 Liter Wasser, übergossen. Den saueren Kirschen kann man nach Belieben etwas Zimmt und Nelken hinzufügen. Die Kirschen können auch entsteint eingemacht werden, doch müssen sie nach dem Entsteinen in geläuterten Zucker gelegt werden, damit sie sich wieder füllen.

Kochzeit für weiche Sorten 10 Minuten bei 90°

Kochzeit für härtere Sorten 15 Minuten bei 90°

**Pfirsiche** siehe Aprikosen.

**Pflaumen** können mit oder ohne Steine sterilisiert werden. Nach Belieben und Geschmack entferne man Haut und Stiele. Die Früchte werden gewaschen, eingefüllt und mit einer Lösung von 500 gr Zucker auf 1 Liter Wasser begossen. Etwas Stangenzimmt hinzugefügt, gibt einen kräftigen Geschmack.

Kochzeit 15 Minuten bei 90°

**Reineclauden.** Die Zubereitung ist genau wie bei Pflaumen, jedoch nehme man 700 gr Zucker auf 1 Liter Wasser.

**Weintrauben.** Unbeschädigte Trauben werden vom Stiele befreit, gewaschen und nach dem Abtropfen in die Gläser gefüllt, sowie mit einer Zuckerlösung von 500 gr auf 1 Liter Wasser, übergossen. Die Zuckerlösung soll erkaltet sein. Da die Früchte sehr viel Saft enthalten, braucht man wenig Zuckerlösung.

Kochzeit 10 Minuten bei 90°

**Zwetschen** siehe Pflaumen.

**Kürbis.** Grüne Kürbisse läßt man solange liegen, bis die Schale gelb geworden ist. Alsdann schneidet man den Kürbis in 4 Teile, schält ihn und nimmt mit einem saubern Löffel die Kerne aus dem inneren weichen Fleisch. Er wird sodann in fingerdicke, längliche Stücke zerlegt und in die Gläser gefüllt. Der Lösung von 500 gr Zucker auf 1 Liter Wasser füge man etwas Zitronensaft und gemahlene Ingwer bei. Essig kann man nach Belieben beigießen.

Kochzeit 15 Minuten bei 110°

**Mirabellen.** Man nehme nur schöne Früchte zum Einkochen. Nachdem sie gewaschen und durchstochen sind, werden sie recht dicht in die Gläser gefüllt und mit einer Zuckerlösung von 500 gr auf 1 Liter Wasser übergossen.

Kochzeit 15 Minuten bei 90°

**Grüne Nüsse.** Zum Einkochen braucht man nur unreife Wallnüsse. Man durchsteche sie mit einer dicken Nadel 3—4 mal in die weiche Schale und lege sie zirka 14 Tage in kaltes Wasser, welches täglich erneuert werden muß, bis die Früchte schwarz sind. Alsdann kocht man sie mit frischem Wasser weich, schüttet dasselbe ab und füllt sie fest in die Gläser, übergießt sie dann mit einer Lösung von 700 gr Zucker auf 1 Liter Wasser und füge einige Nelken und Stangenzimmt bei.

Kochzeit 20 Minuten bei 100°

**Rhabarber** wird gewaschen, geschält und in Stücke von zirka 4 cm Länge geschnitten. Alsdann koche man den Rhabarber, indem man auf 1 Pfd. Frucht  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker nimmt, bis sich

die Farbe ändert, doch darf er nicht zerkochen. Ohne viel Saft wird er in die Gläser gefüllt und sterilisiert. Die beste Qualität ist Queen Viktoria.

Kochzeit 20 Minuten bei 100°

## Gemüse

Alle Gemüse müssen frisch und sehr sauber gewaschen sein. Am besten werden sie vor dem Einkochen in Salzwasser durchgebrüht, wie dies noch in den einzelnen Rezepten angegeben ist. Wenn zur Aufbewahrung ein kühler Keller nicht zur Verfügung steht, ist es ratsam **alle Gemüse** nach 3 Tagen 15—20 Minuten nachzusterilisieren (Temperatur wie in den Rezepten angegeben).

