

## A n l e i t u n g,

alle Arten Säfte zu bereiten, Früchte einzukochen, einzulegen und aufzubewahren.

### Eingekochter Hollunder (Hollersalse).

**N**echt frische reine Hollunderbeeren werden in einem hölzernen Mörser gestoßen, dann durch ein reines Tuch gedrückt, und der Saft in einer Kasserolle unter fleißigem Umrühren so lange auf gelindem Kohlenfeuer gekocht, bis einige Tropfen auf Löschpapier gegeben nicht mehr durchschlagen. Die Salse wird nun unter forwährendem Rühren abgekühlt, in Gläser gefüllt, mit durchstochenem Papier überbunden und kann auf diese Art Jahre lang zum Gebrauch aufbewahret werden.

### Eingekochte Marillen.

Ein Pfund zerdrückte und durch ein Haarsieb getriebene Marillen werden nebst einem Pfunde fein gestoßenen Zucker in einem messingenen Becken über Kohlenfeuer gestellt und unter fleißigem Umrühren

zur gehörigen Consistenz eingekocht. Der Schaum wird während dieser Zeit fleißig mit einem silbernen Eßlöffel abgeschöpft. Die gehörige Dicke haben sie, wenn sie recht schwere Tropfen machen; sie werden dann vom Feuer gestellt, unter öfterem Umrühren etwas abgekühlt, und noch warm in die Gläser gefüllt, weil die Haut, welche sie oben bekommen, viel zu ihrer Erhaltung beiträgt. Mit durchstochenem Papier überbunden, werden sie dann zum Gebrauche aufbewahret.

### Eingekochte Johannisbeeren (Ribisel).

Ein Pfund schöne große Ribisel werden, nachdem sie von den Stängeln gezupft, rein mit Wasser abgespült. Nun werden drei Viertelpfund Zucker in einem messingenen Becken zum Kochen gebracht, dann die Ribisel darein gegeben und damit gekocht, bis sie gegen das Licht gehalten durchsichtig erscheinen. Ist dieses der Fall, so werden sie mit einem Backlöffel herausgenommen, und der Saft dick eingekocht; gegen das Ende werden die Ribisel wieder dazu gegeben, noch etwas damit aufgekocht und dann etwas überkühlt in die Gläser gefüllt.

### Eingekochte Himbeeren.

Schöne Himbeeren werden zerdrückt und durch ein Haarsieb getrieben. Auf ein Pfund dieser Salse wird ein Pfund gestoßener Zucker genommen, und dann ganz den eingekochten Marillen gleich behandelt.

### Eingekochte Zwetschen.

Ein Pfund geschälte und von den Kernen gelöste Zwetschen werden mit einem Viertelpfund gestoßenem Zucker und einem Stängelchen Vaniglie auf gelindem Kohlenfeuer unter beständigem Rühren recht dick verkocht, dann durch ein Sieb geschlagen, nochmals aufgekocht und nach einigem Abkühlen in Gläser gefüllt.

### Eingekochte Quitten.

Nachdem die Quitten rein geschält und alles Steinige herausgenommen, werden sie in vier Theile geschnitten und eine Stunde lang in frisches Wasser gelegt, dann mit reinem Wasser über gelindem Kohlenfeuer bis zum Weichwerden gekocht. Nun werden sie auf einen Durchschlag gelegt, und nachdem sie rein abgetriest und kalt geworden, gewogen. Das gleiche Gewicht Zucker wird nun in Wasser getaucht und unter langsamen Kochen auf gelindem Kohlenfeuer fleißig abgeschäumt, dann die Quitten mittelst eines silbernen Löffels hineingelegt und eine halbe Stunde lang damit gekocht. Nachdem sie überkühlt, gibt man sie in ein Glas und den Zucker darüber.

### Eingekochte Weichsel.

Ein Pfund in Wasser getauchter Zucker wird in einem messingenen Becken über gelindem Kohlenfeuer etwas gekocht, dann ein Pfund von den

Stängeln gepflückte Weichseln darein gegeben und eine halbe Viertelstunde damit aufgekocht. Diese werden dann aus dem Zucker genommen, ein halbes Loth Gewürznelken hineingegeben, und so lange gekocht, bis derselbe schwere Tropfen wirft. Die Weichseln werden, nachdem sie ausgekühlt, in ein Glas gegeben und der Saft durch ein feines Haarsieb oder Tuch darüber geseiht, doch muß er vorher abgekühlt werden. Gut zugebunden, können sie auf diese Art an einem trockenen kühlen Orte Jahre lang aufbewahret werden.

