



Einmachen



und Saft bereiten

ist eine der wichtigsten Aufgaben der Hausfrau in den Sommermonaten, gilt es doch, Vorräte zu schaffen für den Winter.

Einmachen ist einfach, billig und zuverlässig, wenn die Hausfrau das bewährte Konservierungsmittel

Dr. Oetker's „Einmachehülfe“

gebraucht.

Mit „Einmachehülfe“ läßt sich Obst ohne Einkochapparat haltbar machen, alle im Haushalt vorhandenen Glas- und Steingutgefäße können verwandt werden.

1 Päckchen Dr. Oetker's „Einmachehülfe“ reicht für 5 kg Früchte.

Mit „Einmachehülfe“ haltbar gemachtes Obst soll nicht mehr gekocht oder sterilisiert werden.

Allgemeine Einmacheregeln.

1. Zum Einmachen verwende man nur frisch geerntetes Obst und Gemüse.
2. Alle Früchte müssen die der Verwendung entsprechende Reife haben und von bester Beschaffenheit sein.
3. Man gebrauche nur ungebläuten Zucker, am besten Hut- oder Kristallzucker.
4. Zum Kochen der Früchte eignen sich sowohl Emaille- wie Aluminiumtöpfe; Kupfer- und Messingkessel kommen nur dann in Frage, wenn keine Säure (Essig) verwandt wird.
5. Alle Einmachgefäße und -geräte sollten ausschließlich für ihren besonderen Zweck gebraucht werden, auf keinen Fall dürfen sie mit Fett in Berührung kommen.
6. Sie sind vor jedem Gebrauch mit heißem Wasser und Soda oder Imit gründlich zu reinigen und in klarem Wasser nachzuspülen. Am besten läßt man sie, auf ein Tuch gestülpt, ablaufen und trocknen. Kupfer- und Messingkessel werden mit Essig und Salz, Zitronensäure oder saurer Milch gereinigt und in heißem Wasser nachgespült.

7. Gekochte Früchte, Saft, Gelee usw. läßt man nicht im Kochgeschirr erkalten, sondern füllt sie heiß in die vorbereiteten Gläser, Töpfe oder Flaschen. Um ein Springen der Gefäße zu vermeiden, werden sie vorgewärmt oder beim Einfüllen auf ein feuchtes Tuch gestellt.
8. Zum Verschließen der Gefäße verwendet man Pergamentpapier oder Cellophan. Man feuchtet es in kaltem Wasser an, legt es straff über die Öffnung und bindet es mit Bindfaden fest. Für kleinere Gläser benutzt man Gummiringe.
9. Auf jedes Gefäß gehört die Angabe des Inhalts und Datums, damit stets das ältere Eingemachte zuerst verbraucht wird.
10. Alles Eingemachte ist an einem trockenen, kühlen, der Zugluft zugänglichen Ort aufzubewahren.

Früchte in Zucker.

1. Die vorbereiteten Früchte werden mit Wasser und Zucker zum Kochen gebracht und je nach ihrer Beschaffenheit 5—15 Minuten gekocht.
2. Man nimmt den Topf vom Herd und unterrührt die „Einmachehülfe“.
3. Man füllt die Früchte heiß in die vorbereiteten Gläser und bedeckt sie nach dem Erkalten mit einem durch eine Lösung von Alkohol (Rum oder Weinbrand) und „Einmachehülfe“ gezogenen Stück Pergamentpapier oder Cellophan.
4. Die Gläser werden mit Pergamentpapier oder Cellophan zugebunden.

Rhabarber.

4 kg Rhabarber,
2 kg Zucker, $\frac{1}{8}$ l Wasser,

1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Der Rhabarber wird gewaschen, in Stücke geschnitten und nach der oben gegebenen Vorschrift eingemacht.

Kochzeit 10 Minuten.

Stachelbeeren.

4 kg Stachelbeeren,
1 kg Zucker, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l Wasser,

1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Die Stachelbeeren werden von Stiel und Blüte befreit, gewaschen und nach der oben gegebenen Vorschrift eingemacht.

Kochzeit 10 Minuten.

Heidelbeeren.

(Bisbeeren)

4 kg Heidelbeeren,
1 kg Zucker, $\frac{1}{4}$ l Wasser,

1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Die Heidelbeeren werden verlesen, gewaschen und nach der oben gegebenen Vorschrift eingemacht. Man kann sie auch ohne Zucker einmachen und erst bei Gebrauch süßen.