**Bohnen** (kleine grüne Prinzeß- und Wachsbohnen). Die Bohnen werden, nachdem sie gewaschen, an beiden Seiten abgezogen. Größere werden einmal durchbrochen, in (auf 1 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz und 1 Messerspitze Natron) Wasser nicht ganz weich abgekocht, in Gläser gefüllt, etwas gepreßt, und abgekochtes Wasser (1 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz) darauf geschüttet.

Kochzeit 90 Minuten bei 100°

**Dicke** oder **Puffbohnen** werden von den Hülsen befreit und in Salzwasser etwas länger abgekocht, in Gläser gefüllt — man kann nach Belieben etwas Bohnenkraut hinzufügen — und mit Salzwasser übergossen.

Kochzeit 90 Minuten bei 100°

**Erbsen.** Beim Einkochen von Erbsen muß man recht vorsichtig sein und schnell arbeiten, besonders bei heißem Wetter. Die Erbsen werden gewaschen, sortiert und in schwach gesalzenem Wasser 10—15 Minuten gewellt. Dann füllt man sie in die Gläser mit Salzlösung.

Kochzeit 100 Minuten bei 100°

**Zucker-Erbsen** werden gewaschen und gleich den Bohnen abgezogen, ein wenig abgekocht und in Gläser gefüllt. Man begieße sie mit leicht gezuckertem Wasser.

Kochzeit 60 Minuten bei 100°

**Essiggurken.** Kleine, mittlere und nicht gefleckte eignen sich hierzu am allerbesten. Nachdem man sie gut gewaschen, setzt man sie 12 Stunden in Salzwasser; dann gieße man dieses ab und wasche die Gurken nochmals mit klarem Wasser nach. Dann lege man unter Hinzufügen der gut gesäuberten Gewürze, wie Pfefferkörner, Senfkörner, Fenchel, Dill, Merrettig, Estragon und nach Belieben ein Lorbeerblatt, die Gurken in die Gläser. Ueber das Ganze gieße man dann eine Essiglösung (2 Teile Essig und 1 Teil Wasser). Das Hinzufügen von Perlzwiebeln ist zu empfehlen.

Kochzeit 15 Minuten bei 75°

**Salzgurken.** Hierzu verwendet man am besten mittelgroße und grüne Gurken. Nachdem man sie sauber gewaschen hat, legt man sie einen Tag in eine leichte Salzwasserlösung. Diese gießt man dann ab und legt sie nach gutem Waschen mit den Gewürzen, wie Fenchel, Dill, Lorbeerblätter, Merrettig, Estragon, weiße Pfefferkörner, Nelken (nachdem die Köpfe davon ent-



fernt sind), sowie mit Perlzwiebeln in die Gläser. Dann eine Lösung von 1 Liter Wasser, eine kleine Handvoll Salz und etwas Essig darübergießen.

Kochzeit 15 Minuten bei 75°

**Senfgurken.** Hierzu eignen sich am besten gelbe, reife Gurken. Sie werden in Streifen von Fingerlänge in eine Schüssel gelegt, nachdem man sie vorher gut gewaschen und geschält hat. Mit Salz bestreut, läßt man sie dann 2—3 Stunden stehen. Nachdem man sie dann vorsichtig in ein Sieb schüttet und die Salzbrühe ablaufen läßt, legt man sie lagenweise in die Gläser. Das Hinzufügen von Senfkörnern, Pfefferkörnern, Perlzwiebeln und Merrettigstückchen ist nicht zu vergessen. Eine Lösung von  $\frac{2}{3}$  gutem Weinessig und  $\frac{1}{3}$  Wasser ist dann darüber zu gießen.

Kochzeit 20 Minuten bei 80°

**Gurkensalat.** Nach dem Waschen schält man die Gurken und schneidet sie in Scheiben. Dann streut man etwas Salz darüber und läßt das ausziehende Wasser gut ablaufen. Nachdem man sie dann in die Gläser gefüllt hat (nicht zu fest), gießt man eine schwache Essiglösung darüber.