### Grüne Pomeranzen einzumachen.

Die Pomeranzen werden einige Male mit einer großen Stecknadel durchstochen, dann in frisches Wasser gelegt und eine Nacht stehen gelassen. Nun werden sie mit reinem Wasser gekocht; sollte dieses gelb werden, muß es herabgeseiht und frisches nachgegossen werden. Dann gebe man sie über Nacht wieder in frisches Wasser, koche sie des andern Tages auf die obige Weise, wobei das Wasser so oft gewechselt wird, bis es nicht mehr gelb, sondern schön grün gefärbt erscheint und die Pomeranzen mürbe sind, worauf sie, nachdem sie ausgekühlt, in ein Glas gelegt werden. Nun löse man, auf ein Pfund Pomeranzen, ein halbes Pfund Zucker mit einem halben Seidel Wasser auf, lasse ihn etwas kochen und gieße ihn ganz ausgekühlt über die Pomeranzen worauf man ihn eine Nacht stehen läßt. Des andern

Tages wird er herabgeseiht, noch ein halbes Pfund Zucker dazu gegeben, aufgekocht und wieder über die Pomeranzen gegeben. Dieses wird so lange fortgesetzt, bis der Saft dick genug ist und die Pomeranzen denselben genug eingesaugt haben, jedoch muß derselbe vor dem Uebergießen jedes Mal ganz ausgekühlt seyn.

### Eingekochte Stachelbeeren.

Nicht ganz reife grüne Stachelbeeren werden, nachdem sie gut gereinigt, mit einer Stecknadel wohl durchstochen, dann in reinem Wasser so lange gekocht, bis sie in der Höhe schwimmen. In demselben Wasser läßt man sie eine Nacht stehen, gießt es dann herab und frisches darauf, welches zwei Tage wiederholt wird. Auf ein Pfund Stachelbeeren wird eben so vieler Zucker mit einem halben Seidel Wasser gekocht, bis er anfängt schwere Tropfen zu werfen; dann werden die Stachelbeeren hinein gegeben und auf leichter Glut ohne Kochen so lange gelassen, bis sie weich sind, dann abgekühlt in die Gläser gefüllt.

### Citronenschalen einzumachen.

Schöne frische Citronen werden in Spalten geschnitten und das Fleisch rein herausgenommen (doch das Weiße an den Schalen bleibt), dann in frisches, etwas gesalzenes Wasser gelegt, worin sie einen Tag lang liegen bleiben. Nun wird das Wasser

herabgeseiht und frisches darauf gegossen, welches durch neun bis zehn Tage wiederholt wird; doch kommt nur die ersten drey Tage Salz dazu. Wenn sie auf diese Art gewässert, mache man in einem messingenen Becken Wasser kochend, gebe die Spalten hinein und lasse sie kochen, bis sie leicht von einer in dieselben gesteckten Gabel fallen, welches eine halbe Viertelstunde betragen kann. Wenn dieses der Fall ist, werden sie herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt, welches nach einer Viertelstunde herabgeseiht und durch frisches ersetzt wird. Nachdem dieses ein Paar Mal wiederholt worden, werden sie auf ein reines Tuch gelegt, eben so bedeckt, und gelassen, bis sie abgetrocknet sind. Nun koche man ein Pfund Zucker mit einem halben Seidel Wasser, bis er anfängt dick zu werden, lasse ihn dann abkühlen und gebe ihn über die Schalen. Des andern Tages wird er herabgeseiht, ein Stück Zucker dazu gegeben, etwas dicker als das vorige Mal gekocht und wieder über die Citronen gegossen. Dieses wird vier bis fünf Tage fortgesetzt, dann alles in Gläser gefüllt, gut verbunden und an einem kühlen Orte aufbewahret.

### Berberisbeeren (Weinscherling) einzumachen.

Schöne, von den Stengeln gereinigte Berberisbeeren werden in ein Glas gegeben. Nun wird ein Pfund Zucker mit einem Seidel Wasser gekocht, bis

er anfängt dick zu werden, und wenn er ausgekühlt, über die Beeren gegossen. Nach acht Tagen wird der Zucker herabgeseiht, mit einem frischen Stücke wieder dick eingekocht, und kalt über die Beeren gegeben. Nun wird ein Stück Glas darauf gelegt und dieses mit einem Steine beschwert.