Kochzeit 5 Minuten.

Brombeeren.

4 kg Brombeeren,
 $1\frac{1}{2}$ kg Zucker, 1 l Wasser,

1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Die Beeren werden verlesen, gewaschen und nach der oben gegebenen Vorschrift eingemacht.

Kochzeit 10 Minuten.

Preiselbeeren.

4 kg Preiselbeeren,
2 kg Zucker, 1 l Wasser,

1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Die Beeren werden verlesen, gewaschen und nach der oben gegebenen Vorschrift eingemacht.

Kochzeit 15 Minuten.

Pflaumen oder Zwetschen.

4 kg Pflaumen oder Zwetschen,
1 kg Zucker, $\frac{1}{8}$ l Wasser,

1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Die Pflaumen werden gewaschen, einzeln sorgfältig abgerieben und entsteint. Sie werden nach der oben gegebenen Vorschrift eingemacht.

Kochzeit 15 Minuten.

Dreifrucht.

1½ kg Äpfel,
1½ kg Birnen,
1½ kg Pflaumen,

1½ kg Zucker, ½ l Wasser,
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Äpfel und Birnen werden gewaschen, geschält, vom Kernhaus befreit und in Viertel oder Achtel geschnitten; die Pflaumen werden gewaschen, getrocknet, entsteint und halbiert. Man bringt Zucker und Wasser zum Kochen, gibt die einzelnen Fruchtarten nacheinander hinein und kocht sie fast gar. Dann läßt man die Früchte noch einmal zusammen aufwallen, nimmt sie vom Herd und untermührt Vanillinzucker und „Einmachehülfe“. Die Früchte werden noch heiß in Gläser gefüllt, die man nach Vorschrift verschließt.

Saft.

Zur Saftbereitung verwendet man vollkommen ausgereifte Früchte, bei Verwendung von unreifem Obst besteht die Gefahr des Gelierens. Besonders gut eignen sich Beerenfrüchte und Kirschen.

Fruchtsaft gewinnt man auf zweierlei Weise:

- a) indem man den rohen Früchten Weinstein- oder Zitronensäure zusetzt,
- b) indem man die Früchte erhitzt.

Dann gibt man die Früchte auf ein Tuch, dessen 4 Zipfel an die 4 Beine eines umgekehrten Stuhls gebunden sind und läßt den Saft durchlaufen, ohne die Früchte zu pressen, da der Saft sonst trübe wird. (Die für das Durchlaufen des Saftes bestimmten Tücher oder Beutel dürfen nicht in Seifenlauge gewaschen sein, da sonst das Aroma leidet.) Eine Porzellan- schüssel unter dem Tuch nimmt den durchsickernden Saft auf. Er wird gesüßt, der durch Erhitzen der Früchte gewonnene Saft nochmals zum Kochen gebracht und in Flaschen gefüllt, die man mit Leinenläppchen bzw. mit Korken verschließt. Die zur Aufnahme des Saftes bestimmten Flaschen müssen gründlich gesäubert sein. Man legt sie am besten eine Nacht in Sodawasser, reinigt sie mit der Flaschenbürste, spült sie mehrmals in klarem Wasser und stellt sie mit der Öffnung nach unten so auf, daß sie auslaufen können. Die Korken müssen mit kochendem Wasser gebrüht sein.

Roher Saft.

1. Die Früchte werden verlesen, gewaschen, evtl. entsteint oder entstielt, zerquetscht und in eine Porzellan- oder Steingutschüssel gegeben.
2. Weinstein- oder Zitronensäure wird in dem Wasser gelöst und über die Früchte gegossen.
3. Man läßt die Früchte in einem kühlen Raum 24 Stunden zugedeckt stehen und rührt sie während dieser Zeit häufig um.
4. Dann läßt man den Saft durch ein Tuch laufen, ohne die Früchte zu pressen.
5. Man vermischt den Saft mit Zucker, auf 1 l $\frac{3}{4}$ —1 kg, und „Einmachehülfe“.
6. Wenn der Zucker vollständig aufgelöst ist, wird der Saft in Flaschen gefüllt, die man mit einem Mull- oder Leinenläppchen zubindet.

Erdbeersaft.