Kochzeit 15 Minuten bei 80°

Gurkensalat wird erst vor dem Gebrauche mit Oel, Essig, Salz usw. gewürzt.

**Spargel** muß ganz frisch sein, da er am leichtesten von allen Gemüsen verderben kann. Man schäle, wasche ihn und lasse ihn etwas abtropfen. Hierauf schneide man den Spargel gleichmäßig lang und fülle ihn mit der Spitze nach unten in hohe

Gläser, nur nicht zu hoch an den oberen Rand. Dann fülle man frisches Wasser mit wenig Salz darauf und sterilisiere 90 Minuten bei 100°.

Nach 3 Tagen koche man die Gläser nochmals 30 Minuten bei 100°.

**Blumenkohl, Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kohlrabi, Sellerie** werden auf gleiche Art eingemacht. Kohlrabi und Sellerie werden geschält und in Scheiben geschnitten, Möhren und Schwarzwurzeln geschabt, in fingerlange Stücke geschnitten, und, damit sie nicht schwarz werden, in Wasser mit etwas Mehl und Essig gelegt. **Die verschiedenen Gemüse werden vorher abgekocht.** Zum Weichwerden brauchen Sellerie und Schwarzwurzeln etwas längere Zeit. Man fülle sie dann unter Hinzugießen von Salzwasser in die Gläser, Kochzeit 20 Minuten bei 100°.

Möhren, Erbsen und Kohlrabi können auch zusammen eingemacht werden, wenn jedes für sich zubereitet, lagenweise in die Gläser geschichtet und dann gekocht wird, wie vorstehend angegeben.

**Tomaten** dürfen nicht zu reif sein. Man putze sie vorsichtig ab, durchsteche die Schale ein paar mal, damit sie nicht faltig wird und fülle sie mit Salzwasser bedeckt in die Gläser.

Kochzeit 20 Minuten bei 90°

**Sellerie.** Die Knollenbürste man, nachdem man das Laub abgedreht hat, im Wasser gründlich ab, lasse sie so lange kochen, bis man sie mit einem Hölzchen durchstechen kann, schäle sie dann, solange sie noch heiß sind, schneide sie in Scheiben, fülle sie in Gläser, übergieße sie mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser und sterilisiere sie je nach Weite der Gläser,

Kochzeit 60—70 Minuten bei 98°



**Spinat.** Man nehme nur frischen, schnell gewachsenen, nicht überdüngten Spinat, wasche ihn tüchtig, nachdem man ihn gut verlesen hat, gebe dann die Blätter in kochendes leicht gesalzenes Wasser und lasse sie weichkochen. Dann schütte man die Blätter ab, fange aber das Kochwasser auf. Den Spinat schrecke man schnell mit kaltem Wasser ab, drücke ihn zu kleinen Ballen zusammen, ohne ihn festzupressen, hacke ihn fein, fülle ihn ohne irgendeine Zutat in die Gläser und sterilisiere ihn je nach Weite der Gläser. Das Kochwasser verwende man zu Suppen.

Kochzeit 60—110 Minuten bei 98°

**Pilze-Einmachen** verlangt die größte Vorsicht. Man verwende nur große, trockene und unbedingt frische Pilze, fülle auch die Gläser nicht bis obenhin voll und sehe zuweilen nach, ob dieselben verschlossen sind, andernfalls sie sofort nachgekocht werden müssen. **Champignons, Steinpilze und Pfifferlinge** werden am meisten verwendet. Nach guter Reinigung trennt man die Haut und die feinen untern Blättchen ab und füllt die Pilze nach kurzem Abkochen mit dem Abkochwasser in die Gläser. Dasselbe Verfahren übt man auch bei **Morcheln** und **Trüffeln** aus, nur daß man diese vorher mit Salzwasser gut reinigt.