### Muskatellerbirnen in Zucker einzulegen.

Ein Pfund Zucker wird mit einem Seidel Wasser etwas dicklich eingekocht, dann ein Pfund geschälte Birnen hineingegeben, und damit bis zum Weichwerden gekocht, dann in einem gläsernen oder porzellanenen Geschirre zwei oder drei Tage stehen gelassen. Nun wird der Zucker herabgeseiht und dicker eingekocht, die Birnen aber werden in ein Glas gefüllt und der Zucker kalt darüber gegeben. Sollte derselbe noch zu dünn seyn, so wird er nach ein Paar Tagen nochmals herabgegossen und zur gehörigen Dicke eingekocht.

### Kleine grüne Gurken einzumachen.

Ganz kleine Gurken werden, nachdem sie gewaschen, mit einer Nadel klein durchstochen, und mit Wasser in einer kupfernen Kasserolle bis zum Kochen erhitzt. Nun wird auf ein halbes Pfund Gurken ein Pfund Zucker mit einem Seidel Wasser gekochet, und wenn er wieder abgekühlt, die Gurken hineingegeben und eine Weile auf schwacher Glut gekocht. Dann wird alles in ein porzellanenes Ge-

schirr gegeben und eine Nacht stehen gelassen. Des andern Tages wird der Zucker herabgeseiht, dicker eingekocht, wieder darüber gegeben und eine Nacht darauf gelassen. Am dritten Tage werden die Gurken in ein Glas gelegt und der nochmal's dicker eingekochte Zucker darüber gegeben.

### Grüne Nüsse einzumachen.

Diese werden am besten gegen Ende des Monats Juni gepflückt, mit einer Nadel klein durchstoßen und durch vier und zwanzig Tage in frisches Wasser gelegt, welches jedoch täglich drei Mal gewechselt werden muß. Nach dieser Zeit werden sie eine halbe Viertelstunde lang mit Wasser gekocht, abgeseiht und mit einem Tuche rein abgetrocknet. Nun werden sie mit länglich geschnittenem Zimmt und Gewürznelken gespickt und in ein Glas gelegt. Auf ein Pfund Nüsse wird nun eben so vieler Zucker mit einer halben Maß Wasser dicklich eingekocht, und nachdem er abgekühlt worden, über die Nüsse gegeben. Nach zwei Tagen wird derselbe herabgeseiht, ein Stück Zucker dazu gegeben, etwas dicker als das erste Mal eingekocht und kalt wieder über die Nüsse gegossen. Auf diese Art wird fortgefahen, bis der Zucker die gehörige Dicke hat, welches der Fall ist, wenn er recht schwere Tropfen wirft. Zuletzt wird ein Blatt Papier oder noch besser ein Stück Glas darüber gelegt und dieselben etwas beschwert.

### Mohrrüben (gelbe Rüben) einzumachen.

Man schneide lichtgelbe Mohrrüben in feine Streifen, koche sie in reinem Wasser weich und gebe dieselben, nachdem sie abgeseiht, zum Abtrocknen auf ein reines Tuch. Man kann auch nach Belieben von zwei Citronen die Schale länglich schneiden und damit kochen. Auf fünfzehn Loth Möhrrüben wird eben so vieler Zucker mit etwas Wasser gekocht, bis er sich ziehen läßt; die Mohrrüben, nebst dem Saft von einer Citrone darein gegeben und so lange gekocht, bis dieselben durchsichtig erscheinen. Hierauf werden sie abgekühlt, in Gläser gefüllt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

### Grüne Bohnen einzumachen.

Dieselben können auf zweierlei Art aufbewahrt werden. Entweder werden sie, nachdem die Fäden weggenommen, in schmale Streifen geschnitten und in Salzwasser weich gekocht, dieses dann herabgeseiht, die abgekühlten Bohnen, nachdem sie auf einem Tuche abgetrocknet worden, in Gläser gegeben, diese mit Wasser und Essig zu gleichen Theilen angefüllt und, mit Blasen gut verbunden, an einem kühlen Orte aufbewahrt. Oder, man schneidet sie in Streifen, gibt sie in die Gläser, verbindet sie mit Leinwand und Blasen, und behandelt sie ganz dem eingelegten Obste gleich, doch müssen sie wenigstens eine Stunde lang kochen. Wenn sie ausgekühlt, werden sie aus dem Wasser genommen

und aufbewahrt. Zum Gebrauche werden sie aus den Gläsern genommen und mit etwas fein gehackten Zwiebeln, Essig und Del angemacht als Salat gegeben.

