

V.

Eingelegte Früchte

auf verschiedene Arten.

116. Quitten zu erhalten.

Man bricht die Quitten vom Baume, schält sie, schneidet das Kernhaus heraus, doch so, daß sie oben, wo sich die Blüten befinden, ganz bleiben, legt sie dann in einen messingenen Kessel und gießt so viel klares Wasser darüber, daß sie ganz davon bedeckt sind, nimmt sie, wenn sie einmal aufgekocht haben, schnell vom Feuer weg und läßt sie auskühlen. Dann setzt man sie in einem Steintopfe ein, so daß das Ganze oben kommt, gießt das Wasser, in welchem sie gekocht haben, darauf, daß es zwei Finger hoch darüber steht, und beschwert sie. Wenn sie gekocht werden sollen, läßt man sie mit Wein und Zucker ausdünsten und bestreut sie in der Compotschüssel mit Zimmt und Zucker.

117. Spanische Weichseln.

Man läßt zu einem Pfund Weichseln ein Pfund Zucker mit einem Seitel Wasser in einer messingenen Pfanne sieden, schneidet die Stengel von den Früchten

halb ab, und legt sie in den Zucker, wo man sie so lange sieden läßt, bis sie durchsichtig werden; nimmt sie dann mit dem Schöpflöffel heraus, läßt den Saft noch dicker einsieden, bis er sich sulzt, gibt die Weichseln nochmals hinein, läßt sie noch ein Paar Mal aufsieden, und füllt sie, wenn sie ausgekühlt sind, in die Gläser.

118. Weichseln einzumachen.

Man bestreut den Boden eines großen Einsiedglases dick mit gestoßenem Zucker, richtet die Weichseln, denen man früher die halben Stengel abgeschnitten hat, darauf dicht an einander, bis der Boden damit überdeckt ist, streut dann wieder recht dick Zucker darauf, gibt hierauf wieder eine Lage Weichseln und fährt so fort, bis das Glas ziemlich voll ist. Noch ist zu bemerken, daß man bei jeder Lage Zucker und Weichseln etwas Essig zugießen muß, dann vermachet man das Glas recht gut, und stellt es durch drei Monate in die Sonne. Auf diese Art bleiben sie so schön und frisch, als wenn sie eben vom Baume kämen.

119. Erdbeeren in Wein aufzubewahren.

Man füllt eine Flasche mit großen Erdbeeren, streut drei große Löffel voll Zucker darauf, und füllt die Flasche mit gutem, rothen Weine voll.

120. Weichseln zum Confect einzumachen.

Man nimmt acht Pfund schöne Weichseln, und schneidet die Stengel halb ab, dann nimmt man ein kleines Fäßchen von Eichenholz, das aber eine so große

Deffnung haben muß, daß man mit der Hand hinein- greifen kann, stößt drei Pfund Zucker recht fein, bestreut den Boden den Fäßchens gut damit, gibt dann eine Lage Weichseln, und wieder Zucker und fährt so fort, bis das Fäßchen voll ist, gibt oben noch etwas Zimmt und einige Gewürznelken, schlägt das Fäßchen gut zu, hängt es in den Keller und wendet es alle Tage auf eine andere Seite. Wenn man es auf diese Art bis zu der Zeit, wo man keine Weichseln mehr bekommt, also ungefähr sechs bis sieben Wochen im Keller hat, kann man das Fäßchen öffnen, und, so viel man braucht, herausnehmen; doch darf man jenes, was bei der Tafel übrig geblieben ist, nicht wieder in das Fäßchen geben.

121. Andere Art, Erdbeeren aufzubewahren.

Man nimmt Erdbeeren und den feinsten gestoßenen Zucker in gleichem Gewichte, legt die Erdbeeren in eine Schüssel, streut die Hälfte des Zuckers darauf und schwingt die Schüssel um; den andern Tag kocht man die andere Hälfte Zucker, statt mit Wasser, mit einem Seitel rothen Ribiselsaft zu Syrup, immer ein Seitel Saft auf ein Pfund Erdbeeren; man kocht sie, bis sie eine Salse bilden.