Kochzeit 60 Minuten bei 100°

**Pilz-Kraftbrühe.** Hierzu kann man alle eßbaren Pilze verwenden, zumal die, welche sich nicht gut zum Schmoren eignen. Die sauber geputzten Pilze werden im eigenen Saft gekocht; nachdem dieser abgossen ist, koche man sie nochmals mit Wasser, drücke die Pilze tüchtig in einem Tuche aus und gieße diese Brühe zu der ersten. Man salze die Brühe kräftig, koche sie dick ein und fülle sie in Gläser.

Kochzeit 30 Minuten bei 98°

## Fleisch

Fleisch jeder Art kann genau wie Obst und Gemüse vorzüglich sterilisiert werden. Das Fleisch wird gekocht wie üblich, nur darf es nicht ganz weich werden, da es in den Gläsern nochmals gekocht wird. Für Fleisch sind nur weite Gläser geeignet und gelten hierfür auch die in nachstehenden Rezepten angegebenen Kochzeiten. Man fülle die Gläser nicht bis obenhin voll und gieße die Sauce darüber. Auch achte man darauf, daß der Rand und die Gummiringe nicht unsauber oder fettig sind. Vor dem Gebrauch stellt man die Gläser geöffnet in recht heißes Wasser, damit sie sich erwärmen.

**Rinder-, Sauer-, Kalb- und Schweinebraten** wird vorbereitet wie oben, in Scheiben geschnitten und in Gläser gefüllt.

Kochzeit 60 Minuten bei 100°

**Gänse- und Entenbraten** werden bereitet wie üblich. Die Gans kann auch mit Äpfeln und Kastanien gefüllt werden. Um das Fleisch besser in die Gläser zu bekommen, empfiehlt es sich, die Knochen zu entfernen und das Fleisch in kleinere Stücke zu schneiden. Zuletzt gieße man die Sauce darüber, bis das Fleisch bedeckt ist.

Kochzeit 60 Minuten bei 100°

**Reh- und Hasenbraten.** Man wende das obige Verfahren an und schneide den Rücken in passende Stücke, so daß man ihn beim Anrichten wieder aneinander legen kann.

Kochzeit 60 Minuten bei 100°

**Filet und Roastbeef** kommt, auf bekannte Art vorbereitet, gebraten und in Scheiben geschnitten, in die Gläser. Nachdem

man den Braten mit der Sauce bedeckt, läßt man ihn 40 Minuten bei 100° kochen.

**Feldhühner.** Sie werden folgendermaßen vorbereitet: Gerupft, ausgenommen, Kopf abgetrennt, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Speck umbunden und dann in Butter gebraten. Nachdem man sie dann in die Gläser gefüllt und mit Butter übergossen hat, läßt man sie 60 Minuten bei 100° kochen.

**Schweinebraten.** Die für die Gläser passend vorgerichteten, mit Salz und Pfeffer eingeriebenen Stücke brate man in der üblichen Weise gar, aber nicht vollständig weich. Sind die Braten braun und der Bodensatz dunkel, so füllt man mit Wasser oder Kalbsbrühe auf. Man löse die Knochen aus und fülle die Braten in Gläser.

Kochzeit 60 Minuten bei 98°

**Sülze.** 1½ kg gesalzenes Schweinefleisch, Schweinsohr, Kalbsfüße und Schweinsfuß werden mit Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Gelbrüben, Pfefferkörnern und einigen Gewürznelken in 5½ l Wasser abgekocht. Nachdem das Fleisch weich ist, nimmt man es aus der Brühe und läßt es bis zum nächsten Tage an einem kühlen Ort stehen, ebenso die durchgeseibte Brühe, um zu sehen, ob diese genügend fest ist. Alsdann schneidet man das Fleisch in kleine Streifchen, nimmt das Fett und den Bodensatz von der Brühe ab und läßt sie wieder heiß werden. Hierauf füllt man das Fleisch mit der Brühe in Sturzgläser.

Kochzeit 60 Minuten bei 98°

**Gelees und Pasteten,** welche sich ebenso zum Aufbewahren eignen, werden fertig zubereitet in die Gläser gefüllt und 60 Minuten bei 100° kochen gelassen.