

Kochfleisch, vorgekocht: Die kalten Fleischstücke in ein Glas drücken, Brühe auffüllen, schließen, kochen. 100 Minuten bei 100 Grad.

Bratfleisch: Das angebratene Fleischstück fest in ein Glas drücken, mit oder ohne Bratsaft einkochen. 120 Minuten bei 100 Grad. Koteletts ohne Knochen, Schnitzel, Klopse: 100 Minuten bei 100 Grad sterilisieren.

Geschmortes Fleisch: Rouladen, Ragout, Gulasch 90 Minuten bei 100 Grad. Schmorbraten 100 Minuten bei 100 Grad sterilisieren.

Wurstmasse: Gläser dreiviertelvoll füllen. Das Kochwasser darf nicht brodeln, sonst steigt die Masse. 100 Minuten bei 100 Grad sterilisieren.

Ganze Würste: Frischwurst mit einwandfreier, trockener Haut mit einem Tuch abreiben, in ein Glas geben, keine Flüssigkeit zusetzen. 120 Minuten bei 100 Grad sterilisieren.

Frischfisch: Vorbereiten, in Portionsstücke teilen, salzen, mit wenig Essig beträufeln, fest in ein Glas drücken und ohne Flüssigkeit zukochen. Oder Fischstücke locker einschichten, Gemüsebrühe auffüllen. 75 Minuten bei 100 Grad sterilisieren.

Bratfisch: Mit Flüssigkeit (Bratheringe, Bratmöpfe) und ohne Flüssigkeit (Filet, Klopse) einkochen. 60 Minuten bei 100 Grad sterilisieren.

Geflügel: Geflügel kann mit Knochen, aber auch ausgebeint eingekocht werden. Gebratene oder gekochte Tauben, Fasane, Rebhühner im ganzen in entsprechend große Gläser geben. Brühe oder Bratsaft zufügen. 100 Minuten bei 100 Grad kochen. Gans, Ente, Huhn und Pute in Portionsstücke schneiden, in Gläser einschichten und fest eindrücken. Brühe oder Bratsaft zugeben. 120 Minuten bei 100 Grad sterilisieren.

Milch: Frischmilch läßt sich roh oder gekocht sterilisieren. Da Milch leicht hochsteigt, nur im Wasserbad einkochen. 30 Minuten bei 90 Grad.

EINLEGEN IN ALKOHOL UND ZUCKER

Rumtopf

Rum, Weinbrand, Arrak oder Kognak kann zum Ansetzen des bekannten „Rumtopfes“ verwendet werden. Als Gefäß einen Steinzeug-, Porzellan- oder Glastopf mit gut schließendem Deckel benutzen, an dessen Stelle auch ein Pergamentpapier fest übergebunden werden kann.

Mit den ersten Erdbeeren wird angesetzt. $\frac{1}{4}$ Liter Alkohol (möglichst 40⁰/₀iger) mit 250 g Zucker verrühren. Der Zucker kann auch mit 2 Eßlöffel Wasser geschmolzen und löffelweise unter den Alkohol gegeben werden. Dann 250 g saubere, feste, trockene Erdbeeren einlegen. Später der Reihe nach, wie das Obst kommt, nachfüllen: Johannisbeeren, Stachelbeeren (von Blüte und Stiel befreien), Himbeeren, Kirschen (Stiel nicht abzupfen, sondern nur kurz verschneiden), Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen (brühen, abziehen, halbieren und Stein herausnehmen). Von Äpfeln und Birnen kommen nur ganz zarte Sorten in Frage (schälen, vierteln oder achteln, Kernhaus entfernen). Auch frische Walnüsse, von Schale und Haut befreit, können hinzukommen. Gewaschenes Obst auf ein Tuch legen und abtupfen. Verwässerte Lösung fängt an zu gären. Obst und Zucker zu gleichen Teilen nachfüllen. Ist $\frac{1}{2}$ kg Frucht eingelegt, dann muß wieder Alkohol nachgefüllt werden, am besten solcher von 90⁰/₀. Die Früchte müssen stets von der Flüssigkeit bedeckt sein. Wenn kein hochprozentiger Alkohol vorhanden ist, dann auf je $\frac{1}{4}$ Liter Rum 1 Spur Salizylsäure zusetzen. Zum Ansetzen: $\frac{1}{4}$ Liter Alkohol (40⁰/₀), 250 g Zucker, 250 g Obst; 1. Nachfüllen: 250 g Zucker, 250 g Obst; 2. Nachfüllen: $\frac{1}{10}$ Liter Alkohol (90⁰/₀), 500 g Zucker, 500 g Obst usw.

HALTBARMACHEN MIT ZUCKER

Roh bereitetes Gelee

Johannisbeeren oder Himbeeren mit Stielen waschen, gut abtropfen lassen, auf trockene Tücher schütten. Durch die Fruchtpresse geben oder entstielen und zerstampfen und den Saft durch ein Säckchen oder aufgespanntes Tuch ablaufen lassen. Mit der gleichen Gewichtsmenge Zucker 1 Stunde lang rühren, in kleine Gläser füllen, zubinden. Soll das Rohgelee ganz klar sein, die gepreßte Masse zugedeckt einige Stunden stehenlassen, die klare Flüssigkeit abgießen und mit der gleichen Gewichtsmenge Zucker verrühren. Bei sehr wässerigen und wenig sauren Früchten ein Frischhaltmittel (nach Vorschrift auf der Packung) unterrühren. Überreife Beeren besitzen nicht mehr genügend Fruchtsäure und gelieren schlecht.

Marmelade von Hagebutten

Feste Hagebutten von Köpfchen und Stielen befreien, sauber abreiben, aufschneiden, mit oder ohne Kerne gut waschen, auf Tücher schütten und abtrocknen. Die Schalen zugedeckt 3 bis 4 Tage kalt stellen, bis sie weich werden, durch Haarsieb streichen. Mark und Zucker zu gleichen Teilen verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. In ausgeschwefelte Gläser füllen. Pergamentblatt, in Alkohol getränkt, auflegen, zubinden, kühl stellen.