122. Erdbeeren aufzubewahren, dritte Art.

Man nimmt Erdbeeren, welche zwar reif, aber noch ziemlich fest sein müssen, sucht sie gut aus, läßt auf ein Pfund Erdbeeren ein Pfund Zucker zur Blase kochen, die Beeren einige Male darin aufwallen, und füllt sie dann in die Einsiedgläser.

123. Kirschen und Weichseln einzumachen.

Man löset die Kerne aus ungefähr zwei Pfund Weichseln und vier Pfund Kirschen, kocht sie so lange mit einem Pfund Zucker auf gelindem Kohlenfeuer, daß nur wenig Saft mehr bleibt; dann gibt man nach Belieben fein geschnittene Pomeranzen- und Limonienschalen dazu, läßt es zusammen noch eine Weile kochen, und füllt sie dann in Steinkrüge, so erhalten sie sich lange Zeit.

124. Weichseln in Honig eingelegt.

Man zupft schöne, große Weichseln von den Stielen, wäscht sie in reinem Wasser und läßt sie trocknen; läßt hierauf guten Honig langsam zergehen und ein wenig kochen, säumt ihn gut ab, und läßt ihn auskühlen. Auf ein Fäßchen, welches eine Maß enthält, rechnet man zusammen ein Loth Gewürznelken und Zimmt; streut den dritten Theil davon auf den Boden des Fäßchens, gibt dann eine Lage Weichseln, etwas Honig und Gewürz und wiederholt dies Verfahren so oft, bis das Fäßchen voll ist, doch so, daß zuletzt Honig kommt; läßt das Fäßchen über Nacht offen stehen, damit man nachfüllen kann, wenn sich der Honig allenfalls setzen sollte, schlägt es dann fest zu, stellt es an einen kühlen Ort, rüttelt es die erste Zeit hindurch täglich auf, und läßt es dann ein paar Monate stehen, bevor man es öffnet. Auf diese Art erhalten sich die Weichseln durch mehrere Jahre lang gut.

125. Melonen.

Man schält die Melonen und durchsticht sie, wenn sie ganz bleiben sollen, mit einer großen Stecknadel, was

jedoch nicht zu geschehen braucht, wenn man sie halb oder in vier Theile geschnitten einmachen will. Das Inwendige wird bei den Zerschnittenen herausgenommen, das Andere vierzehn Tage bis drei Wochen gut eingesalzen stehen gelassen, und dann in viel Wasser gekocht, bis es weich genug ist. Die übrige Behandlung ist ganz, wie bei den Agraß.

126. Melonenschalen einzusieden.

Wenn man das Genießbarste von den Melonen gegessen hat, so nimmt man die Schalen, schält sie von außen einen Strohalm dick ab, schneidet längliche Stücke davon, ungefähr einen Daumen dick, läßt sie ein paar Minuten im Wasser kochen, seihet sie ab, nimmt zu einem Pfund Melonen eine Halbe Essig, ein Seitel Wasser und $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, läßt Alles zusammen sieden und schäumt es gut ab. Indessen übergießt man die Schalen mit kaltem Wasser, bespickt jede mit ein paar gespaltenen Gewürznelken, einigen Stückchen Zimmt und Limonien-schalen, gibt sie in den kochenden Essig, siedet es zusammen auf und schäumt es oft gut ab, gibt dann die Melonen in eine Porzellanschale, gießt den Essig darüber, läßt es so vier und zwanzig Stunden stehen, und stellt es dann wieder auf Kohlenfeuer. Wenn die Melonen weich sind, so nimmt man sie heraus, läßt den Saft wie bei den Quitten gut einkochen, richtet die Schalen in ein Glas, gibt den Saft, wenn er ausgekühlt ist, darüber, und verwahrt sie wie die Quitten. Man kann sie nicht nur zum Rindfleisch, sondern vorzüglich zum Wildpret geben.

