

### III.

## Salsen.

#### 38. Blaue Weintrauben = Salse.

Man rechnet auf vier Pfund abgezapfte blaue Weinbeeren ein Pfund gestoßenen Zucker, richtet in ein messingenes Einsiedbecken immer eine Lage Weinbeeren und eine Lage Zucker, bis man Alles verbraucht hat, läßt es langsam auf Kohlenfeuer sieden, schäumt es während des Siedens fleißig mit dem Schaumlöffel ab, damit die Kerne wegkommen, und läßt es so lange sieden, bis ein Tropfen davon sogleich auf einem Porzellanteller stockt, dann füllt man es, wenn es völlig ausgekühlt, in die Gläser. Wenn man will, so kann man auch Limonienschalen mitsieden lassen.

#### 39. Quitten = Salse.

Man siedet die Quitten im Zuckerwasser weich, schlägt sie durch ein feines Sieb in geläuterten Zucker; auf ein halbes Pfund Quittenmark rechnet man ein Pfund Zucker, wenn es eine halbe Stunde gekocht, so läßt man es auskühlen und füllt die Salse in Gläser.

#### 40. Gold = Reinetten = Salse.

Man kocht die ReINETTE-Kapsel im Wasser langsam auf, doch so, daß sie nicht zerfallen, kühlt sie dann in

kaltem Wasser ab, schüttet und schlägt sie durch ein Sieb, kocht sie in einem Messingbecken über Kohlenfeuer, bis es unter immerwährendem Rühren dicklicht wird. Zulezt verrührt man die Kefel gut mit geläutertem Zucker, und kocht sie eine halbe Stunde. Man rechnet  $\frac{1}{4}$  Pfund Salsen auf ein Pfund Zucker. Ist sie gut ausgekühlt, füllt man sie in Gläser.

#### 41. Hetschepetsch = (Hagebutten-) Salse.

Man schneidet große, vom Reif überbrannte Hetschepetsch auf, puzt das Rauhe und die Kerne sauber ab, stellt sie an einen warmen Ort, daß sie schön weich werden, und treibt sie dann durch ein Sieb. Man gibt auf ein Pfund durchgetriebene Salsen  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker in das Einsiedbecken, schüttet ein gutes Halbseitel Wasser darauf, läßt ihn sieden, bis er sich spinnt; gibt die Salse unter immerwährendem Sieden löffelweise in den Zucker, und trocknet es so lange auf der Glut, bis die Salse ganz dick und von dunklerer Farbe wird.

#### 42. Hetschepetsch = Salse anderer Art.

Man gibt drei Pfund durchgetriebene Hetschepetsch in einen gut glasirten Weidling, stößt zwei und ein Viertel-Pfund Zucker recht fein, gibt denselben zu den Hetschepetsch, und rührt es mit einem recht reinen Löffel gut unter einander; läßt den Weidling an einem warmen Ort eine Woche lang stehen, und rührt es alle Tage vier- bis fünfmal gut unter einander; man kann auch etwas kleingeschnittene Limonieschale dazu geben. Die Salse wird in

Gläser gefüllt, mit durchgestochenem Papier verbunden und an einen kühlen Ort gestellt.

#### 43. Zwetschken-Salze.

Man schält vier Pfund Zwetschken, nimmt die Kerne heraus, schlägt sie durch ein Sieb, stößt und siebt ein Pfund Zucker, gibt in ein Becken eine Lage Zwetschken eine Lage Zucker, u. s. f.; wenn man will, kann man auch Limonienschalen und Zimmt mitkochen lassen, läßt sie recht dick einkochen, abkühlen, und bewahrt sie in Einsiedgläsern auf.

#### 44. Dirndel-Salsen.

Man läßt gute, zeitige Dirndeln ein Paar Tage in einem warmen Zimmer stehen, damit sie hübsch weich werden; dann treibt man sie durch ein Sieb, daß die Kerne wegkommen, nimmt auf ein Pfund Salsen  $\frac{3}{4}$  Pfd. Zucker, läßt diesen mit etwas Wasser in einer messingenen Pfanne sieden bis er hübsch dick wird, gibt dann die durchgeschlagenen Dirndeln hinein, läßt sie langsam so lange sieden, bis sie sulzig werden und füllt sie, wenn sie völlig ausgekühlt sind, in die Gläser.