3 kg Erdbeeren,
 $\frac{3}{4}$ l Wasser,
25 g Zitronensäure,

etwa 2 kg Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Herstellung nach der oben gegebenen Vorschrift.

Himbeersaft.

3 kg Himbeeren,
 $\frac{3}{4}$ l Wasser,
25 g Zitronensäure,

1½—2 kg Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Herstellung nach der oben gegebenen Vorschrift.

Johannisbeer-Himbeer-Saft.

3 kg Johannisbeeren,
2 kg Himbeeren,
1 l Wasser,

15 g Weinsäure,
etwa 2½ kg Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Herstellung nach der oben gegebenen Vorschrift.

Sauerkirschsafft.

4 kg Sauerkirschen,
 $\frac{1}{8}$ l Wasser,
15 g Weinsäure,

etwa $2\frac{1}{2}$ kg Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Herstellung nach der auf S. 3 gegebenen Vorschrift.

Gefochter Saft.

1. Die gewaschenen Früchte werden mit dem Wasser erhitzt und zum Abfließen auf ein Tuch gegeben.
2. Der gewonnene Saft wird mit Zucker verrührt; auf 1 l Saft rechnet man $\frac{3}{4}$ —1 kg Zucker.
3. Der Saft wird zum Kochen gebracht, vom Herd genommen und abgeschäumt.
4. Danach unterrührt man die „Einmachehülfe“.
5. Der Saft wird noch heiß in Flaschen gefüllt, die man nach dem Erkalten mit abgebrühten Korken oder Leinenläppchen verschließt.

Rhabarbersafft.

7 kg Rhabarber,
2 l Wasser,

1—2 kg Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Herstellung nach der oben gegebenen Vorschrift.

Erdbeersafft.

3 kg Erdbeeren,
1 l Wasser,

etwa 2 kg Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Herstellung nach der oben gegebenen Vorschrift.

Himbeersafft.

3 kg Himbeeren,
1 l Wasser,

etwa 2 kg Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Herstellung nach der oben gegebenen Vorschrift.

Heidelbeersafft.

3 kg Heidelbeeren,
 $1\frac{1}{2}$ l Wasser,

etwa 2 kg Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Herstellung nach der oben gegebenen Vorschrift.

Brombeersafft.

3 kg Brombeeren,
 $1\frac{1}{2}$ l Wasser,

etwa 2 kg Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Herstellung nach der oben gegebenen Vorschrift.

Holundersafft.

5 kg Holunderbeeren,
2 l Wasser,

etwa 2 kg Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Herstellung nach der oben gegebenen Vorschrift.

Die Beeren werden nach dem Waschen abgestreift.

Sauerkirschsafft.

5 kg Sauerkirschen,
1 kg Zucker,

$\frac{3}{4}$ —1 kg Zucker,
 $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Die gewaschenen, entstieltten und entsteinten Sauerkirschen werden mit 1 kg Zucker vermengt. Man läßt sie an einem kühlen Ort 24 Stunden stehen und rührt sie häufig um. Danach gibt man sie zum Abfließen auf ein Tuch und verfährt weiter nach der oben gegebenen Vorschrift.

Gelee.

Zur Herstellung von Gelee ohne Zusatz eines Geliermittels eignen sich nur pektinreiche Früchte, wie Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Preiselbeeren, Äpfel und Quitten. Da die Pektinstoffe mit zunehmender Fruchtreife schwinden, verwendet man die Früchte, ehe sie ganz ausgereift sind, und zwar mit Schalen und Kernen.

1. Die sorgfältig vorbereiteten, gewaschenen Früchte werden mit dem Wasser erhitzt und zum Durchlaufen auf ein Tuch gegeben.
2. Man wiegt den gewonnenen Saft und vermischt ihn mit der gleichen Gewichtsmenge Zucker.
3. Der Saft muß langsam erhitzt werden und darf erst kochen, wenn der Zucker völlig aufgelöst ist, da er sonst kristallisiert.
4. Um ein klares Gelee zu erhalten, muß während des Kochens häufig der Schaum abgeschöpft werden.
5. Die Kochdauer ist abhängig von der Art des Obstes und wird durch die Gelierprobe festgestellt (etwas Gelee, auf ein Tellerchen gefüllt, muß beim Erkalten erstarren).
6. Durch langes Kochen wird Gelee dunkel und verliert an Geschmack. Da auch die Bindekraft der Pektinstoffe mit der Kochdauer abnimmt, darf der Zeitpunkt des Gelierens nicht veräußert werden.
7. Man nehme auch nicht zu große Mengen Obstsaft und verwende flache, breite Töpfe (schnelles Verdampfen).
8. In das fertige, aber nicht mehr kochende Gelee wird die „Einmachehülfe“ gerührt.
9. Man füllt das heiße Gelee in die vorbereiteten Gläser; die Ränder der Gefäße müssen sogleich nach dem Einfüllen gesäubert werden.
10. Nach dem Erkalten legt man ein Stück Pergamentpapier, das man in eine Lösung von Alkohol und „Einmachehülfe“ getaucht hat, obenauf und bindet die Gläser zu.

