
VI.

Verschiedene Gattungen eingelegtes Obst.

136. Weinscharln einzumachen.

Man wäscht Weinschärlling rein aus, läßt sie abseihen und trocknen, gibt auf ein Pfund Früchte ein Pfund gestoßenen Zucker in das Einsiedbecken, läßt ihn mit einem halben Seitel Wasser sieden, bis er dicklich wird und sich spinnt, schöpft den Schaum rein ab, legt die Weinschärlling hinein, läßt sie so lange sieden, bis er sich sulzt, läßt ihn auskühlen und schüttet ihn kalt sammt den Früchten in ein Glas.

137. Mispeln einzumachen.

Man schält große frische Mispeln so dünn als möglich, durchsticht sie etliche Male mit einer Stecknadel, läßt sie einige Sud im Wasser machen, nimmt sie heraus und läßt sie abtrocknen; dann gibt man nach Gutdünken Zucker in eine messingene Pfanne, läßt ihn mit etwas Wasser darin stehen, bis er zergeht, legt die Mi-

speln hinein und läßt sie recht gut und langsam kochen, nimmt sie sodann vom Feuer weg und läßt sie über Nacht in einem gut glasirten Geschirre stehen, schüttet den andern Tag einen Theil Aepfelsaft in eine Pfanne, legt ein Stückchen Zucker dazu, richtet die Mispeln in ein Glas, schüttet den Zucker davon zu dem Aepfelsafte, und läßt ihn siedend, bis er sich sulzt; dann läßt man ihn auskühlen, richtet ihn über die Mispeln, und stellt sie in einem mit durchstochenem Papier verbundenen Glase an einen kühlen Ort.

138. Kleine Birnen.

Man schält die kleinen Birnen mit einem silbernen Messer, legt sie in frisches Wasser, in welches man Zitronensaft gibt, damit sie weiß bleiben, setzt sie mit kaltem Wasser auf die Glut und läßt sie weich kochen, bis sie von der Stricknadel fallen, nimmt sie dann heraus, legt sie in dünnen, kalten Zucker und läßt sie so ein bis zwei Tage stehen, gießt hierauf den Zucker ab, kocht ihn gehörig dick und wiederholt dies drei bis vier Mal; das letzte Mal kocht man die Frucht mit, doch läßt man sie nur ein Mal aufkochen.

139. Eingemachte Feigen.

Man nimmt frische Feigen, welche noch nicht ganz zeitig sind: sind sie groß, so macht man in der Mitte einen Schnitt, die kleinen läßt man ganz, legt sie in ein irdenes Geschirre, welches gut glasirt ist, und gibt so viel siedendes Wasser darüber, daß es über die Früchte geht;

wenn sie so eine Weile zugedeckt gestanden sind, seihet man das Wasser ab und trocknet die Feigen mit einem Tuche gut ab. Dann läßt man auf ein Pfund Feigen drei Viertel gestoßenen Zucker mit einem halben Seitel Wasser sieden, bis er dicklich wird und läßt die Feigen so lange darin sieden, bis sie weich werden, doch so, daß sie nicht zerfallen, nimmt sie mit einem Silberlöffel heraus, läßt den Zucker noch dicker einsieden, richtet die Feigen in ein Glas, und hebt sie an einem kühlen Orte auf. — Sollte der Saft in einigen Tagen wieder dünner werden, so läßt man ihn einige Male mit einem Stückchen Zucker auffiedern, und gibt ihn wieder kalt über die Feigen.

140. Ananas = Spalten.

Man schält eine schöne Ananas, läßt ein Pfund feinen Zucker mit einem halben Seitel Wasser sieden, bis er sich sulzt, gibt die Ananas in Spalten geschnitten hinein, läßt sie ein paar Mal auffiedern, gibt sie dann in ein Glas, gießt den Zucker kalt darüber und verwahrt sie an einem kühlen Orte.

141. Weintrauben einzusieden.

Man legt die Trauben (am besten blaue) in eine Schüssel, gießt den kochenden Zucker darüber und läßt sie eine Nacht zugedeckt stehen, gießt den folgenden Tag den Zucker ab, legt die Trauben ein, kocht den Zucker mit Zusatz zum Faden und gießt ihn lau darüber.

142. Weintrauben auf andere Art.

Man beert schöne blaue Weintrauben ab, stoßt mit einem Hölzchen die Kerne heraus, läßt auf ein Pfund Beeren drei Viertelpfund Zucker mit etwas Wasser kochen, gibt dann die Weintrauben sammt dem abgeseihten Saft, welcher beim Ausstoßen der Kerne sich sammelt, in das Becken dazu, läßt sie unter fleißigem Abschäumen wie Kirschchen sieden, füllt sie lau in die Gläser und verbindet sie ausgefühlt mit durchlöcherter Papier. Dieses Eingefottene ist sehr gut zum Verzieren aller Arten von Backwerk.