#### 45. Zwetschken-Salze, andere Art.

Man läßt vollkommen reife Zwetschken zwei bis drei Tage liegen, damit sie ein wenig zähe werden, dann schält man sie, nimmt die Kerne heraus, nimmt auf vier Pfund geschälte Zwetschken ein Pfund gestoßenen Zucker, richtet in das Einsiedbecken immer eine Lage

Zwetschken und eine Lage gestoßenen Zucker, und läßt sie schön langsam sieden. Wenn sie zu sieden anfangen, so rührt man sie öfters mit einem Löffel um, und wenn sie hinlänglich sulzig sind, so läßt man sie auskühlen und füllt sie in ein großes Glas. Dann läßt man zwei bis drei Loth Zucker mit wenig Wasser ziemlich dick einsieden, auskühlen und schüttet ihn eben auf die Salse; nimmt dann einen gläsernen Deckel, der in das Glas hineingeht, und beschwert sie mit demselben. Auf diese Art hält sich die Salse recht lang.

#### 46. Quitten = Salse, andere Art.

Man preßt den Saft aus den Quitten (wie Nr. 39), gibt Zucker nach Belieben dazu, und läßt dies zusammen in einem messingenen Becken kochen, bis es dick wird; dann füllt man es in ein Einmachglas. Die Farbe dieser Salse ist sehr schön roth. Sie ist sehr gesund.

#### 47. Pomeranzensaft = Salse.

Man reibt die Pomeranzen, schneidet die Kernhaut heraus, kocht die Schalen mürbe und hackt sie fein; kocht dann drei Pfund Zucker mit einem Seitel Wasser, schäumt ihn ab, und gibt ein Pfund Schalen dazu; läßt es stark kochen, bis der Syrup sehr dick ist, rührt ihn aber immerwährend um; dann gießt man ein Seitel Pomeranzensaft und eben so viel Apfelsaft dazu, und läßt es zusammen langsam sieden, bis es so dick wird, wie Gallerte ist, wozu man ungefähr eine halbe Stunde braucht, und füllt sie in Gläser.

## 48. Citronen = Salse.

Wird eben so gemacht, nur erfordert sie noch mehr Zucker.

## 49. Pfirsich = Salse.

Man läßt die Pfirsiche im Wasser einige Sude thun, schält sie, löset die Kerne aus, läutert zu einem halben Pfund Pfirsiche ein Pfund Zucker, schlägt die Pfirsiche durch ein Sieb in den Zucker, und läßt sie so lange kochen, bis die Tropfen, welche man zur Probe langsam auf einen Teller fließen läßt, nicht mehr zerrinnen, sondern stehen bleiben.

## 50. Reineclauden = Salse.

Man macht in jede Reineclauden einen Schnitt und läßt sie mit gar wenig Wasser so lange dünsten, bis sie ganz weich sind; dann schlägt man sie durch ein Sieb, läßt auf ein Pfund durchgeschlagene Salse  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker mit einem halben Seitel Wasser sieden, bis er sich sulzt, gibt die Früchte hinein, läßt sie unter öfterem Umrühren eine halbe Stunde langsam sieden, und füllt sie, ausgekühlt, in Gläser.

## 51. Pomeranzenblüten = Salse.

Man gießt siedendes Wasser auf rein geklaubte Pomeranzenblüten, und läßt sie in einem gut zugedeckten Geschirre stehen, daß sie nicht ausdünsten können; läßt sie aber nur so lange stehen, bis sie weich sind, und gibt nur so viel Wasser darauf, daß sie davon bedeckt

sind. Dann nimmt man die Pomeranzenblüten heraus, wäscht sie in reinem Wasser aus, macht einen dicken Syrup, läßt ihn einen Tag auf der Pomeranzenblüte stehen, seihet ihn wieder ab, gibt ein Stück Zucker dazu, und gießt ihn wie das vorige Mal kalt auf die Blüte; dies wiederholt man, so oft es nöthig ist, das vorletzte Mal aber drückt man auf die Brühe etwas Limoniensaft.