Johannisbeer-Gelee.

5 kg Johannisbeeren,
 $\frac{1}{4}$ l Wasser,

etwa $2\frac{1}{2}$ kg Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Herstellung nach der oben gegebenen Vorschrift.

Die Beeren werden gewaschen und, wenn die Rückstände weiter verarbeitet werden sollen, von den Stielen befreit. Den gewonnenen Saft kocht man mit dem Zucker auf. Da Johannisbeeren besonders pektinreich sind, genügt bei nicht zu reifen Früchten ein einmaliges Aufkochen. Sehr reife Früchte müssen 5—10 Minuten kochen.

Johannisbeer-Himbeer-Gelee.

3 kg Johannisbeeren,
2 kg Himbeeren,
 $\frac{1}{4}$ l Wasser,

etwa $2\frac{1}{2}$ kg Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Herstellung nach der oben gegebenen Vorschrift.

Die Himbeeren werden verlesen, die Johannisbeeren gewaschen und von den Stielen befreit. Der gewonnene Saft muß mit dem Zucker 5—10 Minuten kochen.

Brombeergelee.

6 kg Brombeeren,
 $\frac{1}{2}$ l Wasser,

etwa $2\frac{1}{2}$ kg Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Herstellung nach der oben gegebenen Vorschrift.

Die Beeren werden verlesen und gewaschen. Der gewonnene Saft muß mit dem Zucker 5—10 Minuten kochen.

Preiselbeergelee.

5 kg Preiselbeeren,
1 l Wasser,

etwa $2\frac{1}{2}$ kg Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Herstellung nach der oben gegebenen Vorschrift.

Die Beeren werden verlesen und gewaschen. Da sie sehr pektinreich sind, genügt ein einmaliges Aufwallen des gewonnenen Saftes.

Apfelgelee.

8 kg Äpfel,
etwa 4 l Wasser,

etwa 2½ kg Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Herstellung nach der auf S. 5 gegebenen Vorschrift.

Man verwende unreifes Fallobst und entferne nur Blüten, Stiele und schlechte Stellen. Die Äpfel werden gewaschen, in Stücke geschnitten, mit Wasser bedeckt aufgesetzt und weich gekocht.

Quittengelee.

5 kg Quitten,
etwa 4 l Wasser,

etwa 2½ kg Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Herstellung nach der auf S. 5 gegebenen Vorschrift.

Die Quitten werden trocken abgerieben, um den Flaum zu entfernen. Blüten, Stiele und schlechte Stellen werden herausgeschnitten. Die zerkleinerten Früchte werden mit Wasser bedeckt weich gekocht.

Marmelade.

Marmelade wird in der Regel aus zerkochtem Obst und dem notwendigen Zucker hergestellt. Es lassen sich auf diese Weise auch kleine, unansehnliche Früchte verwerten oder Rückstände von der Saft- und Geleebereitung nutzbar machen. Besonders wohlschmeckend sind Marmeladen aus gemischtem Obst, sog. Drei- und Vierfruchtarmeladen, wenn die verschiedenen Früchte sich geschmacklich ergänzen. Man kann auf diese Weise mehrere kleine Mengen vorteilhaft verwerten.

