

1346. Eis-Punsch. Ponche à la glace. Man kocht 1 Pfund Zucker mit $\frac{3}{8}$ bis $\frac{1}{2}$ Quart ($\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Liter) Wasser auf, schäume ihn aus, lasse ihn erkalten, vermische ihn mit dem Saft von 3—4 Citronen und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, gieße die Flüssigkeit durch ein feines Sieb und lasse sie fest gefrieren. Dann arbeite man nach und nach unter fortgesetztem Drehen der Büchse eine Flasche Rheinwein oder Champagner und $\frac{1}{4}$ Flasche feinsten Rum oder Arac, nach Belieben auch ein Glas Marasquin mit dem Spatel unter das Gefrorene, und servire diesen gefrorenen Punsch, welcher dickflüssig sein muß, in Champagnergläsern.

1347. Poncho à la romaine. Man kocht 1 Pfund Zucker mit $\frac{1}{2}$ Quart (reicl. $\frac{1}{2}$ Liter) Wasser auf, füge nach dem Erkalten die auf Zucker abgeriebene Schale einer Apfelsine oder Citrone und den Saft von 2 Citronen und 2 Apfelsinen hinzu, gieße die Masse durch ein Sieb, lasse sie fest gefrieren, arbeite dann unter fortgesetztem Drehen der Büchse nach und nach $\frac{1}{4}$ Flasche feinsten Rum oder Arac und eine Flasche Champagner darunter, und vermische diesen Punsch kurz vor dem Gebrauche mittelst einer Schneeruthe mit dem steifgeschlagenen Schnee von 3—4 Eiweißen. — Gewöhnlich servirt man diesen Punsch in Champagnergläsern beim Braten.

XXI. Abschnitt.

Vom Einmachen.

I. Vom Einmachen in Blechbüchsen.

Das Einmachen essbarer Stoffe in Blechbüchsen ist unstreitig für die Küche eine der wichtigsten Erfindungen der Neuzeit. Diese Art des Einmachens ist sehr einfach und leicht zu bewerkstelligen, und die Früchte, Gemüse &c. sind, wenn beim Einmachen kein Fehler begangen wird, noch nach Jahren in demselben Zustande, in welchem sie sich beim Einlegen in die Büchsen befanden, und haben sowohl Geschmack, als Farbe und Geruch frisch bewahrt. (Eine Ausnahme in Betreff der Farbe machen nur die rothen Früchte, welche viel Säure enthalten, als z. B. die Kirschcn, Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren &c.; diese färben sich durch die Einwirkung ihrer Säure auf das Zinn der Büchsen mehr oder weniger bläu-

lich, weshalb man sie nicht in Büchsen einmacht.) Selbst Fleisch, wenn es beinahe gargekocht wurde, erhält sich, in dieser Weise aufbewahrt, sehr lange vollkommen gut. — Die Hauptbedingungen zum Gelingen dieser Art des Einnachens sind: 1) daß die Gemüse und Früchte ganz frisch seien, sogleich zubereitet und in die Büchsen gelegt werden; 2) daß der Verschluß der Büchsen durch Verlöthung vollkommen luftdicht sei, und 3) daß der Inhalt der verschlossenen Büchsen durch und durch bis zum Siedepunkte erhitzt werde, was je nach der Größe der Büchsen 1 bis 2 Stunden dauert. — Die Erhitzung bis zum Siedepunkte wird durch das kochende Wasserbad bewirkt und ist deshalb nothwendig, damit der Sauerstoff der mit dem Inhalte der Büchse eingeschlossenen atmosphärischen Luft von den Bestandtheilen der Früchte zc. aufgenommen und dadurch die Gährung derselben verhindert werde, welche jedoch unfehlbar eintritt, wenn der Verschluß der Büchse nicht vollkommen luftdicht ist und die äußere Luft sich durch irgend eine, wenngleich noch so kleine Oeffnung einen Weg in die Büchse bahnen kann. — Wie man sich von der Festigkeit des Verschlusses überzeugen kann, wird weiter unten mitgetheilt werden. — Die Büchsen werden von starkem, gut verzinnem Eisenblech in verschiedenen Größen von $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{4}$ Quart ($\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Liter) Inhalt, und zu den Gemüsen so groß angefertigt, daß sie eine für 6 bis 8 Personen hinreichende Quantität aufnehmen können; die Deckel dazu, deren Ränder ein wenig umgebogen werden, müssen genau in die Büchsen passen, so daß diese durch das Auslegen der Deckel schon ziemlich gut verschlossen werden können. — Die Büchsen werden, nachdem sie gut gereinigt sind, mit den dazu vorbereiteten Gemüsen und ihrem Saft oder mit Früchten und Zucker so weit gefüllt, daß zwischen Inhalt und Deckel ein etwa strohhalmbreiter leerer Raum bleibt; die Deckel werden (die umgebogenen Ränder nach innen) darübergelegt und die Büchsen sogleich zugelöthet. Dann setze man die Büchsen in einen großen Kessel, übergieße sie mit soviel kochendem Wasser, daß dieses wenigstens zollhoch darüber steht, setze den Kessel auf's Feuer und beobachte nun genau, ob irgendwo aus einer Büchse kleine Luftbläschen aufsteigen, indem sich dadurch jede, selbst die kleinste Oeffnung, welche man oft nicht einmal mit dem bloßen Auge entdecken kann, bemerkbar macht. Man bezeichne die Stelle, von welcher die perlenartigen Luftblasen aufsteigen, sehr genau, nehme die Büchse aus dem Wasser, setze einen Tropfen Zinn auf die bemerkte Stelle, lasse die Büchsen, nachdem auf diese Art der vollkommene Verschluß derselben ermittelt und bewirkt worden ist, so lange ununterbrochen kochen, wie es in den nachstehenden Recepten angegeben ist. Kocht dabei das Wasser so weit ein, daß es nicht mehr die Büchsen bedeckt, so gieße man siedendes Wasser hinzu, bedecke auch den Kessel mit einem passenden Deckel, damit der Dampf nicht so leicht entweichen kann. Nachdem die Büchsen lange genug

gekocht haben, nehme man sie heraus, setze sie in ein Gefäß mit kaltem Wasser und erneuere dies oft, damit die Büchsen recht schnell abgekühlt werden. Alsdann trockne man diese gut ab und verwahre sie an einem kalten, trockenen Orte. Von Zeit zu Zeit untersuche man die Büchsen; ist der Boden und Deckel derselben gerade oder ein wenig nach innen gebogen, so ist der Inhalt noch gut; erscheint aber an dieser oder jener Büchse der Deckel oder Boden nach außen gewölbt, was ein Zeichen der beginnenden Gährung des Inhaltes ist, so öffne man die Büchse und verbräuche den Inhalt sogleich, wenn er überhaupt noch brauchbar ist.

Vom Verlöthen der Blechbüchsen.

Da es bisweilen, besonders auf dem Lande, und in Fällen, wo man keine großen Quantitäten auf einmal einmacht, seine Schwierigkeiten hat, einen Klempner zum Zulöthen der Büchsen zur Stelle zu haben, so ist es gewiß angenehm, das Verlöthen selbst bewerkstelligen zu können. Vielleicht tragen folgende Notizen dazu bei, dasselbe zu erlernen.

Zum Verlöthen der Büchsen bedarf man eines nicht zu großen und zu schweren Löthkolbens von Kupfer, einer nicht zu groben Feile (Schlicht- oder Ansaßfeile), eines Stückes Salmiak, feingestohlenen Colophoniums und Löthzinnes, welches in dünne Stangen gegossen sein muß. Eine Hauptsache zum Gelingen des Verlöthens ist es, daß das spitze Ende des Löthkolbens immer gut verzinnt sei; man muß sich deshalb hüten, den Löthkolben bei der Erhitzung zum Behufe des Löthens glühend werden zu lassen, wodurch seine Verzinnung immer mehr oder weniger beschädigt wird. Bemerkt man in einem solchen Falle, daß der Kolben nicht mehr löthen will, so muß man ihn neu verzinnen, und dies bewirkt man folgendermaßen: Man läßt den Kolben sehr heiß, beinahe glühend werden, feilt dann die Reste der alten Verzinnung sorgfältig von der Spitze des heißen Löthkolbens ab, streicht sogleich die Spitze desselben auf dem Salmiak einige Male hin und her, bringt Zinn mit der Spitze des Kolbens in Berührung und fährt mit dem Streichen auf dem Salmiak so lange fort, bis die Spitze des Kolbens vollkommen mit Zinn überzogen ist.

Will man nun eine Büchse zulöthen, so legt man auf die mit ihrem Inhalte bis etwa fingerbreit unter ihrem Rande gefüllte Büchse den Deckel, der genau hineinpassen muß, bestreut den Deckel ringsum am Rande mit Colophonium, fährt dann mit der Spitze des heißgemachten und auf dem Salmiak ein paar Mal hin- und hergestrichenen Löthkolbens, indem man Zinn mit derselben in Berührung bringt, rings um die Büchse dicht am Rande derselben und verschließt auf diese Weise mit dem durch die Spitze des Löthkolbens geschmolzenen Zinn die Oeffnung zwischen Deckel und

Büchse. — Zu bemerken ist noch, daß, bevor man den Deckel auf die Büchse legt, der Rand der letzteren sorgfältig mit einem feuchten Tuche gesäubert werden muß, was besonders bei mit Früchten gefüllten Büchsen nothwendig ist, da ein am Büchsenrande haftendes Tröpfchen Zucker oder Fruchtsaft oft genügend ist, um das Zulbthen einer solchen Büchse zu erschweren oder auch ganz unmöglich zu machen.

1348. Grüne Erbsen einzumachen. Die recht frischen grünen Erbsen, welche weder zu fein, noch zu stark sein dürfen, werden in stark siedendes, schwach gesalzenes Wasser geworfen, ein paar Mal übergewälzt, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet, in die Büchsen gethan und mit so vielem kaltem Wasser übergossen, daß solches mit den Erbsen gleichsteht. Man löthet die Büchsen sogleich zu und kocht sie ununterbrochen 3 Stunden im Wasserbade.

1349. Grüne Bohnen. Die frischen jungen Brech- oder Schneidebohnen läßt man, nachdem sie sauber vorbereitet und gewaschen sind, in stark siedendem, wenig gesalzenerem Wasser einige Minuten kochen, thut sie zum Abtropfen auf ein Sieb, legt sie in die Büchsen, übergießt sie mit so viel kaltem Wasser, daß dasselbe die Bohnen eben bedeckt, löthet die Büchsen zu und läßt sie im Wasserbade 2 Stunden ununterbrochen kochen.

1350. Spargel. Den dicken Stangenspargel putzt man sauber, wäscht ihn, legt ihn in stark siedendes Wasser, läßt ihn einmal aufkochen, kühlt ihn in kaltem Wasser ab, thut ihn in die Büchsen, gießt kaltes Wasser darüber, löthet die Büchsen zu und läßt sie im Wasserbade eine Stunde ununterbrochen kochen. — Der Brechspargel wird, nachdem er in Stücke geschnitten oder gebrochen und geschält ist, ebenso behandelt, wie der Stangenspargel. — Salz an den Spargel zu thun, ist nicht anzurathen, weil er sonst leicht sauer wird.

Beim Gebrauche erwärmt man den eingemachten Spargel nicht in dem in den Büchsen befindlichen Wasser, weil er in demselben leicht einen säuerlichen Geschmack erhält, sondern man legt ihn in frisches, gesalzenes Wasser und läßt ihn in demselben siedendheiß werden.

1351. Blumenkohl. Den sauber geputzten und gewaschenen Blumenkohl legt man in kochendes Wasser, läßt ihn auf starkem Feuer einmal aufkochen, kühlt ihn in kaltem Wasser ab, legt ihn in die Büchsen, gießt kaltes Wasser darüber, löthet die Büchsen zu und kocht sie etwa eine Stunde im Wasserbade. Beim Gebrauche erwärmt man den Blumenkohl wie den Spargel in frischem, hinreichend gesalzenerem Wasser.

1352. Sauerampfer. Man streift den Sauerampfer von den Stielen, wäscht ihn, läßt ihn in kochendem, etwas gesalzenerem Wasser auf raschem

Feuer einmal überkochen, läßt ihn auf einem Siebe abtropfen, streicht ihn durch ein Sieb, kocht ihn zu einem dicken Brei, füllt ihn in Büchsen, verlöthet diese sogleich und kocht sie 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunde im Wasserbade. Ist der Sauerampfer noch jung und zart, so wället man ihn nicht ab, sondern setzt ihn, nachdem er gewaschen ist, mit einigen Eßfeln voll Wasser auf gelindes Feuer, dünstet ihn in seinem eigenen Saft weich, läßt ihn auf einem Siebe abtropfen, streicht ihn durch und kocht ihn zu einem dicken Brei. Beim Gebrauche kocht man den aus der Büchse genommenen Sauerampfer mit frischer Butter, dem gehörigen Salze, ein wenig Muscatnuß und etwas dicker, von Weißmehl und Fleischbrühe gekochter weißer Sauce auf und legirt ihn mit einigen Eidottern.