### 52. Erdbeeren = Salse.

Man schlägt reife, rein ausgeklaubte Erdbeeren durch ein Sieb, nimmt auf ein Pfund Erdbeeren ein Pfund Zucker, kocht den Zucker mit einem halben Seitel Wasser so lange, bis er sich spinnt, gibt dann die durchgeschlagenen Erdbeeren hinein, und rührt sie immerfort, bis sie einige Sude gemacht haben. Sie dürfen aber ja nicht länger kochen, weil sie sonst ihre schöne Farbe verlieren und einen unangenehmen Geschmack bekommen. Wenn sie gut ausgekühlt, füllt man sie in Einsiedgläser.

### 53. Marillen = Salse.

Man siedet zu einem Pfund Marillen ein Pfund Zucker mit einem Glas Wasser, bis er sich spinnt, dann schält man gute, saftige Marillen, schlägt sie durch ein Sieb, kocht sie bei gelinder Wärme eine halbe Stunde, läßt sie dann abkühlen und füllt sie in Gläser.

### 54. Marillen = Salse, andere Art.

Man treibt geschälte, gute, zeitige Marillen durch ein Sieb, nimmt natürlich früher die Kerne heraus, läßt

auf zwei Pfund Marillen ein halbes Pfund Zucker, in einem Reindel mit nicht ganz einem Seitel Wasser so lange sieden, bis er etwas dick wird, dann rührt man die Salse löffelweise dazu, gibt ein Paar Tropfen davon auf einen Zinnteller, wenn die Tropfen sulzig sind und nicht mehr fließen, so ist die Salse fertig, im entgegengesetzten Falle läßt man sie noch länger sieden; ist sie ausgekühlt, so füllt man sie in die Gläser.

### 55. Kirschen=Salse.

Man sucht hiezu schöne, reife Kirschen aus, reinigt sie von den Stengeln und Kernen, läutert auf ein Pfund Kirschen ein halbes Pfund Zucker, siedet ihn bis zum Flug ein, gibt dann die Kirschen hinein, rührt sie wohl um, damit sie überall den Zucker annehmen, schäumt sie ab, läßt sie wohl eine Stunde sieden, und gibt sie gleich warm in die Einsiedgläser.

### 56. Mirabellen=Salse.

Man nimmt die Kerne heraus, siedet so viel Zucker, als das Gewicht der Früchte beträgt, und versährt ganz wie oben.

### 57. Mispel=Salse.

Die Mispeln müssen ganz weich sein. Man puht sie ab, rührt sie mit etwas Birnensaft durch ein Haarsieb, so daß Schale und Kern zurückbleiben; siedet das Durchgeschlagene mit einer beliebigen Quantität Zucker bis es gehörig dick ist, und gibt, kurz bevor man es vom Feuer

nimmt, etwas fein geschnittene Limonieschale und etwas Zimmt dazu.

### 58. Salse von Pomeranzenschalen.

Man siedet frische Pomeranzenschalen, wirft sie, sobald sie anfangen, weich zu werden, in frisches Wasser, seihet sie ab, stößt sie in einem Mörser und treibt sie durch ein Haarsieb. Man rechnet auf ein Pfund durchgeschlagene Pomeranzenschalen  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, läutert ihn, läßt ihn sieden, bis sich in den Löchern des Schaumlöffels kleine Blasen bilden, und kocht die Schalen unter immerwährendem Verrühren ein.

### 59. Limonieschalen = Salse.

Wird auf gleiche Art bereitet.

### 60. Weichsel = Salse.

Man löset die Kerne aus einem Pfund Weichseln, läutert  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, kocht die Weichseln darin, rührt beständig um, bis sie weich werden und zu einer dicken Masse verkocht sind; dann füllt man sie in Einsiedgläser.

### 61. Himbeeren = Salse.

Man sucht recht frisch gepflückte Himbeeren aus, treibt sie durch ein Haarsieb, und kocht sie unter fleißigem Umrühren ziemlich dick ein. Auf ein Pfund Himbeeren rechnet man ein halbes Pfund gestoßenen Zucker. Man verwahrt die Salse wie die übrigen, in Gläsern oder Porzellan Tiegel.