127. Weinscharln einzumachen.

Man wäscht Weinscharln rein aus, läßt sie abseihen und trocknen, kocht auf ein Pfund Früchte eben so viel gestoßenen Zucker mit einem halben Seitel Wasser, in einer messingenen Pfanne, bis er sich spinnt, säumt ihn gut ab, legt die Träubchen hinein, läßt ihn so lange fieden bis er sich sulzt, und schüttet ihn, wenn er gut ausgekühlt, sammt den Früchten in's Glas.

128. Maulbeeren ganz einzusieden.

Man läßt ein Pfund Zucker und ein halbes Seitel Wasser in einem Becken kurze Zeit fieden, gibt zwei Pfund Maulbeeren hinein und siedet sie bei kleinem Feuer so lange bis sie recht weich sind, nimmt dann die Beeren heraus, gibt sie in ein Glas, läßt den Saft mit ein Paar Limonienschalen dick einsieden, und gibt ihn, wenn er ausgekühlt, über die Beeren, seihet nach zwei oder drei Tagen den Saft wieder ab, läßt ihn einige Male mit zwei Loth Zucker auffieden, schüttet ihn ausgekühlt über die Maulbeeren, bindet die Gläser mit Papier zu, das man mit einer Stecknadel durchsicht, und stellt sie an einen kühlen Ort.

129. Amarellen einzumachen.

Man schneidet die halben Stengel von guten, zeitigen Amarellen ab, rechnet auf ein Pfund Amarellen $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, läßt diesen mit $\frac{1}{4}$ Seitel Wasser, eben so viel Wein, Limonienschalen und Gewürz in einem messingenen Becken fieden, bis er dicklich wird, gibt dann die Ama-

rellen hinein, läßt sie langsam so lange sieden, bis sie schön weich werden, gibt sie in ein Glas heraus, läßt den Zucker ziemlich dick einsieden und gibt ihn dann kalt darüber. Sollte er nach einigen Tagen wieder dünner werden, so seihet man ihn ab und läßt ihn noch einige Male aufkochen, gießt ihn ausgekühlt wieder über die Früchte, verbindet sie gut mit Papier und stellt sie an einen kühlen Ort.

130. Mirabellen einzusieden.

Man nimmt die Größten, welche man haben kann, wenn sie anfangen weich zu werden, schneidet sie in der Mitte auseinander, nimmt eben so viel Zucker als die Früchte wägen, streut die Hälfte Zucker darüber und zieht den Kernen mit einem scharfen Messer die Haut ab. Den nächsten Tag seihet man den Syrup von den Pflaumen, kocht ihn sechs bis acht Minuten lang mit dem übrigen Zucker, säumt ihn gut ab, und gibt die Mirabellen und Kerne hinein, kocht sie unter öfterem Abschäumen, und bewahrt sie an einem kühlen Orte.

131. Muskatnüsse einzumachen.

Man nimmt schöne, große Muskatnüsse, legt sie in ein Glas und schüttet guten, alten Wein darüber, bindet es gut zu und läßt es durch acht Tage stehen, dann nimmt man sie heraus, läßt sie abtrocknen, und dann wieder durch acht Tage in anderem Weine weichen, durchsticht sie in der Mitte mit einer Gabel, trocknet sie gut ab, läßt ein gutes Stück Zucker mit etwas Wasser

in einem Einsiebbecken so lange fieden, bis er dicklich wird, läßt ihn dann auskühlen, gibt die Nüsse in ein Glas, schüttet den Zucker darüber, gibt oben einen gläsernen Deckel, damit die Nüsse niedergedrückt werden und am Boden bleiben. Man bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