1353. Junge Mohrrüben. Diese kocht man, nachdem sie gepuzt und sauber zugestuzt sind, in Wasser mit wenig Salz halb weich, füllt sie in die Büchsen, übergießt sie mit ihrer Brühe, verlöthet die Büchsen und kocht sie 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunde im Wasserbade. Beim Gebrauche kocht man die Mohrrüben, wenn sie nicht vollständig weich sein sollten, in leichter Fleischbrühe weich und behandelt sie weiter wie die frischen Mohrrüben in Nr. 637. Findet man sie jedoch beim Oeffnen der Büchse weich genug, so lasse man sie abtropfen, verkoche etwas von ihrem Saft mit Fleischbrühe, Weißmehl, gehackter Petersilie, ein wenig Zucker und dem nöthigen Salze zu einer feimigen Sauce und lasse die Mohrrüben in derselben ein wenig durchkochen.

1354. Artischocken. Nachdem man den Boden der frischen Artischocken glatt abgeschält hat, koche man sie in Wasser so lange, bis man die inneren Blätter und die borstigen Staubfäden derselben herausnehmen kann (siehe Nr. 689), wasche sie sauber und dünste sie mit etwas Wasser, ein wenig Citronensaft und Salz nur halb weich, lege sie warm in Büchsen, gieße so viel von ihrer Brühe darüber, daß sie damit bedeckt sind, verlöthe die Büchsen sogleich und koche sie 2 Stunden im Wasserbade. Beim Gebrauche dünste man die Artischocken mit Butter, Citronensaft, Pfeffer und Salz vollkommen weich und richte sie wie in Nr. 689 mit einer holländischen Sauce an.

1355. Gurken. Die Gurken werden wie in Nr. 694 geschält, in Stücke geschnitten und eingesalzen. Nach einigen Stunden schüttet man sie zum Abtropfen auf ein Sieb, legt sie in die Büchsen, übergießt sie mit kaltem Wasser, löthet die Büchsen zu und läßt sie im Wasserbade eine reichliche halbe Stunde ununterbrochen kochen.

1356. Champignons und Steinpilze. Man puzt die Champignons und Steinpilze sauber, läßt sie mit ein wenig Wasser, etwas frischer Butter, Salz und Citronensaft ein paar Mal aufkochen, füllt sie mit ihrer

Brühe in Büchsen, verlöthet sie und kocht sie je nach der Größe der Büchsen 2—3 Stunden.

1357. Morcheln. Diese werden nach Nr. 1 gereinigt, mit ein wenig geklärter Butter und Salz in ihrem eigenen Saft auf gelindem Feuer gedünstet, in Büchsen gefüllt, mit ihrem Saft und, wenn dieser nicht ausreicht, mit kochendem Wasser übergossen, zugelöthet und 3 Stunden im Wasserbade gekocht.

1358. Trüffel. Man läßt die frischen Trüffel in kaltem Wasser kurze Zeit weichen, reinigt sie mit einer Bürste, wäscht sie mehrmals in frischem Wasser, legt sie in die Büchsen, gießt Madeira oder rothen Wein darüber (nach Belieben kann man auch ein paar Gewürznägel und ein halbes Lorbeerblatt in jede Büchse thun), verlöthet die Büchsen und kocht sie 3 Stunden im Wasserbade.

1359. Aprikosen. Die Aprikosen werden in Hälften geschnitten, glattgeschält und fest in die Büchsen eingeschichtet. Dann kocht man Zucker mit wenig Wasser auf (zu 1 Pfund Zucker nimmt man etwa $\frac{1}{8}$ Quart [$\frac{1}{8}$ Liter] Wasser), schäumt ihn ab, läßt ihn ein wenig verkühlen, gießt so viel davon über die Aprikosen, daß diese damit bedeckt sind, legt die abgezogenen Kerne der Aprikosen dazu, löthet die Büchsen zu und kocht sie, je nachdem die Aprikosen mehr oder weniger weich waren, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden im Wasserbade. Hierbei ist noch zu bemerken, daß man die Ränder der Büchsen vor dem Verlöthen sorgfältig von dem etwa daranhaftenden Zucker reinigen muß, weil dieser das Löthen sehr erschwert.

1360. Pflirsche. Diese werden wie die Aprikosen behandelt.

1361. Pflaumen (Zwetschen). Diese werden geschält oder ungeschält, entweder ganz oder in Hälften geschnitten, gleich den Aprikosen in Nr. 1359, in Büchsen eingemacht. Zu bemerken ist, daß die ungeschälten Pflaumen in den Büchsen eine rothviolette Farbe annehmen, wohingegen die geschälten Pflaumen ihre schöne gelbe Farbe bewahren.

1362. Erdbeeren. Die recht rothen Erdbeeren färben sich in den Büchsen ein wenig bläulich. In geringerem Grade thun dies die Erdbeeren von hellrother Farbe, welche man häufig in Büchsen einmacht, weil sie auf diese Weise ihren natürlichen Geschmack und Geruch am vollkommensten bewahren. Man befreit die Erdbeeren von ihren Stielen und Blüthen, wäscht sie, läßt sie gut abtropfen, legt sie in Büchsen, übergießt sie mit Zucker, welchen man wie in Nr. 1359 mit sehr wenig Wasser aufgelöst hat, verlöthet sie und läßt sie je nach der Größe der Büchsen 20 bis 30 Minuten kochen. Beim Gebrauche schüttet man die Erdbeeren aus der geöffneten Büchse auf ein Sieb, läßt sie abtropfen, kocht den Saft zu einem Syrup

ein und vermischt ihn nach dem Erkalten durch leichtes Umschwingen mit den Erdbeeren.

1363. Ananas. Man schält die Ananas sehr sauber, legt sie ganz, oder in Hälften, Viertel oder Scheiben geschnitten in die Büchsen, übergießt sie mit aufgelöstem Zucker (siehe Nr. 1359), verlöthet sie und kocht sie 30 bis 40 Minuten im Wasserbade.

1364. Stachelbeeren. Die eingemachten Stachelbeeren lassen sich in Blechbüchsen ganz vorzüglich aufbewahren. Man bereitet sie auf folgende Weise: Nachdem man große unreife grüne Stachelbeeren von den Stielen und Blüthen befreit hat (man kann auch einen Einschnitt in die Beeren machen und die Kerne herausnehmen), durchmengt man sie mit etwas Salz und läßt sie bis zum folgenden Tage stehen. Dann läßt man Wasser sieden, thut die in kaltem Wasser gewaschenen Stachelbeeren hinein, läßt sie an der Seite des Feuers langsam ziehen, bis sie anfangen weich zu werden, legt sie mit einem Schaumlöffel in kaltes Wasser, läßt sie dann auf einem Siebe abtropfen und legt sie behutsam in einen großen Napf. Nun kocht man auf jedes Pfund Stachelbeeren 1 Pfund Zucker mit $\frac{3}{8}$ Quart (knapp $\frac{1}{2}$ Liter) Wasser auf, schäumt ihn gut ab, läßt ihn ein wenig verkühlen, gießt ihn warm auf die Stachelbeeren und bedeckt diese mit Papier. Am nächsten Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn unter gutem Abschäumen um ein Drittel ein und gießt ihn heiß über die Stachelbeeren; am dritten Tage läßt man die Früchte auf einem Siebe abtropfen, kocht den Zucker so weit ein, daß er breit vom Löffel tropft, legt die Früchte behutsam in den Zucker, läßt sie siedendheiß werden, füllt sie in die Büchsen, löthet diese zu, und kocht sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Wasserbade.

1365. Rebhühner einzumachen. Die jungen Rebhühner werden, nachdem sie wie zum Braten sauber vorbereitet sind, mit Butter gar, aber nicht zu lange gebraten. Nachdem die Rebhühner beinahe erkaltet sind, legt man sie in die Büchsen, gießt so viel geklärte Butter (siehe Nummer 21) darüber, daß sie damit vollkommen bedeckt sind, löthet die Büchsen zu und läßt sie im Wasserbade ununterbrochen eine reichliche Stunde kochen.

1366. Krammetsvögel und Lerchen einzumachen. Nachdem man die Vögel wie zum Braten vorbereitet hat, bratet man sie in Butter mit wenig Salz gar, läßt sie aber nicht zu braun werden, läßt sie erkalten, legt sie in die Büchsen, übergießt sie mit so viel geklärter Butter (Nr. 21), daß die Vögel damit bedeckt sind, verlöthet die Büchsen, und kocht sie eine Stunde im Wasserbade.

II. Das Einnachen der Früchte in Zucker.

Zum Einnachen der Früchte gebrauche man nur den feinsten Zucker; Früchte, die mit grobem, unreinem Zucker eingemacht sind, halten sich nicht

lange. Die Früchte müssen sehr frisch (wo möglich so eben vom Baume oder Strauche gepflückt), ohne Flecken, und dürfen auch nicht zu reif sein. Die größte Reinlichkeit ist eine Hauptsache zum Gelingen des Einnachens und kann dabei nie zu weit getrieben werden; ganz besonders hüte man sich vor dem Gebrauche irdener Geschirre, in welchen vorher fettige Speisen bereitet oder aufbewahrt wurden, denn sie enthalten immer, selbst bei der sorgfältigsten Reinigung, etwas Fett. Man gehe auch nicht zu sparsam mit dem Zucker um, da die Früchte von demselben vollkommen durchdrungen sein müssen. In der Regel rechnet man auf ein Pfund Frucht $\frac{3}{4}$ bis 1 Pfund ($37\frac{1}{2}$ Rth. bis 1 *U.*) Zucker. Die Güte und Dauerhaftigkeit der eingemachten Früchte hängt größtentheils von dem richtigen Grade der Einkochung ihres Zuckers ab, welcher weder zu flüssig noch zu dick sein darf, da die Früchte sehr bald in Gährung übergehen, wenn der Zucker nicht kurz genug eingekocht ist, wogegen sie unansehnlich und unschmackhaft werden, wenn derselbe zu dick ist. — Wenn man die Zubereitung der eingemachten Früchte beendigt und diese in Gläser gefüllt hat, so werden sie mit Papier, welches nach der Größe des Glases rund zugeschnitten und in Rum oder Cognac getaucht ist, überdeckt. Darauf werden die Gläser mit starkem Papier oder noch besser mit Schweins- oder Rindsblase zugebunden und an einem kühlen, trocknen Orte verwahrt. Die Blase legt man zu diesem Zwecke mehrere Stunden in Spiritus, reibt sie dann mit Kleie oder Salz tüchtig ab, wäscht sie sauber in lauwarmem Wasser und trocknet sie auf einem Tuche ab.

1367. Kirschen in Zucker. Die besten Kirschen zum Einnachen sind die Glas- oder Mattkirschen und die großen sauren Kirschen. Auf jedes Pfund ausgesteinter Kirschen rechnet man 1 Pfund Zucker; bei größeren Quantitäten etwas weniger. Der Zucker wird mit wenig Wasser (auf 1 Pfund Zucker etwa $\frac{1}{8}$ Quart [$\frac{1}{8}$ Liter] Wasser) aufgekocht und ausgeschäumt. Dann schüttet man die Kirschen hinein, läßt sie unter sorgfältigem Abschäumen ungefähr 5 Minuten kochen, thut sie in einen Napf und bedeckt sie mit Papier; am folgenden Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn ein, bis er ein wenig breit vom Löffel tropft, schäumt ihn dabei gut ab und läßt die Kirschen darin einmal aufkochen. Am nächsten Tage kocht man den abgessenen Zucker so lange, bis er breit vom Löffel tropft und Syrupartig wird (man lasse ihn jedoch nicht zu kurz einkochen), thut die Kirschen wieder dazu, kocht sie auf, nimmt sie vom Feuer, schüttet sie in einen Napf, läßt sie unter beständigem leichten Umschwingen verkühlen und füllt sie in Gläser. Durch das leichte Umschwingen im Kreise, welches man Tourniren nennt, werden die Kirschen voll und rund, indem sich dabei die hohle Mitte derselben mit dem eingekochten Saft füllt. Man kann auch die Kirschen auf einmal fertig einkochen, welche Art des Einnachens

weniger umständlich und dabei nicht minder gut als die oben angegebene ist. Man läßt die Kirschen, nachdem man sie wie oben in den kochenden Zucker gethan hat, auf nicht zu schwachem Feuer unter wiederholtem Abschäumen so lange kochen, bis der Zucker etwas Syrupartig wird und von einem dareingetauchten Löffel breit und langsam tropft. Nun nimmt man sie vom Feuer und läßt sie wie oben unter fortwährendem leichten Tourneiren erkalten.

1368. Himbeeren in Zucker. Auf jedes Pfund Himbeeren, welche frisch und sauber verlesen sein müssen, nimmt man 1 Pfund Zucker, kocht diesen mit wenig Wasser auf (siehe Nr. 1367), schäumt ihn aus, fügt die Früchte hinzu, läßt sie ein paar Mal überwällen, schäumt sie gut ab, schüttet sie in einen Napf, bedeckt sie mit Papier und läßt sie bis zum folgenden Tage stehen. Dann läßt man die Früchte auf einem Siebe abtropfen, kocht den Zucker bis zu dem Grade ein, daß er von einem dareingetauchten Löffel breit und gallertartig tropft, thut die Himbeeren dazu, läßt sie noch einmal aufkochen und füllt sie nach einigem Verköhlen in Gläser.