143. Preiselbeeren einzumachen.

Man setzt die gehörig gereinigten Preiselbeeren in einer Kasserolle in eine Bratröhre oder auf gelindes Feuer, und läßt sie unter öfterem Verrühren kochen. Nachdem sie abgekühlt sind, füllt man sie in Steintöpfe, läßt sie völlig kalt werden und bindet sie dann zu. Beim Gebrauch läßt man jedes Mal die nöthige Portion mit Zimmt und gestoßenem Zucker versüßen. Sollten sie zu dick sein, so kann man sie mit etwas Wein oder Essig verdünnen.

144. Grüne Mandeln.

Man kocht eine recht starke Lauge von Buchenasche, läßt sie seihen, seihet sie durch ein Sieb und läßt sie wieder aufkochen. Dann gibt man die frischen Mandeln hinein und läßt sie so lange darin, bis man die rauhe Schale ablösen kann. Sollte es nicht gleich gehen, so kann man sie auf dem Feuer heiß halten, dann in kaltes Wasser geben

und abwaschen, mit einem Federmesser drei Mal durchstechen und in viel Wasser weich kochen. Uebrigens behandelt man sie ganz wie die Agram (Nr. 134).

145. Himbeeren einzumachen.

Man sucht schöne große Himbeeren aus, läutert zu einem Pfund Himbeeren drei Vierteling Zucker zu kurzem Faden, gibt die Himbeeren hinein, läßt sie eine Viertelstunde lang kochen, schäumt sie immersort ab, rührt sie jedoch nicht um. Wenn die Himbeeren zu sieden anfangen und sich kein Schaum mehr zeigt, so sind sie gut. Man leert sie in eine Schüssel und füllt sie, kalt geworden, in Einsiedgläser.

146. Hetschepetsch einzusieden.

Man nimmt gute zeitige Hetschepetsch ab, welche vom Reif schon mehrmals überbrannt waren, und die, wenn man sie pflückt, weich sein sollen, widrigenfalls man sie noch einige Zeit muß liegen lassen, läßt den größten Theil des Stieles daran, öffnet sie oben mit einem Federmesser, zieht alle Kerne und Fasern bis auf das Fleisch heraus, wirft sie in kochendes Wasser, nimmt sie aber sogleich wieder heraus und legt sie auf einen Durchschlag, damit kein Wasser daran bleibt. Dann läutert man auf ein Pfund Hetschepetsch drei Vierteling Zucker zu langem Faden, gibt die Früchte hinein und kocht sie so lange, bis sie leicht durchstochen werden können; nimmt sie sodann aus dem Saft und gibt sie in die Gläser. Den Saft läßt man noch mit einigen Nelken und etwas Zimmt kurz einkochen, dann

auskühlen, und gibt ihn auch in die Gläser. Diese Hetschepetsch lassen sich am Besten zum Verzieren von Torten und anderem Backwerk verwenden.

147. Erdbeeren einzusieden.

Man klaubt Erdbeeren, welche zwar reif, aber noch ziemlich fest sein müssen, rein aus, läutert auf ein Pfund Beeren ein Pfund Zucker zur Blase, gibt die Erdbeeren hinein, läßt sie einige Male gelinde aufwallen und füllt sie in die Einmachgläser.

148. Eingefottene Kaiserbirnen.

Man schält zwölf schöne Kaiserbirnen mit einem silbernen Messer, kocht sie, in vier Theile geschnitten, mit Zucker, Wasser und Limoniensaft weich. Nun löst man ein Pfund Zucker mit einigen Löffeln voll Wasser auf und kocht ihn so lange, bis ein Tropfen desselben, in frisches Wasser fallen gelassen, als Perle zu Boden sinkt, ohne aus einander zu gehen. Dann nimmt man die Birnen aus ihrem Saft heraus, gibt sie in den Zucker, läßt sie etwas aufkochen, und verwahrt sie, wie jedes andere Eingefottene, in Gläsern.

149. Große Garten-Himbeeren ganz einzusieden.

Man läßt sie an den Stielen, bindet je fünf zusammen und gießt den Zucker kochend darüber, deckt sie zu und läßt sie so über Nacht stehen; dann zieht man sie heraus, gibt die Beeren aus einander, legt sie in einen Siegel, kocht den Zucker wieder auf und gießt ihn kalt über die Früchte.

150. Eingefottener Kalmus.

Man schält den Kalmus, kocht ihn schnell im Wasser mürbe bis zur Nadelprobe, setzt ihn dann in dünnen Zucker, kocht ihn den andern Tag wieder auf, gibt etwas frischen Zucker dazu, damit er dicker wird, wiederholt dieses Verfahren durch vier Tage, kocht den letzten Tag den Zucker zu schwachem Faden und kocht zugleich auch den Kalmus mit dem Zucker mit.