132. Weiße Wallnüsse.

Man sucht große Wallnüsse aus, schält sie einen Messerrücken dick ab, damit die Frucht glatt bleibt, durchsticht sie vier Mal mit der Gabel, gibt sie in kaltes Wasser, worin $\frac{1}{2}$ Loth gestoßener Alaun ist, und kocht sie schnell so weich, daß sie von der Nadel fallen. Hierauf läßt man sie durch zwei Tage auswässern, setzt sie in dünnen Zucker, gießt ihn den nächsten Tag ab, kocht ihn mit mehr Zucker auf, schüttet ihn warm über die Nüsse, wiederholt dieses Verfahren durch drei Tage und kocht das letzte Mal die Früchte mit.

133. Rosen-Aepfel aufzubewahren.

So nennt man einige Arten der besonders an guten weißen Rosenstöcken wachsenden, dicken Hetschepetsch, die rauhe Stacheln an der rothen Schale haben. Man pflückt sie im Herbst, wo sie reif sind, gibt sie in Säckchen, bindet sie zu und schüttelt sie hin und her, bis sich die meisten Stacheln abreiben; nun schneidet man Bogen und Stengel weg, schließt sie auf und nimmt die Kerne heraus; dann nimmt man eben so viel Zucker als die Früchte wägen, läßt ihn dicklich einkochen, legt die Rosen-Aepfel

hinein, läßt es eine Weile zusammen kochen, schüttet sie abgekühlt nebst dem Zucker in die Einsiedgläser und verbindet sie mit Papier.

134. Agram aufzubewahren.

Man pflückt bei trockenem Wetter ausgewachsene, noch nicht völlig reife Agram, schneidet Bogen und Stengel vorsichtig ab, füllt sie in Flaschen mit weiten Hälsen, korkt sie leicht mit neuen Sammtpfropfen zu, und stellt die Flaschen in den Backofen, nachdem man das Brot herausgenommen hat, und läßt sie so lange darin, bis die Beeren zur Hälfte eingeschrumpft sind; dann nimmt man sie heraus, korkt sie fest zu, schlägt die Pfropfe hinein, schneidet das Hervorstehende davon ab und verwahrt sie, wohl verpicht, an einem trockenen Orte. Man macht die Agram ein, ehe der Same zu groß wird; die haarige Art ist die beste zum Aufbewahren.

135. Zwetschken-Latwerge (Powidel).

Man schneidet die Zwetschken, nimmt die Kerne heraus, bestreicht eine großen Kessel mit Speckschwarte recht gut, damit sich die Zwetschken nicht anlegen oder anbrennen, schüttet dann die Zwetschken hinein und läßt sie unter immerwährendem Rühren mit einer eigenen Rührstange aufkochen. Es müssen bei dem Rühren mehrere Personen mit einander abwechseln, damit stets mit gleicher Kraft Alles unter einander gerührt wird. Wenn nun alle Zwetschken zerkoht sind, werden sie mit Kellen durch ein, auf Hölzern stehendes Sieb in eine Wanne oder

Trog von Holz geschöpft und mit großen, hölzernen Kochlöffeln oder eigenen Schäufeln durchgeschlagen, daß die Brühe in das Gefäß geht, die Schalen aber in dem Sieb zurückbleiben. Ist Alles durchpassirt, so schüttet man das Muß wieder in den Kessel; kocht inzwischen Ingwerzeihen in Töpfchen, zerschneidet sie in kleine Stücke und gibt sie nebst Limonienschalen zu den Powideln. Man pflegt auch grüne Nußschalen mit zu kochen, wovon sie noch eine schwärzere Farbe bekommen; das Muß kocht man unter beständigem Rühren, bis es ganz dick und schwarz ist, schöpft es dann in Steinfrüge, rüttelt sie und bewahrt sie zuletzt in der Speisekammer oder an einem anderen trockenen Orte. Wenn es recht gut und steif gekocht ist, so bekommt es oben eine dicke Haut, welche den Zugang der Luft abhält und es einige Jahre lang gut erhält.