1369. Erdbeeren in Zucker. Auf jedes Pfund Erdbeeren kocht man 1 Pfund Zucker mit einem reichlichen Achtelquart (rechl. $\frac{1}{8}$ Liter) Wasser auf, schäumt ihn aus, gießt ihn warm über die von Stielen und Blüthen befreiten gewaschenen und gut abgetropften Erdbeeren, deckt Papier darüber und läßt sie bis zum folgenden Tage stehen; setzt dann die Erdbeeren mit dem Zucker auf, läßt sie einmal aufkochen, schäumt sie ab, nimmt sie mit einem Schaumlöffel aus dem Zucker heraus, kocht diesen noch ein wenig ein und gießt ihn wieder auf die Früchte. Am nächsten Tage läßt man die Erdbeeren auf einem Siebe abtropfen, kocht den Zucker zu einem dünnen Syrup so weit ein, bis er breit und langsam von einem dareingetauchten Löffel tropft, fügt dann die Erdbeeren hinzu, läßt sie unter leichtem Umschwingen einmal aufkochen und füllt sie heiß in Gläser, welche man nach dem Erkalten der Früchte auf die oben angeführte Weise mit Papier bedeckt und mit Blase zubindet.

1370. Rothe Johannisbeeren in Zucker. Zu jedem Pfund Johannisbeeren nimmt man 1 Pfund Zucker, kocht diesen mit wenig Wasser zu einem Syrup, schüttet die von den Stielen gepflückten Beeren hinein, schäumt sie aus, läßt sie unter öfterem behutsamen Umschwingen des Kessels so lange kochen, bis der Zucker breit und gallertartig von einem dareingetauchten Löffel fällt, nimmt sie dann vom Feuer, schwingt sie leicht um, bis sie verköhlt sind, und füllt sie in Gläser.

1371. Weiße Johannisbeeren ohne Kerne. Hierzu nimmt man große, sehr schöne Johannisbeeren. Die Kerne der von den Stielen gepflückten Beeren werden mit einer zugespitzten Feder herausgenommen.

Auf jedes Pfund dieser ausgekernten Beeren kocht man $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Pfund (1 *℔*. $12\frac{1}{2}$ *℞th.* bis $1\frac{1}{2}$ *℔*.) Zucker mit ein wenig Wasser und etwas klarfiltrirtem Saft von weißen Johannisbeeren zum Breitlauf ein, schüttet die Beeren hinein, schäumt sie aus und kocht sie unter oft wiederholtem behutsamen Umschwingen so lange, bis der Saft etwas breit und gallertartig vom Löffel tropft, nimmt sie vom Feuer, tournirt sie langsam, bis sie verkühlt sind, und füllt sie in Gläser.

1372. Wallnüsse in Zucker. Man nimmt hierzu die Wallnüsse im Anfange des Monats Juli, wo sie ausgewachsen sind, aber noch keine Holzschale angefetzt haben, vom Baume, durchsticht sie an verschiedenen Stellen mit einer starken Nadel, legt sie in kaltes Wasser, läßt sie unter täglich dreimal wiederholtem Wechsel des Wassers 6 bis 8 Tage wässern, kocht sie dann in vielem Wasser mit einer Prise Salz so weich, daß man mit einer Nadel leicht hindurchstechen kann, legt sie wieder in kaltes Wasser, wässert sie unter wiederholtem Wechsel des Wassers noch einige Tage und läßt sie dann auf einem Siebe abtropfen. — Auf 1 Pfund Nüsse kocht man wenigstens 1 Pfund Zucker mit etwa $\frac{3}{8}$ Quart (knapp $\frac{1}{2}$ Liter) Wasser auf, schäumt ihn ab, legt die Nüsse, welche man mit Zimmetstückchen und Nelken besteckt hat, in den Zucker, läßt sie einmal aufkochen, legt sie in einen Napf, gießt den Zucker darüber und bedeckt sie mit Papier. Am folgenden Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn unter gutem Abschäumen ein wenig ein und gießt ihn wieder über die Früchte. Am dritten und vierten Tage wiederholt man dies; am fünften Tage endlich kocht man die Nüsse mit dem Zucker einmal auf, legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb und dann in Gläser, kocht den Zucker so weit ein, daß er nach dem Erkalten einem dickflüssigen Syrup gleicht, und gießt ihn über die Nüsse, welche damit gut bedeckt sein müssen. Erreicht man dies mit 1 Pfd. Zucker auf 1 Pfd. Nüsse nicht, so muß man noch etwas Zucker mit sehr wenig Wasser zu einem Syrup kochen und dazunehmen. Dann bedeckt man die Gläser nach dem Erkalten der Früchte leicht mit Papier. Hat sich der Zucker nach 2 bis 3 Tagen nicht wieder verdünnt, so bindet man die Gläser fest mit Blase zu; im entgegengesetzten Falle wird er noch ein wenig eingekocht und heiß über die Früchte gegossen. — Will man die Nüsse recht sauber haben, so besteckt man sie nicht mit Zimmet und Nelken, weil dadurch die Schale beschädigt wird, sondern man fügt, wenn der Zucker zum zweiten oder dritten Male umgekocht wird, grobgestoßene Nelken und Zimmet und etwas ganze Muscatblüthe hinzu, kocht den Zucker damit auf, gießt ihn durch ein Tuch und kocht ihn dann zur gehörigen Dike ein.

1373. Halbe Aprikosen in Zucker. Man schneide die reifen, noch festen Aprikosen in Hälften, schäle sie glatt, lege sie in kochendes Wasser,

lasse sie einmal aufkochen, thue sie in kaltes Wasser, und lasse sie auf einem Siebe abtropfen. Auf 1 Pfund Aprikosen koche man 1 Pfund Zucker mit etwa $\frac{3}{8}$ Quart (knapp $\frac{1}{2}$ Liter) Wasser auf, lege die Aprikosen hinein, lasse sie; nicht zu weich kochen, schäume sie aus, thue sie in einen Napf, lege die abgezogenen Kerne dazu und bedecke sie mit Papier. Am folgenden Tage gieße man den Zucker ab, koche ihn unter gutem Abschäumen ein wenig ein und gieße ihn heiß über die Früchte. Am dritten Tage wiederhole man dies. Am vierten Tage koche man den Zucker so kurz ein, daß er von einem dareingetauchten Bßfel breit und schwer tropft (man hüte sich, aber vor dem Zukurzzeitochen des Zuckers), füge die Aprikosen hinzu, lasse sie einmal aufkochen, thue sie in einen Napf und bedecke sie mit Papier. Nach dem vollständigen Erkalten muß der Zucker einem etwas dickflüssigen Syrup gleichen. Hat sich dieser nach 2 bis 3 Tagen nicht verdünnt, so fülle man die Aprikosen in Gläser, bedecke sie mit in Rum getränktem Papier und binde die Gläser mit Blase zu. — Sind die zum Einnachen bestimmten Aprikosen schon ein wenig weich, so koche man sie gleich, ohne sie in Wasser zu blanchiren, in dem aufgelösten Zucker weich, gehe aber sehr behutsam damit um, weil die weichen Früchte leicht zerfahren.

1374. Reineclauden in Zucker. Zum Einnachen müssen diese Früchte vollkommen ausgewachsen, aber noch hart und grün und ohne Flecken sein. Man stutze die Stiele mit der Scheere halb ab, steche die Pflaumen überall, besonders an den Stielen, mit einer Nadel, setze sie mit viel kaltem Wasser, etwas Essig und einer Prise Salz auf's Feuer, lasse sie bis zum Siedepunkte heiß werden und dann an der Seite des Feuers ziehen, bis sie sich weich anfühlen, lege sie in kaltes Wasser, lasse sie verkühlen und lege sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Auf 1 Pfund Pflaumen lasse man 1 Pfund Zucker mit etwa $\frac{3}{8}$ Quart (knapp $\frac{1}{2}$ Liter) Wasser aufkochen, schäume ihn aus, lasse die Pflaumen einmal darin aufkochen, lege sie in einen Napf und gieße den Zucker darüber. Am folgenden und am dritten Tage wird der Zucker abgegossen, ein wenig eingetrocht und heiß über die Früchte gegossen. Am vierten Tage koche man den Zucker so weit ein, daß er breit und schwer von einem dareingetauchten Bßfel tropft, lasse die Pflaumen darin einmal aufkochen, thue sie in einen Napf und bedecke sie mit Papier. Nach dem Erkalten muß der Zucker einem ziemlich dickflüssigen Syrup gleichen; hat er diesen Grad nicht, oder verdünnt er sich während der nächstfolgenden Tage wieder, so koche man ihn noch ein wenig ein und gieße ihn heiß über die Früchte, welche dann in Gläser geordnet und überstehend mit dem Zucker bedeckt werden. Nach dem Erkalten lege man in Rum getränktes Papier über die Früchte und binde die Gläser fest mit Blase zu.

1375. Hagebutten in Zucker. Große, recht rothe, vollkommen reife, doch noch feste Hagebutten werden, nachdem die Stiele derselben halb oder ganz abgestutzt sind, durch Abreiben auf einem recht groben Tuche von ihren Stacheln befreit. Dann schneide man die Krone der Früchte glatt ab und nehme die Kerne mit einem passend zugeschnittenen Federkiel heraus; wasche die Hagebutten mehrere Male, thue sie in kochendes Wasser, koche sie einmal auf und lasse sie an der Seite des Feuers zugedeckt langsam weichziehen, kühle sie in kaltem Wasser ab und lasse sie auf einem Siebe abtropfen. Auf jedes Pfund Frucht lasse man 1 Pfund Zucker mit etwa $\frac{1}{4}$ Quart ($\frac{1}{4}$ Liter) Wasser aufkochen, schäume ihn gut aus und gieße ihn heiß über die in einen Napf gelegten Früchte. Am nächsten Tage koche man den Zucker etwas ein, füge die Früchte hinzu und lasse sie einmal aufkochen. Am dritten Tage koche man den Zucker wieder ein und gieße ihn heiß über die Hagebutten, welche dann endlich am vierten Tage, nachdem der Zucker davon abgoffen und mit dem Saft von ein paar Citronen oder ein wenig sehr gutem Essig zu einem dünnen Syrup eingekocht worden ist, in demselben noch einmal aufgekocht, ausgeschäumt, nach dem Erkalten in Gläser gefüllt und mit ihrem Zucker reichlich bedeckt werden. Man kann auch in dem Zucker zu den Hagebutten ein wenig Zimmet und Nelken auskochen, doch dürfen diese Zusätze, besonders die Nelken, nicht darin bleiben, weil die Hagebutten davon fleckig werden.

1376. Melonen in Zucker. Zum Einnachen eignet sich vorzüglich die recht grob genetzte Melone. Man schneidet die nicht zu reife Melone in Streifen von 2 Finger Breite, schält sie, nimmt die Kerne und das Mark heraus, schneidet die Streifen querdurch in etwa fingerdicke Stücke und dressirt diese länglich-rund, wobei man die scharfen Kanten abschneiden muß, weil diese beim Kochen zerfallen. Dann wiegt man die Frucht, legt sie in kochendes Wasser, thut eine gute Prise Salz daran, läßt sie einmal aufkochen, dann an der Seite des Feuers so lange ziehen, bis sie weich ist, und legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Auf jedes Pfund Melone kocht man 1 Pfund Zucker mit etwa $\frac{1}{4}$ Quart ($\frac{1}{4}$ Liter) Wasser auf, schäumt ihn aus, fügt ein Duzend Gewürznelken, einige Stücke Zimmet und auf 4 bis 6 Pfund Zucker etwa $\frac{1}{2}$ Quart ($\frac{1}{2}$ Liter) sehr guten Weinessig hinzu, läßt es noch ein wenig kochen, nimmt die Nelken mit einem Schaumlöffel heraus; gießt den Zucker auf die in einen Napf gelegte Melone und deckt Papier darüber. Am folgenden Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn etwas ein, gießt ihn heiß über die Melone und läßt sie diesmal 2 bis 3 Tage stehen. Jetzt kocht man die Melone mit dem Zucker auf, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Zucker bis zur Hälfte ein und gießt ihn heiß über die Frucht. Nach 3 bis 4 Tagen kocht man den Zucker zu einem dünnen Syrup ein, schichtet die Melone in Gläser ein, gießt den

Zucker darüber und bedeckt die Gläser vorläufig mit Papier. Wenn der Zucker nach einigen Tagen sich nicht wieder verdünnt hat, so bindet man die Gläser mit Blase zu und verwahrt sie an einem trocknen, kühlen Orte; im entgegengesetzten Falle muß man den Zucker noch ein wenig eintochen und heiß auf die Melone gießen. — Der Zusatz von Essig kräftigt den Geschmack der Melone, ist jedoch nicht unbedingt nothwendig.

1377. Pfirsiche in Zucker. Man schneide die Pfirsiche, welche zwar reif, aber noch fest sein müssen, in Hälften, schäle sie glatt, lege sie in kochendes Wasser, lasse sie einmal aufkochen, lege sie zum Abtühlen in kaltes Wasser und lasse sie dann auf einem Siebe abtropfen. Hierauf lasse man auf jedes Pfund Pfirsiche mindestens 1 Pfund Zucker mit $\frac{1}{4}$ Quart ($\frac{1}{4}$ Liter) Wasser kochen, lege die Pfirsiche hinein, koche sie langsam weich, lege sie in einen Napf, gieße den Zucker darüber und bedecke sie mit Papier. Die weitere Behandlung der Pfirsiche an den nächstfolgenden Tagen ist wie die der Aprikosen in Nr. 1373.