1. Einige Früchte, wie Erdbeeren, Himbeeren und Pflaumen, werden nur zer Kocht; Früchte mit derben Schalen oder Kernen müssen danach durchgestrichen werden.
2. Man läßt das Obst unter ständigem Rühren auf etwa $\frac{2}{3}$ einkochen. Dann erst fügt man den Zucker hinzu. Man rechnet auf 5 kg vorbereitetes Obst 2½—3 kg Zucker.
3. Das Fruchtmas soll schnell einkochen, damit Aroma-, Farb- und Nährstoffe möglichst erhalten bleiben.
4. Gute Marmelade darf nicht ganz fest, sondern muß dickflüssig sein.
5. Man unterrührt die „Einmachehülfe“ erst dann, wenn der Topf vom Herd genommen ist.
6. Die fertige Marmelade wird kochend heiß in sauber gespülte, trockene Gläser oder Steintöpfe gefüllt.
7. Die Ränder der Gläser müssen nach dem Einfüllen gesäubert werden.
8. Auf die erkaltete Marmelade legt man ein Stück Pergamentpapier, das man durch eine Lösung von Alkohol und „Einmachehülfe“ gezogen hat.
9. Man bindet die Gläser mit Pergamentpapier oder Cellophan zu.

Rhabarbermarmelade.

5 kg Rhabarber,
2½ kg Zucker,

1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Herstellung nach der oben gegebenen Vorschrift.

Erdbeermarmelade.

5 kg Erdbeeren,
2½ kg Zucker,

1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Herstellung nach der oben gegebenen Vorschrift.

Stachelbeermarmelade.

5 kg Stachelbeeren,
2½—3 kg Zucker,

1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Herstellung nach der oben gegebenen Vorschrift.

Johannisbeermarmelade.

5 kg Johannisbeeren,
3 kg Zucker,

1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Herstellung nach der oben gegebenen Vorschrift.

Himbeermarmelade.

5 kg Himbeeren,
2½ kg Zucker,

1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Herstellung nach der auf S. 6 gegebenen Vorschrift.

Himbeeren müssen besonders sorgfältig verlesen, evtl. auch durchgestrichen werden.

Vierfruchtmarmelade.

5 kg Erdbeeren, Himbeeren,
Stachelbeeren, Johannisbeeren,

2½ kg Zucker,

1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Herstellung nach der auf S. 6 gegebenen Vorschrift.

Dreifruchtmarmelade.

5 kg Pflaumen, Birnen, Äpfel,
2½ kg Zucker,

1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Herstellung nach der auf S. 6 gegebenen Vorschrift.

Pflaumen- oder Zwetschenmus.

15 kg Pflaumen,
1½ kg Zucker,
5 g gemahlene Nelken,

10 g feiner Zimt,

1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Herstellung nach der auf S. 6 gegebenen Vorschrift.

Die Pflaumen werden sauber abgerieben und entsteint. Man läßt das Mus unter ständigem Rühren einkochen, bis es dick vom Löffel fällt; dann gibt man den Zucker hinzu und rührt so lange, bis er sich gelöst hat. Man nimmt den Topf vom Herd und fügt Gewürze und „Einmachehülfe“ hinzu.

Früchte in Essig.

Wer Früchte nicht nur als Kompott genießen will, sondern auch als Beigabe zu gebratenem Fleisch, als pikante Ergänzung etwas eintöniger Kartoffelgerichte und Mehlspeisen, der lege sie in Essig und Zucker ein. Sie sind in dieser Form besonders bei Herren geschätzt.

Obst und Gemüse, mit Essig eingemacht, hält sich vorzüglich, wenn man Dr. Oetker's Einmachehülfe verwendet.

Essigbirnen.

3 kg Birnen,
2 kg Zucker,
1 l Essig,
½ l Wasser,

Zimt, 4—5 Nelken,

Schale von ½ Zitrone,

1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Die Birnen werden gewaschen, geschält, halbiert und von Blüte, Stiel und Kernhaus befreit. Der Essig wird mit Wasser, Zucker und Gewürz zum Kochen gebracht und die Birnen nach und nach darin gargekocht. Man nimmt sie vorsichtig mit dem Schaumlöffel heraus und füllt sie in Gläser oder Töpfe. Der Saft wird dick eingekocht, vom Feuer genommen, mit der „Einmachehülfe“ vermischt und über die Früchte gegeben. Nach dem Erkalten werden sie mit Pergamentpapier, das in eine Lösung von Alkohol und „Einmachehülfe“ getaucht ist, bedeckt und nach Vorschrift zugebunden.

Essigpflaumen.

3 kg Pflaumen,
3 kg Zucker,
1 l Essig,
½ l Wasser,

Zimt, 4—5 Nelken,

Schale von ½ Zitrone,

1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.

Die Pflaumen werden gewaschen, einzeln mit einem Tuch abgerieben und entsteint. Sie werden im übrigen behandelt wie Essigbirnen (s. oben).