### 62. Birn = Salse.

Man schält gute saftige Birnen, schneidet sie in vier Theile, kocht sie in Wasser weich, und treibt sie durch ein Haarsieb. Dann kocht man auf ein Pfund Birnenmark ein halbes Pfund Zucker mit Wasser und läutert ihn, gibt die Birnen nebst etwas abgeriebener Limonienschale hinein, kocht Alles unter beständigem Verrühren so lange, bis sich die Tropfen, auf einen Teller gegossen, sulzen, und füllt die Salse, wenn sie ausgekühlt, in Gläser.

### 63. Zwetschken = Salse, andere Art.

Man nimmt aus den Pflaumen die Kerne heraus, und gibt sie in einen neuen, glasirten Topf, über welchen man einen gut schließenden Deckel bindet. Hierauf stellt man diesen Topf in einem Kessel mit siedendem Wasser, und läßt ihn eine gute Stunde darin, wobei man wohl Acht haben muß, daß kein Wasser hineindringt; passirt sodann die Pflaumen durch ein Haarsieb, gibt so viel geklärten Zucker darunter, als das Gewicht der Salse beträgt, und verfährt wie bei den vorhergehenden.

### 64. Weinschärling = Salse.

Man pflückt im Herbst schöne, reife Weinschärling, welche schon der Reif gebrannt hat, klaubt sie sorgfältig aus, gibt einen kleinen Teller voll mit sechs Löffel voll Wasser in ein messingenes Einsiedbecken, dunstet es über scharfer Blut etwas ab, und seihet es dann langsam durch ein reines, dichtes Tuch. Auf ein Seitel rechnet man  $\frac{3}{4}$  Pfund fein gestoßenen weißen Zucker, vermengt

es gut, gießt es in Gläser und stellt es an einen kalten Ort. Nach einigen Tagen ist das Trübe zu Boden gesunken, und das Uebrige zur schönen rothen Flüssigkeit gesulzt.

### 65. Aepfel-Salse.

Man schält schöne Maschanzker-Aepfel, schneidet sie in vier Theile, kocht sie in Wasser weich und treibt sie dann durch einen Durchschlag. Zu einem Pfund durchgeschlagener Aepfel läutert man  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, gibt die Aepfel sammt abgeriebene Limonienschale dazu, kocht es unter beständigem Verrühren so lange, bis ein Tropfen, auf einen Teller gegossen, nicht mehr zerrinnt, und füllt die ausgekühlte Salse in Gläser und Büchsen.

### 66. Aepfel-Salse, andere Art.

Man zerschneidet zwölf Tafeläpfel, ungeschält, auf je vier Theile, kocht sie mit einer halben Maß Wasser so lange, bis das Wasser auf die Hälfte eingekocht ist, und preßt dann Alles durch ein feines Tuch leicht durch. Auf ein Seitel Saft löset man ein Pfund Zucker mit einigen Eßffel voll Wasser auf, und kocht ihn dann so lange, bis ein Tropfen des Zuckers, in kaltes Wasser auf einer Messerspitze getaucht, ganz hart wird. Man muß jedoch darauf sehen, daß der Zucker ja nicht auf einer Seite mehr kocht, als auf der anderen, weil er dadurch sich gelb färben würde, und zu diesem Zwecke nicht mehr brauchbar wäre. Wenn der Zucker bis zum bezeichneten Punkt gekommen ist, gibt man den Saft nach und nach hinein, und ist Alles abgekocht und abgeschäumt, so gießt man die

Salze in kleine Gläser, bedeckt sie mit runden, in starken Branntwein getauchten Papierblättern, und stellt sie an einen kühlen Ort, wo sie sich bald von selbst sulzt.

### 67. Holler = Salze.

Man nimmt beiläufig sechs bis sieben Maß gute, zeitige, abgerebelte Hollerbeeren, schüttet sie in eine gut-glasirte Rein, läßt sie zugedeckt gut sieden, dann ein wenig auskühlen und den Saft durch ein Sieb laufen; gibt ihn hierauf wieder in die Rein, und läßt ihn bis zu der Dicke eines Rindskoches einsieden, rührt dann ein halbes Pfund gestoßenen Zucker darunter, läßt das Ganze langsam noch eine halbe Stunde sieden, füllt es, wenn es ausgekühlt ist, in Gläser, verbindet dieselben mit durchstochenem Papier, und verwahrt es an einem kühlen Ort.