1378. Stachelbeeren in Zucker. Nachdem man die Stachelbeeren wie in Nr. 1364 zum Einmachen vorbereitet hat, legt man sie in kochendes Wasser, läßt sie an der Seite des Feuers ziemlich weichziehen, legt sie in kaltes Wasser und dann zum Abtropfen auf ein Sieb. Auf jedes Pfund Stachelbeeren kocht man $1\frac{1}{4}$ Pfund (1 *U.* $12\frac{1}{2}$ *Mth.*) Zucker mit $\frac{3}{8}$ Quart (knapp $\frac{1}{2}$ Liter) Wasser auf, schäumt ihn aus, läßt ihn erkalten und gießt ihn über die in einen Napf gelegten Stachelbeeren. Am folgenden Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn ein wenig ein, schäumt ihn dabei aus und gießt ihn warm über die Früchte, am dritten und vierten Tage wird der Zucker, nachdem er jedesmal ein wenig mehr eingekocht ist, heiß darübergossen. Am fünften Tage läßt man die Beeren auf einem Siebe abtropfen, kocht den Zucker zu einem dünnen Syrup ein, läßt die Früchte ein Mal darin aufkochen, schäumt sie gut aus und füllt sie nach dem Erkalten in Gläser.

1379. Preiselbeeren einzumachen. Man setze die gut ausgelesenen und gewaschenen Preiselbeeren in einer Casserole, die nur etwa halb voll davon werden darf, auf's Feuer, lasse sie ordentlich aufkochen und schütte sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Zu jedem Quart (1 Quart = 2 Pfund oder 1 reichl. Liter) des abgetropften Saftes nehme man 2 Pfund in kleine Stücke geschlagenen Zucker, koche den Saft mit dem Zucker unter gutem Abschäumen zu Gelee ein, d. h. so lange, bis derselbe von dem dareingetauchten Schaumlöffel breit tropft, thue die Preiselbeeren hinein, schwenke sie gut um und fülle sie sogleich in Töpfe oder Gläser. — Man kann den Früchten, wenn sie noch nicht zu reif sind, dadurch etwas von ihrer Bitterkeit nehmen, daß man sie, nachdem sie gewaschen sind, mit kaltem Wasser

auf's Feuer setzt, heiß werden läßt und zum Abtropfen auf ein Sieb schüttet. Man behandelt die Früchte dann weiter, wie oben angegeben ist. — Man kann die Preiselbeeren auch auf folgende Weise ohne Zucker einmachen: Man setze sie, nachdem man sie verlesen, gewaschen und auf Tüchern abgetrocknet hat, in einer Casserole, welche sie nur zur Hälfte ausfüllen, auf gelindes Feuer, und lasse sie unter wiederholtem Umschütteln allmählich heiß werden. Wenn die Beeren anfangen, Saft von sich zu geben, so setze man sie auf stärkeres Feuer, lasse sie nur einmal aufkochen, fülle sie gleich in Gläser oder Töpfe, und binde sie nach dem Erkalten zu. — Beim Gebrauche vermischt man die auf diese Weise eingemachten Preiselbeeren mit Zucker und etwas Wein, oder noch besser mit Zucker und geschlagener Sahne.

1380. Besinge (Heidelbeeren) mit Zucker. Die Besinge werden sauber verlesen und gewaschen. Auf jedes Pfund Früchte kocht man $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfund ($\frac{1}{2}$ *℔*. bis $37\frac{1}{2}$ *℞th*.) Zucker mit sehr wenig Wasser auf, schüttet die gut abgetropften Besinge dazu, läßt sie unter gutem Abschäumen einmal überkochen, gießt sie auf ein Sieb, kocht den davon abgelaufenen Saft so weit ein, daß er breit und langsam von einem dareingetauchten Löffel tropft, vermischt die Früchte wieder damit und füllt sie nach einigem Verkühlen in Gläser. Nach Belieben kann man auch ein paar Stücke Zimmt mit den Früchten kochen.

1381. Birnen in Zucker. Zum Einnachen eignen sich vorzüglich die Muscateller Birnen und die Bourrés-blancs. Die reifen, aber noch festen Birnen werden ungeschält mit viel kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt und halb weichgekocht, in kaltem Wasser abgekühlt, glatt geschält (wobei man die Stiele halb abstutzt), in Wasser mit etwas Zitronensaft nur so weich gekocht, daß man sie mit einer Nadel leicht durchstechen kann, wieder in kaltes Wasser und dann zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Auf jedes Pfund Birnen kocht man wenigstens 1 Pfund Zucker mit $\frac{1}{4}$ Quart (reichl. $\frac{1}{4}$ Liter) Wasser auf, schäumt ihn aus, läßt die Birnen darin einmal aufkochen, thut sie in einen Napf und bedeckt sie mit Papier. Die weitere Behandlung der Birnen an den nächstfolgenden Tagen ist wie die der Aprikosen in Nr. 1373.

1382. Rothe Birnen. Man lasse Preiselbeeren, welche zuvor gewaschen sind, auf gelindem Feuer langsam weichkochen, gieße sie auf ein aufgespanntes Tuch und lasse den Saft ablaufen. Dann schneide man nicht zu weiche, aber fastige Bourrés-blancs in Hälften oder Viertel, schäle sie glatt, befreie sie von den Kerngehäusen, setze sie mit dem Preiselbeersaft, Zucker und einem Stück Zimmt auf's Feuer (auf 1 Quart [reichl. 1 Liter] Saft rechnet man $\frac{3}{4}$ bis 1 Pfund [$37\frac{1}{2}$ *℞th*. bis 1 *℔*.] Zucker und $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Quartmaß [reichl. $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Liter] voll Birnen), und

lasse sie unter stetem Ausschäumen langsam so lange kochen, bis sie weich sind und der Saft so kurz eingekocht ist, daß er von einem dareingetauchten Löffel breit tropft. Sind die Birnen weich, ehe der Saft kurz eingekocht ist, so nehme man sie mit einem Schaumlöffel behutsam heraus, koche den Saft auf stärkerem Feuer ein und vereinige ihn wieder mit den Birnen. — Nach einigem Verkühlen fülle man die Birnen in Gläser. — Mit dem Saft von Himbeeren kann man die Birnen auf dieselbe Weise einkochen.

III. Das Einnachen der Früchte in Franzbranntwein.

1383. Aprikosen in Branntwein. Die Aprikosen, welche zwar ausgewachsen und gelb, aber noch fest sein müssen, werden rund herum mit einer Stachnadel bis auf den Stein gestochen und mit Wasser auf's Feuer gesetzt; wenn sie auf dem Punkt des Kochens sind, nimmt man sie ab und läßt sie an der Seite des Feuers so lange ziehen, bis sie sich weich anfühlen. Da nicht alle Früchte zu gleicher Zeit weich werden, so untersuche man sie oft, damit nicht ein Theil derselben zu weich werde. Dann läßt man sie in kaltem Wasser abkühlen und legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. — Auf jedes Pfund Aprikosen kocht man wenigstens $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit $\frac{1}{4}$ Quart (rechl. $\frac{1}{4}$ Liter) Wasser auf, schäumt ihn aus, läßt die Aprikosen darin einmal aufkochen, thut sie in einen Napf und bedeckt sie mit Papier. Am folgenden Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn ein, bis er ein wenig breit vom Löffel tropft, fügt die Früchte hinzu und läßt sie langsam aufkochen; am dritten Tage läßt man die Früchte auf einem Siebe abtropfen, kocht den Zucker so weit ein, bis er breit und langsam vom Löffel tropft, läßt ihn verkühlen, vermischt ihn mit einer gleichen Quantität oder noch etwas mehr des besten Franzbranntweins und gießt diesen Saft durch ein reines Tuch. Dann ordnet man die Früchte in Flaschen von weißem Glase mit weitem Halse, übergießt sie mit dem klaren Saft, verschließt die Flaschen mit Korkstöpseln, bindet sie mit Blase zu und verwahrt sie an einem trocknen Orte.

1384. Pflirsiche in Branntwein. Man reibe den Flaum der zwar reifen, doch noch festen Pflirsiche mit einem Tuche ab, steche sie rund herum mit einer Nadel bis auf den Stein, lasse sie wie die Aprikosen in kochendem Wasser langsam ziemlich weichziehen, und behandle sie weiter wie die Aprikosen in vorstehender Nummer. Sind die Pflirsiche schon mürbe, so drücke man sie beim Abreiben nicht zu stark, blanchire sie auch nicht in Wasser, sondern koche sie gleich in dem aufgelösten Zucker langsam weich. — Man kann die Pflirsiche auch in Hälften geschnitten und geschält in Branntwein einnachen.

1385. Kirschen in Branntwein. Große schöne Glaskirschen, deren Stiele man halb abgestutzt hat, werden mit etwas in ein leinenes Läppchen gebundenen Zimmet und Nelken in weithalsige Flaschen gelegt. Auf jedes Pfund Kirschen vermischt man etwa $\frac{1}{8}$ Quart ($\frac{1}{8}$ Liter) Franzbranntwein mit 12—16 Loth (20—27 Mth.) gestoßenem Zucker, gießt ihn über die Kirschen, verschließt die Flaschen gut mit Pfropfen und darübergebundener Blase und läßt die Früchte einige Wochen an der Sonne destilliren.

1386. Reineclauden in Branntwein. Man behandle die Reineclauden wie in Nr. 1374, doch nehme man hierzu nur $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker auf 1 Pfund Pflaumen. Am folgenden Tage koche man den Zucker ziemlich kurz ein und gieße ihn kochendheiß über die Früchte, welche man am dritten Tage auf einem Siebe abtropfen läßt und in die zur Aufbewahrung geeigneten Gefäße legt. Der Zucker wird so weit eingekocht, daß er breit und schwer vom Löffel tropft, nach dem Verkühlen mit dem Branntwein vermischt, durch ein Tuch und dann über die Früchte gegossen.

1387. Mirabellen in Branntwein. Man wirft die nicht zu reifen Mirabellen, nachdem man die Stiele derselben ein wenig abgestutzt hat, in kochendes Wasser, nimmt sie, wenn sie in die Höhe kommen, heraus, läßt sie in kaltem Wasser verkühlen und dann auf einem Siebe abtropfen. Auf jedes Pfund dieser Früchte läßt man $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit $\frac{1}{8}$ Quart ($\frac{1}{8}$ Liter) Wasser aufkochen, schäumt ihn aus und gießt ihn heiß über die in einen Napf gelegten Mirabellen. Die weitere Behandlung ist der der Reineclauden in voriger Nummer gleich.

1388. Quitten in Branntwein. Man schält die Quitten und kocht sie in Wasser ziemlich weich. Zu einem Pfund Quitten kocht man $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfd. ($\frac{1}{2}$ L. bis 37 $\frac{1}{2}$ Mth.) Zucker mit $\frac{1}{8}$ Quart ($\frac{1}{8}$ Liter) Wasser, schäumt ihn aus und läßt die gutabgetropften Früchte darin einmal aufkochen. Am folgenden Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn kurz ein und gießt ihn heiß über die Quitten; am dritten Tage läßt man diese auf einem Siebe abtropfen, kocht den Zucker syrupartig ein, vermischt ihn nach dem Verkühlen mit eben so viel oder noch etwas mehr Franzbranntwein, gießt den Saft durch ein Tuch und dann über die in Gläser gelegten Früchte.

IV. Früchte und Fruchtsäfte in Glasflaschen vermittelst kochenden Wassers einzumachen.

1389. Stachelbeeren in Flaschen. Nachdem man die unreifen, grünen Stachelbeeren von Blüten und Stielen befreit hat, füllt man sie in starke Glasflaschen, welche weite Hälse haben müssen, damit man die

Früchte beim Gebrauche unbeschädigt und ohne große Mühe herausnehmen kann. Die Früchte müssen so fest als möglich in den Flaschen liegen; man stößt deshalb, um dies zu bewirken, beim Füllen der Flaschen den Boden derselben öfters auf ein mehrfach zusammengelegtes Tuch und rüttelt auf diese Art die Früchte recht dicht zusammen. Nach dem Füllen verschließt man die Flaschen mit sehr gutschließenden neuen Pfropfen und bindet sie mit Blase fest zu; dann bedeckt man den Boden eines Kessels, welcher reichlich die Höhe der Flaschen hat, mit ein wenig Heu, setzt die Flaschen darauf, umgiebt sie von allen Seiten mit Heu, damit sie beim Kochen nicht zusammenstoßen können, gießt soviel kaltes Wasser in den Kessel, daß es mit den Früchten in den Flaschen gleichsteht, setzt den Kessel auf's Feuer, läßt das Wasser aufkochen und dann noch eine Viertelstunde sehr langsam kochen, nimmt den Kessel vom Feuer und läßt die Flaschen in dem Wasser erkalten. Man reinigt die Flaschen dann gut, verpicht sie recht dicht, schüttelt sie ein wenig, daß die Früchte mit ihrem Saft gleichstehen, und verwahrt sie an einem kalten, trockenen Orte. Beim Gebrauche schüttet man die Stachelbeeren aus der Flasche zum Abtropfen auf ein Sieb und kocht sie wie die frischen.

1390. Johannisbeeren in Flaschen. Die reifen, aber nicht zu weichen Johannisbeeren werden sauber abgebeert, in Flaschen gefüllt und wie die Stachelbeeren in vorstehender Nummer weiter behandelt, aber nur 8—10 Minuten gekocht.

1391. Himbeeren in Flaschen. Mit den frischgepflückten, reifen, aber nicht zu weichen Himbeeren verfährt man, nachdem sie gut verlesen sind, in derselben Weise, wie mit den Stachelbeeren in Nr. 1389, läßt sie jedoch nur 5 Minuten kochen.