Kürbis.

2 kg vorbereiteter Kürbis,
1¼ l Essig,
1¼ l Wasser,
1 kg Zucker,

¼ l Weinessig,

Saft und Schale von 1 Zitrone,

1 Stück Ingwer,

Dr. Oetker's Einmachehülfe zum Bestreuen.

Der Kürbis wird geschält und das Mark mit einem silbernen Löffel ausgekratzt. Dann schneidet man ihn in Würfel, gibt ihn in eine Schüssel und übergießt ihn mit verdünntem

Essig. Am nächsten Tag hebt man den Kürbis mit dem Schaumlöffel heraus und läßt ihn auf einem Durchschlag abtropfen. Man kocht nun den Weinessig mit Zucker und Gewürzen auf und kocht darin die Kürbisstücke glasig. Sie werden weiterbehandelt wie Essigpflaumen (s. S. 7), nur wird die „Einmachehülfe“ nicht mit dem Saft vermischt, sondern auf das Pergamentpapier gestreut. Bevor man die Gläser zubindet, muß man nachsehen, ob der Saft dünn geworden ist. In diesem Fall wird er wieder abgegossen und nochmals eingekocht.

Süße Gurken

werden eingemacht wie Kürbis (s. S. 7), nur nimmt man statt des Trügers weißen Pfeffer.

Essiggurken.

5 kg Gurken,	2 l Essig,
500 g Perlzwiebeln,	2 l Wasser,
100 g Meerrettich,	40 g Salz,
15 g Pfefferkörner,	300—500 g Zucker,
Nelkenpfeffer, Lorbeerblätter,	1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.
Dill, Estragon,	

Man nimmt nicht zu große, gerade gewachsene, feste Gurken. Sie werden gewaschen, mit Wasser bedeckt 12—24 Stunden stehengelassen, danach sorgfältig gebürstet und abgespült. Dann trocknet man sie mit einem Tuch ab und schichtet sie mit den Gewürzen in einen Steintopf. Den Essig kocht man mit Wasser, Salz und Zucker auf, nimmt ihn vom Herd und rührt die „Einmachehülfe“ hinein. Von der fast erkalteten Flüssigkeit gießt man so viel über die Gurken, daß sie gut bedeckt sind. Obenauf legt man einen Beutel mit Senfförnern und bindet den Topf zu.

Pfeffergurken

werden eingemacht wie Essiggurken (s. oben). Man nimmt dazu noch nicht ausgewachsene, etwa fingerlange Früchte und würzt den Essig scharf mit spanischem Pfeffer.

Senfgurken.

5 kg Gurken,	100 g gelbe Senfförner,
300 g Salz,	Lorbeerblätter,
125 g Perlzwiebeln,	1 l Weinessig,
20 g weiße Pfefferkörner,	300 g Zucker,
10 Gewürzkörner,	1 Päckchen Dr. Oetker's Einmachehülfe.
1 Stange Meerrettich,	

Man nimmt große, ausgewachsene, aber feste Gurken. Sie werden der Länge nach durchgeschnitten und das Mark mit einem silbernen Löffel ausgekratzt. Man schneidet die Gurken in fingerlange Streifen, schichtet sie mit Salz in ein Tongefäß und läßt sie 12—24 Stunden stehen. Dann schüttet man sie auf ein Sieb, trocknet sie einzeln sorgfältig ab und schichtet sie abwechselnd mit den Zwiebeln und Gewürzen in einen Steintopf oder in Einmachgläser. Den Essig kocht man mit dem Zucker auf, nimmt ihn vom Herd, unterrührt die „Einmachehülfe“ und gießt ihn erkaltet über die Gurken. Obenauf legt man einen Sensbeutel. Das Gefäß wird zugebunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt. Nach etwa 4 Wochen kann man die Gurken verwenden.

Weiteres über Einmachen und Saftbereiten, wie Einwecken, Einsalzen u. ä. finden Sie in

Dr. Oetker's Schül-Kochbuch



Neue Ausgabe D (1100 Gerichte aller Art, 20 Bildtafeln)

Zum Preise von 50 Pfg. in den meisten Kolonialwaren- u. Buchhandlungen zu haben, sonst gegen Einsendung des Betrages in Briefmarken portofrei von

Dr. August Oetker, Bielefeld