1392. Kirschen in Flaschen. Frischgepflückte Glaskirschen, Nattkirschen oder große saure Kirschen werden von den Stielen befreit, behutsam ausgekernt, fest in Flaschen gefüllt, mit dem Saft, der sich beim Auskernen gesammelt hat, übergossen und wie die Stachelbeeren in Nr. 1389, nur etwas länger (etwa 20 Minuten) gekocht. — Nach dem Erkalten werden die Flaschen gut verpicht und an einem kalten, trockenen Orte verwahrt.

1393. Aprikosen in Flaschen. Die reifen, aber nicht weichen Aprikosen werden in Hälften oder in Viertel geschnitten, glattgeschält und mit den abgezogenen Kernen recht fest in Flaschen gefüllt, welche man sehr fest zupropft und mit Blase zubindet. Die Aprikosen müssen wie die Kirschen 20 Minuten langsam kochen und nach dem Erkalten sehr gut verpicht werden.

1394. Pfirsiche in Flaschen. Diese werden wie die Aprikosen in vorstehender Nummer behandelt.

1395. Blaue Pflaumen in Flaschen. Die frischgepflückten Pflaumen werden in Hälften geschnitten (nach Belieben kann man die Pflaumen auch schälen), recht fest in die Flaschen gelegt und weiter behandelt wie die Stachelbeeren in Nr. 1389. Man läßt sie 10—15 Minuten kochen.

Man kann übrigens die Pflaumen, Pfirsiche, Aprikosen, Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren auch mit Zucker in Flaschen einmachen und löst zu diesem Behufe den in kleine Stücke geschlagenen Zucker mit ein wenig Wasser auf (zu 1 Pfund Zucker etwa $\frac{1}{8}$ Quart [$\frac{1}{8}$ Liter] Wasser), läßt ihn aufkochen und erkalten, und gießt dann so viel davon auf die in die Flaschen gelagten Früchte, daß diese damit bedeckt sind. Die weitere Behandlung ist der in den vorstehenden Nummern angegebenen vollkommen gleich.

1396. Frucht-Marmelade zu Gefrorenem einzumachen. Man streicht dazu die Früchte, als Himbeeren, Erdbeeren, weiche Aprikosen, Pfirsiche oder Kirschen roh durch ein Sieb, vermischt 1 Pfund dieser Marmelade mit 1 bis $1\frac{1}{4}$ Pfund (1 bis 1 \mathcal{L} . $12\frac{1}{2}$ Mth.) gestoßenem Zucker, füllt sie in Flaschen (starke Weinflaschen mit weitem Halse können dazu benutzt werden), verschließt diese gut mit neuen Pfropfen, bindet sie mit Blase zu und kocht sie wie die Stachelbeeren in Nr. 1389 langsam etwa $\frac{1}{4}$ Stunde. — Nach dem Erkalten müssen die Flaschen sehr gut verpicht werden. — Die abgezogenen Kerne der Pfirsiche und Aprikosen können zu der Marmelade von diesen Früchten in die Flaschen gethan werden. — Man kann die Frucht-Marmelade auch ohne Zucker in Flaschen einmachen.

1397. Himbeerjast in Flaschen. Man setze die Himbeeren mit ganz wenig kaltem Wasser auf gelindes Feuer, lasse sie unter öfterem Umrühren aufkochen, schütte sie, wenn sie flüssig geworden sind, auf ein aufgespanntes leinenes Tuch, lasse den Saft rein ablaufen und presse dann die Himbeeren leicht aus, fülle den Saft nach einigem Verkühlen in starke Flaschen, verschließe diese fest mit neuen, vorher gebrühten und wieder getrockneten Pfropfen, wobei man darauf zu achten hat, daß zwischen Saft und Pfropfen ein fingerbreiter leerer Raum bleibt, binde sie mit Blase fest zu und koche sie langsam wie die Stachelbeeren in Nr. 1389 etwa 10 bis 15 Minuten. Nach dem Erkalten verpiche man die Flaschen sehr gut und verwahre sie an einem kalten, trockenen Orte. — Man kann auch den Saft der Himbeeren, nachdem man diese roh zerquetscht hat, durch ein reines Tuch pressen, doch gewinnt man aus den gekochten Früchten mehr Saft, als aus den roh ausgepressten.

1398. Johannisbeerjast in Flaschen. Man zerdrückt die von den Stengeln gestreiften rothen Johannisbeeren, preßt den Saft durch ein Tuch und filtrirt ihn durch ein aufgespanntes Tuch; oder man läßt die Beeren,

wie die Himbeeren in voriger Nummer, auf gelindem Feuer so lange sacht kochen, bis sie aufgeplatzt sind, gießt den Saft durch ein aufgespanntes Tuch, füllt ihn in Flaschen und behandelt ihn weiter wie den Himbeersaft. Auf eine andere Art gewinnt man den Saft dieser Früchte, wenn man sie in einen neuen Topf schüttet, diesen verdeckt in ein Geschirr mit kochendem Wasser setzt und ihn unter fortwährendem Kochen des Wassers so lange darin stehen läßt, bis die Beeren flüssig geworden sind, was freilich etwas lange dauert, wofür jedoch der Saft sehr klar wird.

1399. Kirchschaft in Flaschen. Man zerstückt die Kirschchen mit ihren Steinen in einem Mörser, preßt den Saft durch ein Sieb, filtrirt ihn klar durch ein aufgespanntes Tuch, füllt ihn in Flaschen, verschließt diese mit Korkstöpseln und Blase, und kocht sie nach Anweisung der Nr. 1389 $\frac{1}{4}$ Stunde. — Man kann sowohl diesen, als auch den Saft von Johannisbeeren und Himbeeren vor dem Einfüllen in die Flaschen mit gestoßenem Zucker vermischen; man nimmt auf 1 Quart (1 reichl. Liter) Saft 1 bis $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker.

V. Vom Einkochen der Fruchtsäfte mit Zucker.

1400. Mohrrübensaft. Man schabt große, saftreiche Mohrrüben, so wie sie im Herbst aus der Erde kommen, recht rein ab, reibt sie auf einem Reibeisen, preßt den Saft durch einen leinenen Beutel, läßt ihn einige Stunden ruhig stehen, gießt ihn von dem trüben Bodensatz ab, kocht ihn unter gutem Rühren zu einem Syrup ein, füllt ihn in Steintöpfe und bindet diese nach dem Erkalten des Syrups mit Papier oder Blase fest zu. Dieser Saft ist ein vortreffliches Mittel wider den Husten und überhaupt kräftigend.

1401. Kirchschaft. Man preßt den Saft der in einem Mörser zerstoßenen Kirschchen durch ein Tuch, läßt ihn 12 Stunden ruhig stehen und gießt ihn vom Bodensatz behutsam ab; oder: man kernt die Kirschchen aus, setzt sie mit ein wenig Wasser auf gelindes Feuer, läßt sie aufkochen und den Saft durch ein aufgespanntes Tuch laufen. Auf jedes Pfund Saft nimmt man $\frac{3}{4}$ bis 1 Pfund ($37\frac{1}{2}$ Mth. bis 1 *U.*) Zucker, schlägt ihn in Stücke, legt ihn in den Saft und läßt ihn darin sich auflösen, setzt den Saft auf's Feuer, kocht ihn unter gutem Ausschäumen auf, läßt ihn an der Seite des Feuers noch so lange kochen, bis er klar ist und nicht mehr schäumt, und gießt ihn in eine Terrine; nach dem Erkalten füllt man ihn in Flaschen, verschließt diese fest mit Korkstöpseln und darübergebundener Blase, verpicht sie gut und verwahrt sie an einem kalten, trockenen Orte. — Man kann die Flaschen, ehe man sie verpicht, noch einmal im Wasser-

bade 5 Minuten kochen (siehe Nr. 1389); der Saft hält sich dann um so besser.

1402. Himbeerjaft. Der Saft der Himbeeren wird, wie es in Nr. 1397 angegeben ist, durch Auspressen der rohen Früchte oder durch Aufkochen derselben gewonnen. Auf jedes Pfund Saft nimmt man $\frac{3}{4}$ bis 1 Pfund ($37\frac{1}{2}$ Mth. bis 1 *U.*) Zucker und behandelt ihn wie den Kirchsafft in vorhergehender Nummer. Man kann auch ein Drittel so viel rothe oder weiße Johannisbeeren als Himbeeren mit letzteren zusammen auspressen; der Geschmack des Saftes wird dadurch kräftiger.

1403. Johannisbeerjaft. Auf jedes Pfund klaren Saftes, welchen man nach Angabe der Nr. 1398 aus den Johannisbeeren gewinnt, rechnet man 1 Pfund Zucker und behandelt ihn weiter wie den Kirchsafft in Nummer 1401.

1404. Erdbeerjaft. Schöne reife, gutgereinigte Garten- oder Wald-Erdbeeren werden in eine Terrine gethan. Zu $1\frac{1}{2}$ Quart (reicl. $1\frac{1}{2}$ Liter) Erdbeeren kocht man 1 Pfund Zucker mit etwa $\frac{1}{3}$ Quart (reicl. $\frac{1}{3}$ Liter) Wasser zu einem Syrup, gießt diesen heiß über die Erdbeeren, läßt sie erkalten und deckt sie fest zu. Nach 24 Stunden preßt man den Saft leicht durch ein Tuch, läßt ihn noch einige Stunden stehen, gießt ihn von dem Bodensatz behutsam ab, füllt ihn in Flaschen, verschließt diese mit Pfropfen, überbindet sie kreuzweise mit Bindfaden und läßt sie im Wasserbade (siehe Nr. 1389) etwa 10 Minuten kochen. Nach dem Erkalten werden die Flaschen gut verpicht.

1405. Kermesbeerjaft. Der schöne, hochrothe Saft der Kermesbeeren wird zur Färbung der Gelees, Crèmes &c. benutzt und auf folgende Art eingemacht: Man setzt die ganz reifen Kermesbeeren mit ein wenig Wasser auf gelindes Feuer, läßt sie aufkochen, zerdrückt sie und klärt den Saft durch eine Serviette. Auf jedes Pfund Saft nimmt man $\frac{3}{4}$ bis 1 Pfund ($37\frac{1}{2}$ Mth. bis 1 *U.*) Zucker, löst ihn in dem Saft auf und behandelt ihn weiter wie den Kirchsafft in Nr. 1401. Zu bemerken ist noch, daß man den Kermesjaft, wenn er schön roth und klar bleiben soll, vor jeder Berührung mit Zinn bewahren muß.

VI. Vom Einnachen der Frucht-Gelees.

1406. Himbeer-Gelee. Man nimmt hierzu 2 Theile Himbeeren und 1 Theil weiße oder rothe Johannisbeeren. Der Saft dieser Früchte wird nach Nr. 1397 entweder roh ausgepreßt, oder durch Kochen derselben gewonnen. Auf jedes Pfund Saft nimmt man 1 Pfund Zucker, schlägt diesen in kleine Stücke, vermischt den Saft mit dem Zucker und kocht ihn

unter stetem Abschäumen so lange, bis er breit und gallertartig vom Löffel tropft, und ein Tropfen, welchen man davon auf einen kalten Teller fallen läßt, nicht mehr breit auseinanderfließt und bald leicht erstarrt. Dann nimmt man den eingekochten Saft vom Feuer, schäumt ihn noch einmal gut ab und füllt ihn so heiß als möglich in die dazu bestimmten, vorher erwärmten Gläser; nach dem Erkalten wird das Gelee mit in Rum oder Cognac getauchtem Papier bedeckt; die Gläser werden mit steifem Papier oder Blase fest zugebunden.

1407. Johannisbeer-Gelee. Damit das Johannisbeer-Gelee nicht zu dunkelroth wird, nimmt man dazu halb rothe und halb weiße Johannisbeeren. Der Saft der Beeren wird roh ausgepreßt oder ausgekocht, wie es in Nr. 1398 angegeben ist, und durch ein Tuch geflärt. Zu jedem Pfund Saft nimmt man 1 Pfund Zucker und verfährt damit weiter wie bei dem Himbeer-Gelee in voriger Nummer.

1408. Rohes Johannisbeer-Gelee. Man nimmt dazu halb rothe und halb weiße Johannisbeeren, preßt den Saft derselben roh durch ein Tuch in ein neues irdenes Gefäß, läßt ihn mehrere Stunden ruhig stehen und gießt ihn vom Bodensatz klar ab. Zu 1 Pfund Saft braucht man $1\frac{1}{4}$ Pfund (1 *℔*. $12\frac{1}{2}$ *℞th*.) feingestohlenen und gesiebten Zucker. Man rührt den Saft, alle 5 Minuten einen Löffel Zucker hinzufügend, in einem porzellanenen Napfe mit einem silbernen Löffel ununterbrochen anderthalb Stunden und füllt ihn dann in Gläser, in welchen er nach einigen Tagen zu einem Gelee erstarrt sein muß. — Das auf diese Art bereitete Johannisbeer-Gelee hat einen herrlichen Geschmack, hält sich aber nicht lange; man muß es daher bald verbrauchen.

1409. Preiselbeer-Gelee. Man wäscht recht reife Preiselbeeren, läßt sie auf gelindem Feuer flüssig werden, kocht sie dann auf stärkerem Feuer weich und läßt den Saft durch ein aufgespanntes Tuch klar ablaufen. Auf 1 Quart (1 reichl. Liter) Saft nimmt man $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, kocht den Saft damit auf, schäumt ihn rein ab und läßt ihn unter oft wiederholtem Abschäumen so lange kochen, bis er breit und gallertartig vom Löffel tropft, nimmt ihn vom Feuer, läßt ihn einige Minuten abkühlen, schäumt ihn dann noch einmal ab und füllt ihn in Gläser. — Man muß beim Einkochen der Fruchtsäfte mit Zucker zu Gelee sehr aufmerksam sein, daß man sie weder zu wenig noch zu kurz einkocht; im ersteren Falle bleibt der Saft nach dem Erkalten flüssig, wogegen er, wenn man ihn zu kurz kocht, seine schöne Farbe verliert und erkaltet einem zähen Syrup gleicht. Um sicher zu gehen, lasse man während des Einkochens von Zeit zu Zeit ein paar Tropfen des Saftes auf einen kalten zinnernen Teller fallen; nach dem Erkalten derselben kann man leicht beurtheilen, ob der Saft den richtigen Grad der Einkochung erreicht hat oder nicht.

1410. Apfel-Gelee. 1 Meze ($3\frac{1}{4}$ Liter) Reinetten und 1 Meze ($3\frac{1}{4}$ Liter) Borsdorfer Apfel wische man mit einem Tuche sauber ab, befreie sie von den Stielen und Blüthen, schneide sie ungeschält in Stücke, setze sie mit so vielem Wasser auf's Feuer, daß sie damit bedeckt sind, und koche sie ziemlich weich. Dann schütte man sie auf ein aufgespanntes Tuch und lasse den Saft abtropfen. Am nächsten Tage gieße man den Saft von dem trüben Bodensatz behutsam ab, vermische ihn mit Zucker (1 Pfund Saft mit $\frac{3}{4}$ bis 1 Pfund [$37\frac{1}{2}$ Mth. bis 1 \mathcal{L} .] Zucker), setze ihn auf's Feuer, koche ihn unter sorgfältigem Abschäumen rasch so kurz ein, daß er von einem dareingetauchten Löffel breit und gallertartig tropft, füge den durch ein Sieb gegossenen Saft von 2 Citronen hinzu, lasse den Apfelsaft damit noch einige Minuten kochen, schäume ihn gut aus, nehme ihn vom Feuer und fülle ihn heiß in Gläser.

1411. Quitten-Gelee. Dazu werden schöne gelbe Quitten genommen, mit einem Tuche recht rein abgerieben, ungeschält in Stücke geschnitten, mit soviel Wasser, daß es darübersteht, auf's Feuer gesetzt, weichgekocht und zum Abtropfen auf ein aufgespanntes Tuch geschüttet. Mit dem Saft verfährt man im Uebrigen wie bei dem Apfel-Gelee in voriger Nummer.

VII. Vom Einmachen der Frucht-Marmeladen (=Nuße).

1412. Himbeer-Marmelade. Man streicht die reifen Himbeeren roh durch ein Sieb, fügt auf jedes Pfund Himbeerbrei 20 Loth (rechl. 33 Mth.) gestoßenen Zucker hinzu und kocht beides zusammen auf nicht zu starkem Feuer unter stetem Rühren zu einem Nuße ein. Man darf dieses jedoch nicht zu kurz einkochen, weil es sonst sowohl seine schöne Farbe, als seinen guten Geschmack verliert. Wenn das Nuß breit und gallertartig vom Löffel fällt, nimmt man es vom Feuer, füllt es heiß in Töpfe oder Gläser, bedeckt es nach dem Erkalten mit in Rum getauchten Papierblättern und bindet die Gläser mit steifem Papier oder Blase fest zu.

1413. Erdbeer-Marmelade. Diese bereitet man von den roh durchgestrichenen Erdbeeren wie die Himbeer-Marmelade in voriger Nummer.

1414. Johannisbeer-Marmelade. Die Früchte werden roh durchgestrichen; auf jedes Pfund Fruchtbrei nimmt man $\frac{3}{4}$ Pfund ($37\frac{1}{2}$ Mth.) Zucker. Das weitere Verfahren giebt die Nr. 1412 an.

1415. Kirsch-Marmelade. Die sauren Kirschen werden ausgesteint; die Steine werden zerstoßen und mit ein wenig Wasser aufgekocht; den Saft von den Steinen gießt man durch ein Sieb auf die Kirschen, kocht diese weich, streicht sie durch ein Sieb, nimmt auf jedes Pfund dieses Breies $\frac{1}{2}$

bis $\frac{3}{4}$ Pfund ($\frac{1}{2}$ ℔. bis $37\frac{1}{2}$ Mth.) Zucker, und verfährt nach Angabe der Nr. 1412 weiter damit. — Eine andere Art des Einkochens der Kirsch-Marmelade ist: Man kocht die ausgesteinten Kirschchen in ihrem eigenen Saft mit Zucker (1 Meze [$3\frac{1}{4}$ Liter] Kirschchen, 1 Pfund Zucker) unter stetem Rühren so lange, bis der Brei dick und gallertartig vom Rührlöffel fällt, fügt dann die abgehäuteten Kirschkerne und etwas feingehackte Zitronenschale hinzu, läßt das Muß damit noch ein wenig kochen und füllt es heiß in Töpfe oder Gläser.

1416. Kirschmuß ohne Zucker. Man steint die Kirschchen aus, zerstößt die Steine, setzt sie mit ganz wenig Wasser auf das Feuer, läßt sie siedendheiß werden, preßt die Flüssigkeit durch ein Tuch, gießt sie auf die Kirschchen und kocht diese unter stetem Rühren zu einem dicken Muße ein. Man kann übrigens auch die Steine aufschlagen, die Kerne herausnehmen und abhäuten, und solche nebst feingehackter Zitronenschale unter das Muß mischen, wenn dieses beinahe dick genug eingekocht ist, oder statt der Kirschkerne abgezogene, feingehackte bittere Mandeln daruntermischen.

1417. Marmelade von geschälten Pflaumen. Die recht reifen Pflaumen werden geschält, entsteint, mit Zucker auf gelindes Feuer gesetzt und unter öfterem Umrühren in ihrem eigenen Saft weichgekocht. (Auf 1 Pfund Pflaumen rechnet man etwa $\frac{1}{4}$ Pfund [$12\frac{1}{2}$ Mth.] Zucker.) Hierauf streicht man sie durch ein Sieb oder einen Durchschlag und kocht sie unter stetem Rühren zu einem dicken Muße ein, vermischt dieses nach Belieben mit ein wenig feinwürfeliggemessener Drangenschale, läßt es noch ein wenig kochen und füllt es heiß in Töpfe oder Gläser.

1418. Pflaumenmuß. Man pflücke eine Meze ($3\frac{1}{4}$ Liter) Fliederbeeren von den Stielen, setze sie auf gelindes Feuer, lasse sie flüssig werden und aufkochen, presse den Saft durch ein Tuch, gieße ihn in den zum Kochen des Mußes bestimmten Kessel, füge einen halben Scheffel ausgesteinte Pflaumen (zuerst etwa 2 Mezen [$6\frac{1}{2}$ Liter]), und, wenn diese flüssig geworden, nach und nach die übrigen), 1 Loth (knapp 2 Mth.) gestoßene Gewürznelken, etwas gestoßenes Zimmt, nach Belieben auch kleingehackte Zitronenschalen hinzu, und koche die Pflaumen auf nicht zu starkem Feuer, welches man später, sobald das Muß anfängt sich zu verdicken, nur schwach unterhält, unter stetem Rühren zu einem Muße ein, welches so steif sein muß, daß es aus einem damit angefüllten Eßlöffel, wenn man ihn umkehrt, nicht herausfällt. Man bewahre das Muß durch fleißiges Rühren vor dem Anbrennen, mache auch von Zeit zu Zeit das sich an den Seiten des Kessels angelegte Muß los und vermische es wieder mit dem übrigen. An manchen Orten kocht man, um das Muß dunkel zu färben und um es zu würzen, etwa $\frac{1}{2}$ Duzend Wallnüsse in ihren grünen Schalen mit den Pflaumen.

— Sobald das Muß nun steif genug eingekocht ist, entferne man das unter dem Kessel befindliche Feuer, fülle das Muß sogleich in Steintöpfe und setze diese, bis zum Rande gefüllt, in einen warmen Brat- oder Backofen, damit das Muß oben eine Rinde bekomme und dadurch vor dem Schimmeln bewahrt werde. Derselbe Zweck läßt sich auch dadurch erreichen, daß man das Muß mit klarausgelassenem Hammel- oder Rindertalg übergießt. Man bindet die Töpfe nach dem Erkalten mit starkem Papier fest zu und verwahrt sie an einem trockenen Orte.

1419. Fliederbeerenmuß. Die von den Stielen gepflückten schwarzen Flieder- oder Hollunderbeeren werden auf gelindes Feuer gesetzt und einige Male aufgekocht; dann preßt man den Saft durch ein leinenes Tuch und kocht ihn unter stetem Rühren zu der Dike eines Syrups ein, füllt ihn in kleine Steintöpfe und bindet diese nach dem Erkalten mit Papier zu. Wenn man dieses Muß allzudick einkocht, so erhält es einen bitteren Geschmack.

1420. Muß von Borsdorfer Äpfeln und Reinetten. 1 Meze ($3\frac{1}{4}$ Liter) dieser Äpfel werden rein abgewischt, nach Beseitigung der Stiele und Blüthen geschält und auf einem Reibeisen feingerieben. Die Schalen und Kernhäuser kocht man mit $\frac{3}{4}$ Quart (rechl. $\frac{3}{4}$ Liter) Wasser gut aus, gießt den Saft durch ein reines Tuch, fügt 1 Pfund Zucker hinzu und kocht ihn unter gutem Abschäumen zu einem Syrup ein. Wenn dieser breit und schwer von einem dareingetauchten Löffel tropft, so giebt man die geriebenen Äpfel und etwas feingehackte Zitronenschale dazu, kocht die Äpfelmasse unter stetem Umrühren mit einem Holzlöffel dick ein, füllt sie in Gläser, bindet sie nach dem Erkalten mit Papier zu und verwahrt sie, wie alle eingemachten Früchte, an einem trocknen Orte. Dieses Muß läßt sich zur Füllung von Torten zc. vortrefflich anwenden.

1421. Aprikosen-Marmelade. Sind die zur Marmelade bestimmten Aprikosen weich, so streicht man sie, nachdem man sie geschält und die Steine herausgenommen hat, roh durch ein Sieb; harte Früchte werden in Stücke geschnitten, mit ein wenig Wasser unter beständigem Rühren weichgekocht und dann durchgestrichen. Auf 1 Pfund Aprikosenbrei kocht man $\frac{3}{4}$ Pfund ($37\frac{1}{2}$ Mth.) Zucker mit ein wenig Wasser zu einem dicken Syrup, thut den Brei hinzu und kocht denselben unter beständigem Rühren zu einem ziemlich dicken, jedoch auch nicht zu steifem Muße ein. Nach Belieben kann man, wenn das Muß beinahe steif genug ist, auch die abgezogenen Kerne der Aprikosen daruntermischen. — Da die Fruchtmuße beim Einkochen sehr leicht anbrennen, so sei man darauf aufmerksam, daß das Feuer nicht zu stark sei; auch muß das Geschirr, in welchem man das Muß einkocht, einen dicken Boden haben; wenn man dann nicht nur leicht obenhin, sondern fest und strichweise auf dem Boden des Geschirres rührt, so wird das Muß gewiß vor dem Anbrennen bewahrt bleiben.

1422. Quitten-Marmelade. Große, recht gelbe und mürbe Quitten werden in Viertel geschnitten, geschält, gewaschen und in Wasser weichgekocht. Nach dem Abtropfen auf einem Siebe streicht man sie durch, kocht das Muß mit Zucker wie das Aprikosenmuß in voriger Nummer kurz ein, und füllt es heiß in Gläser oder Töpfe. Auf jedes Pfund Quittenmuß rechnet man 20 bis 24 Loth (33 bis 40 Mth.) Zucker.

1423. Quittenbrod. Man kocht die Quitten mit der Schale in Wasser weich, schält sie, befreit sie von den Kerngehäusen und streicht sie durch ein Sieb. Auf 1 Pfund Quittenmuß nimmt man 1 Pfund Zucker, kocht diesen mit ein wenig Wasser unter gutem Abschäumen zu einem dicken Syrup ein, fügt dann das Quittenmuß nebst der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und einer Prise Zimmet hinzu, kocht es unter stetem aufmerksamen Rühren steif ein, füllt es in Papierkapseln und trocknet es in einem abgekühlten Ofen. Nachdem das Quittenbrod erkaltet und recht steif geworden ist, befreit man es von den Papierkapseln, welche man zu dem Ende von außen anseuchtet, und schneidet es in beliebige Stücke.

1424. Dreimuß. Man kocht $1\frac{1}{2}$ bis 2 Pfund Zucker mit etwas Wasser zu einem Syrup ein, fügt ein Pfund ausgesteinte saure Kirschen, 1 Pfund Himbeeren und 1 Pfund Johannisbeeren hinzu, schäumt die Früchte gut ab, läßt sie so lange kochen, bis der Zucker breit und gallertartig vom Bßfel tropft, giebt ein wenig gestoßenen Zimmet und die abgezogenen Kirschkerne dazu, läßt die Früchte damit noch einmal aufkochen und füllt sie heiß in Gläser.

VIII. Vom Einmachen in Essig.

1425. Birnen in Essig. Dazu nimmt man weiße Butterbirnen (Bourrés-blancs), oder schöne Bergamotten, schält sie glatt und läßt sie entweder ganz, oder schneidet sie in Hälften und befreit sie von den Kerngehäusen. Auf 4 Pfund Birnen nimmt man $\frac{3}{4}$ Quart (rechl. $\frac{3}{4}$ Liter) Essig und $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, kocht beides zusammen auf und schäumt es ab, legt die Birnen hinein, kocht sie weich, läßt sie auf einem Siebe abtropfen und legt sie in ein Glas. Den Essig kocht man mit etwas abgeschälter Citronenschale, Zimmet und Gewürznelken zu einem sehr dünnen Syrup ein, läßt ihn durch eine Serviette laufen und gießt ihn über die Birnen. Nach einigen Tagen kocht man den Essig, wenn er dünner geworden ist, ein wenig ein, gießt ihn abgekühlt über die Birnen, und wiederholt dies von Zeit zu Zeit, bis der Essig sich nicht mehr verdünnt. Hierauf bindet man die Gläser fest mit Papier oder Blase zu und verwahrt sie an einem kalten, trockenen Orte.

1426. Geschälte Pflaumen in Essig. Man schäle recht reife, schöne Pflaumen glatt ab und lege sie in einen neuen Topf oder in ein Glas. Zu 2 Pfund Pflaumen koche man $\frac{3}{8}$ Quart (knapp $\frac{1}{2}$ Liter) Essig mit $\frac{3}{4}$ bis 1 Pfund ($37\frac{1}{2}$ Mth. bis 1 *U.*) Zucker, etwas Nelken und Zimmet auf, lasse ihn erkalten, gieße ihn durch ein Sieb auf die Pflaumen, welche damit bedeckt sein müssen, binde den Topf mit Papier zu, setze ihn in einem Geschirr mit so viel kaltem Wasser, daß dasselbe über die Hälfte der Höhe des Topfes reicht, auf's Wasser, lasse es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, nehme es vom Feuer und lasse den Topf mit den Pflaumen in dem Wasser erkalten. — Nach einigen Tagen gieße man den Essig ab, koche ihn zu einem Syrup ein, gieße ihn kalt auf die Früchte und wiederhole das Einkochen so oft, bis sich der Essig nicht mehr verdünnt. Dann binde man den Topf mit Blase zu und verwahre ihn an einem kalten, trockenen Orte.

1427. Ungeschälte Pflaumen in Essig. Zu 5 bis 6 Pfund schöner, großer Pflaumen nimmt man etwa 1 Quart (1 reichl. Liter) Essig, 1 bis $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth (1 knappes Mth.) Nelken und $\frac{1}{2}$ Loth (1 knappes Mth.) Zimmet. Man kocht den Essig mit dem Zucker und Gewürz auf, legt die gut abgewaschenen Pflaumen, deren Stiele halb abgestutzt worden, hinein, kocht sie einige Minuten, bis die Haut platzt, nimmt sie dann heraus, legt sie in Töpfe oder Gläser, kocht den Essig noch ein wenig ein, gießt ihn etwas abgekühlt auf die Pflaumen und bindet sie nach dem Erkalten fest zu.

1428. Pflaumen in Essig und Rothwein. Zu einer Metze ($3\frac{1}{4}$ Liter) Pflaumen nimmt man $\frac{1}{2}$ Quart (reichl. $\frac{1}{2}$ Liter) Rothwein, $\frac{3}{4}$ Quart (reichl. $\frac{3}{4}$ Liter) Essig, $1\frac{1}{2}$ bis 2 Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth (1 knappes Mth.) Nelken und $\frac{1}{2}$ Loth (1 knappes Mth.) Zimmet. Das Verfahren beim Einnachen erstet man aus der vorigen Nummer.

1429. Melonen in Essig. Man schneidet eine völlig reife, nicht zu weiche Melone in Scheiben, welche an der äußeren Seite etwa anderthalb Finger dick sind, beseitigt die Kerne und die inneren weichen Theile, schneidet sie in fingerbreite und fingerlange Stücke, legt diese in einen Napf und gießt Essig, welchen man mit Zucker und Nelken aufgekocht hat, durch ein Sieb heiß darüber. Auf $2\frac{1}{2}$ bis 3 Pfund Melone nimmt man 1 Quart (reichl. 1 Liter) Essig und $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker. Am nächsten Tage kocht man die Melone in dem Essig ziemlich weich, schäumt sie dabei gut ab und läßt sie in dem Napfe mit Papier bedeckt bis zum dritten Tage stehen, an welchem man sie auf einem Siebe abtropfen läßt, mit Zimmet und Nelken in Gläser legt (die Nelken müssen in ein leinenes Läppchen gebunden sein, damit die Frucht nicht schwarzfleckig wird), und mit dem zu einem sehr dünnen Syrup eingekochten Essig übergießt. Sollte sich der Essig nach einiger

Zeit wieder verdünnt haben, so gießt man ihn ab, kocht ihn ein wenig ein und gießt ihn heiß auf die Melone.

1430. Aprikosen in Essig. Die reifen, nicht zu weichen Aprikosen werden in Hälften geschnitten und geschält. Zu 3 bis 4 Pfund Aprikosen koche man $\frac{3}{4}$ Quart (rechl. $\frac{3}{4}$ Liter) Essig mit $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker auf, schäume ihn ab, lasse die Aprikosen darin einmal aufkochen und dann auf einem Siebe abtropfen, lege sie mit den abgezogenen Aprikosenkernen in ein Glas, koche den Essig mit einigen Gewürznelken und etwas Zimmet zu einem dünnen Syrup ein, und gieße ihn kalt durch ein Sieb auf die Früchte. — Wenn der Saft sich nach einigen Tagen verdünnt hat, so koche man ihn noch ein wenig ein und wiederhole dies so oft, bis er nicht mehr dünn wird.

1431. Grüne Bohnen in Essig und Zucker. Ganz junge grüne Bohnen werden von den Fäden befreit und in Wasser mit ganz wenig Salz gar, aber nicht zu weich gekocht, in kaltem Wasser abgekühlt und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Zu 1 Pfund Bohnen koche man $\frac{3}{8}$ Quart (knapp $\frac{1}{2}$ Liter) Essig mit $\frac{3}{4}$ Pfund ($37\frac{1}{2}$ Mth.) Zucker, einigen Nelken und einem Stück Zimmet auf, und gieße ihn durch ein Sieb kochend auf die in einen Napf gelegten Bohnen. Am nächsten Tage koche man diese einmal auf, lege sie in Gläser, koche den Essig noch ein wenig ein und gieße ihn auf die Bohnen, die damit bedeckt sein müssen.

1432. Sengurken. Man nimmt hierzu große Schlangengurken, schält sie, schneidet sie der Länge nach in 4 Theile, befreit sie von den Kernen, schneidet sie in beliebig große Stücke und stuzt diese rundlich zu. Dann läßt man Wasser mit etwas Salz kochen, thut die Gurken hinein, läßt sie einmal aufkochen, legt sie in einen Durchschlag, läßt sie sehr gut abtropfen, thut sie in einen Napf und gießt soviel guten Weinessig, der mit etwas Salz aufgekocht ist, darüber, daß sie reichlich damit bedeckt sind. Nach einigen Tagen schüttet man die Gurken in einen Durchschlag, läßt den Essig abtropfen, legt die Gurken mit ganzem Pfeffer, Muscatblüthen, rothen Pfefferschoten, weißen Senfkörnern, Schalotten, würfeliggem schnittenem Meerrettig, Rocambole oder Knoblauch, Lorbeerblättern und Estragon schichtweise in Gläser oder Töpfe ein, kocht den Essig mit Gewürznägeln auf, schäumt ihn aus, läßt ihn verkühlen und gießt ihn durch ein Sieb auf die Gurken. Nach Verlauf von 8 bis 14 Tagen gießt man den Essig davon ab, kocht und schäumt ihn, läßt ihn erkalten, gießt ihn wieder auf die Gurken und bindet die Töpfe oder Gläser fest mit starkem Papier oder Blase zu.

1433. Süße Gurken. Nachdem man die Gurken wie in der vorigen Nummer geschält und in Stücke geschnitten hat, thut man sie in kochendes

gesalzenes Wasser, läßt sie einmal aufkochen und dann auf einem Siebe sehr gut abtropfen. Nun kocht man auf 4 Pfund Gurken etwa 1 Quart (rechl. 1 Liter) guten Weinessig mit 1 bis 1½ Pfund Zucker, ¼ Loth (½ Mth.) Nelken und einigen Stücken Zimmet auf, nimmt die Nelken und den Zimmet heraus, und gießt den Essig heiß über die in ein Glas oder einen Steintopf gelegten Gurken, die damit bedeckt sein müssen. Den in dem Essig gekochten Zimmet kann man zu den Gurken in das Glas thun; die Nelken hineinzuthun, ist nicht rätlich, weil die Gurken davon schwarzfleckig und unansehnlich werden. Nach Belieben kann man auch einige Stück Muscatblüthe und trocknen Ingwer zwischen die Gurken legen, die davon einen würzhaften Geschmack bekommen. — Nach etwa 8 Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn auf, schäumt ihn aus, läßt ihn erkalten, gießt ihn wieder auf die Gurken, und wiederholt dies nach einiger Zeit noch einmal. Sollte sich der Essig durch das Aufkochen so verringern, daß er die Gurken nicht mehr bedeckt, so fügt man noch etwas aufgekochten guten Bieressig hinzu.

1434. Pfeffergurken. Ganz kleine, höchstens einen Finger lange und starke Gurken werden gut abgerieben, gewaschen und mit Salz gemengt. Nach 24 Stunden trockne man sie ab, lege sie in einen Topf und gieße soviel aufgekochten und verköhlten Essig darauf, daß sie damit bedeckt sind. Am nächsten Tage gieße man den Essig ab, lasse ihn einmal aufkochen und gieße ihn heiß auf die Gurken. Am dritten Tage lasse man die Gurken mit dem Essig einmal aufkochen, schütte sie in einen Napf, lasse sie erkalten, lege sie schichtweise mit Pfefferkörnern, Porbeerblättern, Schalotten, Muscatblumen, Pfefferschoten und Estragonblättern in ein Glas, gieße den Essig darüber und binde das Glas mit Papier oder Blase zu.

1435. Champignons und Steinpilze. Hierzu nehme man ganz kleine Pilze, welche fest und unten noch geschlossen sind, schneide die Wurzeln ab, puze die Pilze sauber, wasche sie gut (sind die Pilze weiß und recht fest, so braucht man sie nicht zu puzen, sondern man reibt sie nur mit Salz und Essig ab), koche sie in Wasser, welches mit Salz und Essig vermischt ist, einige Male über, kühle sie in kaltem Wasser ab, und lasse sie auf einem Siebe abtropfen. Dann koche man Weinessig mit Pfeffer, Porbeerblättern, Estragon, Schalotten, Muscatblumen und ein wenig Salz einige Minuten, lasse ihn verköhlen und gieße ihn durch ein Sieb über die Champignons. Nach einigen Tagen gieße man den Essig wieder ab, lasse ihn aufkochen und gieße ihn über die in Gläser gelegten Champignons.

1436. Perlzwiebeln. Die Perlzwiebeln schält man sauber, wäscht sie, thut sie in kochendes, mit etwas Salz und Essig vermishtes Wasser, läßt sie gut aufkochen und dann auf einem Siebe abtropfen, thut sie in

einen Napf und gießt kochenden Essig darüber. Nach einigen Tagen kocht man den Essig mit weißem Pfeffer, einem Lorbeerblatt, etwas Muscatblüthe und ein wenig Salz wieder auf, läßt ihn erkalten, gießt ihn durch ein Sieb über die Zwiebeln, füllt diese in Gläser oder Töpfe und bindet sie mit Blase zu.

1437. Mixed Pickles (Allerhand-Gemüse) in Essig einzumachen. Dieses Eingemachte, welches hauptsächlich in England sehr beliebt ist, besteht gewöhnlich aus folgenden Bestandtheilen: recht feste Knospen des Rosenkohl's, recht weißer Blumenkohl, festgeschlossener Wirsing- oder Welschkohl, junge, erst aus den Schoten genommene englische Erbsen, Melonenschnitte, junge kleine hellgelbe Mohrrüben (Möhren), junge Salatbohnen, kleine Zwiebeln (sogenannte Perlzwiebeln), unreifer Mais (junge Maiskolben), kleine recht grüne Gurken, Radieschenschoten, Samenkörner von Nasturtz oder Kapuzinerkresse, Citronenschnitte oder Streifen, fingergliedlange Meerrettigwurzeln oder Meerrettigscheibchen; ferner als Gewürz Dill, Estragonblätter, junge Lorbeerblätter, Pfeffer und recht guter Weinessig, der aber nicht zu stark sein darf, in welsch' lesterem Falle er mit etwas destillirtem Brunnenwasser vermischt werden muß. — Nachdem diese ersteren Bestandtheile, welche eine Reinigung oder Abwaschung verlangen, einer solchen unterworfen worden, schneidet man sowohl den Blumenkohl, wie auch den Wirsing- oder Welschkohl in kleine Stücke, theilt die Mohrrüben, wenn sie zu lang oder zu groß sein sollten, von einander oder stuzt sie zu kleinen Rübchen zu, befreit die Perlzwiebeln von ihrer Schale, welches aber, um die dadurch entstehenden schwärzlichen Flecken zu verhüten, nicht mit einem Messer geschehen darf, sondern auf die Weise, daß man sie nach dem Reinigen mit Salz bestreut, wodurch die Schale nach einigen Stunden sich ganz leicht ablösen läßt, und thut nun noch die Salatbohnen im unzerschnittenen Zustande hinzu. Hierauf werden die obengedachten Gemüse sammt den Perlzwiebeln, und zwar jedes einzeln nach seiner Art, behutsam und auf die Weise gekocht, daß sie nur halb gar sind, dann auf ein Sieb oder einen Durchschlag gebracht, damit die darin enthaltene Flüssigkeit von denselben ablaufen kann, und nun jedes für sich in kleine Assetten gethan und zum Erkalten stehen gelassen. Nachher werden die kleinen grünen Gurken, die Samenterne der Kapuzinerkresse und die Radieschenschoten, welches Alles bereits Tags zuvor ebenfalls gereinigt sein muß, mit den übrigen oben angegebenen Bestandtheilen in Einsegläser rangirt, wobei man nach jeder Lage derselben die ebenfalls oben angeführten Gewürze aufstreut, sowie zuletzt das Ganze in jedem Glase mit Kräutern und Gewürz bedeckt und unter Essig setzt, so daß derselbe etwas übersteht. Die Gläser werden sodann mit gutgereinigter Schweinsblase so luftdicht als nur möglich zugebunden und an einen kühlen, lustigen und trockenen Aufbewahrungsort gebracht. — Gewöhnlich giebt

man die Mixed Pickles zu Braten, mitunter auch zu Suppenfleisch, und schmecken dieselben zu beiden sehr pikant.

Anmerkung. Aehnlich den Mixed Pickles ist das Atschia (Atschiar, Atscher) in Sibastien und Indien, in welchen Ländern man auch noch die jungen Sprößlinge des Bambusrohrs dazu benützt, die sehr magenstärkend wirken sollen.

1438. Mixed Pickles in Zucker einzumachen. Hierzu verwendet man eben dieselben Gemüse wie zu den Mixed Pickles in Essig, nur mit dem Unterschied, daß man bei diesen keine Gewürzkräuter in Gebrauch nimmt. Zu 1 Pfund an Gewicht der einzumachenden Gemüse gehört $\frac{3}{4}$ Pfund ($37\frac{1}{2}$ Mth.) recht feingestosener und durchgeseibter Zucker, etwas ganzer Zimmet, der in Stückchen vertheilt wird, eine kleine Quantität weißer Pfefferkörner, kleine Stückchen eingemachter Ingwer und Meerrettigkeibchen. Nachdem man vorgenannte Ingredienzen mit einander vermischt, werden ebenfalls, wie bei den Mixed Pickles in Essig, kleine grüne Gurken, Samenkörner von Masturz oder Kapuzinerkresse, Radieschenschoten, unreifer türkischer Weizen (Maiskolben) recht rein gewaschen und die gedachten Gegenstände circa 20 Stunden unter Essig gesetzt. Ebenso setzt man die bei den Mixed Pickles in Essig aufgeführten Gemüse, nachdem man dieselben, ohne sie zu salzen, von kochendem Wasser ein paar Mal hat schnell überwallen lassen, unter Essig und läßt sie ebenfalls so lange darin stehen. Nach Verlauf dieser Zeit gießt man den Essig davon ab, legt Alles sammt dem Gewürz und Zucker, jedes Gewürz für sich, in ein Geschirr von Porzellan, deckt dieses zu und läßt es 10—12 Stunden ruhig stehen. Nach dieser Zeit kann man nun den süßen Zuckersaft davon ablaufen lassen, dann denselben aufkochen und die obengedachten Gegenstände ebenfalls eine kurze Zeit in dem Saft einem allmählichen, langsamen Kochen unterwerfen. (Wie in der vorigen Nummer bereits bemerkt, dürfen die Gemüse aber nur halb weich gesotten werden, wenn sie nicht an ihrem guten Aussehen und ihrer Haltbarkeit verlieren sollen.) Nach dem Erkalten werden hierauf die Mixed Pickles in guter Ordnung in die Einsetzgläser geschichtet und der Zuckersaft kalt dazwischen gegossen. Den Saft kann man nach 5—6 Tagen noch ein wenig einkochen, wieder erkaltet darüber gießen und die Gläser dann ebenfalls recht sorgfältig mit gereinigter Schweinsblase verschließen, damit keine Luft eindringen kann. Der Aufbewahrungsort ist derselbe wie bei den Mixed Pickles in voriger Nummer.

1439. Türkischer Weizen. Zum Einmachen dürfen die jungen Kolben des türkischen Weizens nicht dicker als ein kleiner Finger sein. Man entblättert und wäscht sie, kocht sie in gesalzenem Wasser einmal auf, kühlt sie in kaltem Wasser ab, läßt sie auf einem Siebe abtropfen und legt sie in Töpfe oder Gläser. Dann kocht man Essig mit ein wenig Salz, Pfeffer, Muscatblüthen, einigen Lorbeerblättern und Schalotten einige Minuten,

läßt ihn erkalten und gießt ihn durch ein Sieb über den türkischen Weizen. Nach einigen Tagen wird der Essig abgezossen, wieder aufgekocht und kalt über den türkischen Weizen gegossen.

1440. Rothe Rüben. Man wäscht die rothen Rüben, ohne das Geringste davon abzuschneiden, recht rein, kocht sie in Wasser weich oder bäckt sie in einem mäßig heißen Ofen gar, läßt sie ein wenig verkühlen und befreit sie von der Haut, welche sich sehr leicht abstreifen läßt; nach dem Erkalten legt man sie ganz oder in Scheiben geschnitten schichtweise mit würfeliggemessenen Meerrettig, einigen Gewürznägeln und Kümmel in einen Steintopf oder in Gläser, und gießt soviel mit ein wenig Salz aufgekochten und wieder erkalteten Wein- oder guten Bieressig darüber, daß sie damit bedeckt sind.

IX. Gemüse mittelst Salz einzumachen oder dieselben zu trocknen.

1441. Grüne Erbsen mit Salz einzumachen. Die jungen, recht frischen grünen Erbsen werden ausgehülset, mit Salz gemengt (auf 4 Theile Erbsen nimmt man 1 Theil Salz) und recht fest in weithalsige Flaschen gefüllt. Man verschließt die Flaschen sogleich mit genau passenden Korkstöpfeln, verpicht sie und verwahrt sie in Sand gepackt im Keller.

1442. Grüne Erbsen zu trocknen. Auch hierzu müssen die Erbsen jung und recht frisch sein. Man schüttet die ausgehülseten Erbsen in kochendes, ein wenig gesalzenes Wasser und läßt sie einmal aufkochen; nachdem sie dann auf Sieben oder Tüchern gut abgetropft sind, trocknet man sie sehr langsam im Ofen, der jedoch nur eine sehr mäßige Wärme haben darf. Völlig getrocknet schüttet man sie in einen leinenen Beutel und hängt diesen an einem trockenen Orte auf. Beim Gebrauche läßt man sie 24 Stunden in weichem Wasser aufweichen, kocht sie mit eben solchem Wasser langsam weich, läßt sie auf einem Siebe abtropfen, und behandelt sie weiter wie die frischen grünen Erbsen.

1443. Schneidebohnen mit Salz einzumachen. Man schneidet die abgefädelten jungen Bohnen recht fein und mengt sie mit Salz. Auf eine Metze ($3\frac{1}{4}$ Liter) Bohnen rechnet man eine Hand voll Salz. Darauf drückt man sie in einen Steintopf oder in ein Faß, dessen Boden mit Salz bestreut ist, recht fest ein, streut auch während des Eindrückens noch etwas Salz dazwischen, legt Weinblätter obenauf, deckt einen Deckel darüber und beschwert diesen mit Steinen. Nach 8 bis 14 Tagen nimmt man die Weinblätter und die Haut, die sich etwa gebildet hat, von den Bohnen ab, bedeckt diese mit einem reinen leinenen Tuche, und legt

den gereinigten Deckel mit den Steinen wieder darauf. Von Zeit zu Zeit muß man das Tuch auswaschen und Deckel und Steine reinigen. — Man kann auch die Bohnen, nachdem sie geschnitten sind, in kochendes Wasser schütten und einige Minuten kochen lassen. Alsdann läßt man sie auf Sieben abtropfen, breitet sie auf einem mit einem reinen Tuche bedeckten Tische auseinander, läßt sie erkalten, mengt sie mit Salz, und behandelt sie weiter wie oben. Beim Gebrauche werden die Salzbohnen gut gewässert, mit viel weichem Wasser auf gelindes Feuer gesetzt und sehr langsam weichgekocht. Dann gießt man das Wasser rein ab, setzt die Bohnen mit Fleischbrühe wieder auf und behandelt sie wie frische Bohnen. — Ebenso wie die Schneidebohnen macht man die Brechbohnen mit Salz ein.

1444. Bohnen zu trocknen. Junge grüne Bohnen werden abgefädelt, feingeschnitten oder gebrochen, in kochendes Wasser geschüttet und mit wenig Salz halb weichgekocht; die weitere Behandlung ist wie die der grünen Erbsen in Nr. 1440.

1445. Morcheln zu trocknen. Man schneidet die sandigen Wurzeln derselben ab, zieht die Morcheln auf Fäden und trocknet sie an der Luft.

1446. Sauerkohl einzumachen. Dazu nimmt man recht festen, schönen Weißkohl, schneidet die Strünke und dicken Blattrippen heraus und schneidet den Kohl vermittelst eines Kohlhobels oder mit einem Messer fein, mengt ihn mit Salz gut durch (nach Belieben kann man auch etwas Kümmel und Dill daran thun), und stampft ihn mit einer Keule recht fest in ein eichenes Faß ein, dessen Boden mit Kohlblättern bedeckt ist. Man kann auch Borsdorfer Äpfel zwischen die Kohlschichten in das Faß legen; obenauf streut man noch etwas Salz, legt Kohlblätter und ein reines Tuch darüber, bedeckt das Faß mit einem Deckel und beschwert denselben mit Steinen; man läßt das Faß an einem nicht zu kühlen Orte stehen, bis der Kohl in Gährung kommt, dann erst bringt man es in einen kalten Keller. Wenn der Kohl nicht Brühe genug hat, so kocht man Wasser mit Salz auf und gießt es erkaltet über den Kohl. Zu einem Eimer geschnittenen Kohl nimmt man ungefähr eine Hand voll Salz.

1447. Salzgurken (saure Gurken). Hierzu nimmt man nicht zu große, recht fleischige und glatte Gurken, wäscht sie in kaltem Wasser sauber ab und schichtet sie mit Blättern von sauren Kirschén, Weinblättern und Dillstauden in ein eichenes Faß ein. Dann kocht man Wasser und Salz auf (zu 1 Anker [30 Quart oder reichl. 34 Liter] Gurken ungefähr 14 Quart [reichl. 15½ Liter] Wasser und 2 Pfund Salz) und gießt es kochend über die Gurken. Nach einigen Tagen gießt man das Wasser ab, kocht es auf, gießt es heiß auf die Gurken, läßt diese erkalten, spundet das Faß fest zu und verwahrt es an einem kalten, trockenen Orte. — Auch kann man das

gekochte Salzwasser lauwarm auf die Gurken gießen, diese an einem warmen Ort in Gährung kommen lassen, dann das Faß fest zuspunden und an einem kalten Orte verwahren. Von Zeit zu Zeit muß man das Faß umkehren.

XXII. Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Arten Essig.

1448. Obsteßig. Man stampft die zum Essig bestimmten Aepfel, Birnen, Pflaumen *ic.* so klein als möglich, thut sie in ein Faß, gießt kochendes Wasser darüber (auf 8 Mezen [26 $\frac{1}{2}$ Liter] Obst ungefähr 20 Quart [22 $\frac{1}{2}$ Liter] Wasser) und läßt das Faß an einem warmen Orte ruhig stehen. Wenn das Obst nach 6 bis 8 Tagen in Gährung gerathen ist, so gießt man die Flüssigkeit durch ein reines Tuch in ein anderes Faß, thut ein halbes Quart (rechl. $\frac{1}{2}$ Liter) Bierhefen und ein Stück schwarzes Brod hinzu, bedeckt das Faß mit einem passenden Deckel, bindet eine wollene Decke darüber und stellt es an einen warmen Ort, wo es unberührt 4 Wochen stehen muß. Nach dieser Zeit wird die Flüssigkeit sich in einen schönen Essig umgewandelt haben, der nun auf trockene und gutgesäuberte Flaschen abgezogen wird.

1449. Estragon-Eßig. Die von den Stengeln abgepflückten Estragonblätter thut man ungewaschen in eine große Flasche, fügt einige Schallotten, einige Stück Rocambole, ein wenig Muscatblume und Nelken hinzu, gießt sehr guten Weinessig darauf, verschließt die Flasche fest und läßt den Essig an der Sonne oder an einem warmen Orte mehrere Wochen destilliren. Dann gießt man den Essig durch ein reines Tuch und füllt ihn in Flaschen.

1450. Beilchen-Eßig. Einige Hände voll Beilchenblätter thut man in eine Flasche, übergießt sie mit scharfem Weinessig, verkorkt die Flasche und läßt den Essig einige Wochen an der Sonne oder an einem warmen Orte destilliren. Man verwendet diesen Essig zu Saucen und Ragouts; auch soll ein Getränk, welches man von einem Theelöffel voll davon mit einem Glase Wasser und Zucker bereitet, bei Nervenleiden und Kopfschmerz beruhigend wirken.

1451. Gewürz-Eßig. Man zerstoßt 4 Stück Muscatnüsse, $\frac{1}{2}$ Loth (1 Mth.) Nelken, $\frac{1}{2}$ Loth (1 Mth.) Ingwer und 1 Loth (knapp 2 Mth.)