### Champignons einzumachen.

Wenn dieselben abgezogen und die Stiele abgeschnitten, theile man die großen in mehrere Stücke, die kleinern, noch geschlossenen, lasse man jedoch ganz, und wasche sie in frischem Wasser rein aus. Nun mache man Wasser mit etwas Salz kochend, gebe die Champignons hinein, und nehme sie nach einigen Minuten wieder heraus. Das Wasser muß aber auf einem Durchschlage recht gut davon ablaufen. Indessen kochte man Weinessig mit etwas ganzen Muskatblumen, Gewürznelken, Pfeffer und Lorberblättern, gebe die Champignons hinein, lasse sie nur ein Mal aufkochen, und fülle sie, nachdem sie ausgekühlt, mit dem Essig und Gewürz in die Gläser. Nach ein Paar Tagen gebe man zerlassenes Fett darüber und stelle sie an einen kühlen Ort. Wenn man davon Gebrauch machen will, nimmt man das Fett behutsam herab.

### Rothe Rüben einzumachen.

Die Rüben werden, nachdem sie weich gekocht worden, geschält und in etwas mehr als messerrückendicke Scheiben geschnitten. Nun wird in kleine Würfeln geschnittener Meerrettig und Rüm-

mel in einen steinernen oder irdenen Topf gestreut, eine Lage Rüben darüber gelegt, wieder Kümmel und Meerrettig gestreut, und so fortgefahren, bis der Topf voll ist. Hierauf wird guter Essig abgekocht, und wenn er wieder abgekühlt, darüber gegeben. Sollte derselbe zu scharf seyn, so kann man ihn mit etwas Wasser vermischen. Gut zugedeckt werden sie nun an einen kühlen Ort gestellt, und sind nach ein Paar Tagen schon zu gebrauchen.

### Obst einzulegen.

Dieser noch nicht lange in allgemeine Ausübung gebrachte Erfindung hat die Kochkunst unstreitig viel zu danken, indem sie den Früchten nicht nur nichts von ihrem Ansehen und ihrem Wohlgeschmack benimmt, sondern denselben wo möglich noch vermehrt. Wir wollen mit den so allgemein beliebten Kirschen den Anfang machen. Diese werden, nachdem sie von den Stängeln gepflückt, in die Jedermann bekannten Gläser gegeben, gut eingebeutelt (welches am besten bewerkstelligt wird, wenn man sie mit einem, mehrere Male zusammengelegten Tuche umwickelt und auf einen Tisch klopft), und dann mit einem reinen Fleckchen Leinwand und über dieses mit einer gut gewässerten Blase zugebunden. Nun werden die Gläser mit Heu, Stroh oder Tücher umwickelt, in einen Kessel gestellt, dieser mit Wasser angefüllt, welches jedoch nicht über die Gläser gehen soll, und gut zugedeckt zum

Kochen gebracht. Sie müssen wenigstens eine halbe Stunde kochen, dann wird der Kessel vom Feuer gebracht und die Gläser bis zum gänzlichen Auskühlen darinnen gelassen; wornach sie herausgenommen und an einem kühlen trocknen Orte zum Gebrauche aufbewahrt werden. Weichsel, Stachelbeeren und Paradiesäpfel werden auch auf diese Weise zubereitet. Aprikosen, Pfirsiche und Zwetschen werden geschält, die erstgenannten in Hälften geschnitten und die Kerne herausgenommen. Die auf diese Art gekochten Früchte können jahrelang aufbewahrt werden. Zum Gebrauche werden sie ganz den frischen gleich bereitet.

### Kirschen in Essig einzumachen.

Recht große schöne Kirschen oder Weichsel werden von den Stängeln gepflückt, und so viel starker Weinessig darauf gegeben, daß er fingerhoch darüber geht. Auf diese Art bleiben sie vier und zwanzig Stunden lang stehen, dann wird der Essig herabgegossen, auf jede halbe Maß desselben ein Viertelsfund Zucker genommen und damit gekocht. Die Kirschen werden, nachdem sie auf einem Tuche abgetrocknet, in Gläser gelegt, der Essig lauwarm darüber gegossen, nachdem er ganz ausgekühlt, dieselben recht wohl zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

### Kleine Gurken einzumachen.

Die Gurken werden mit einem Tuche rein abgewischt, dann in die Gläser gelegt; Fenchel, Weichselblätter, Salz, einige Gewürznelken und Pfefferkörner dazu, und guter Essig, welcher gekocht und wieder abgekühlt worden, darauf gegeben; sollte er zu scharf seyn, so nehme man den dritten Theil Wasser dazu. Derselbe muß gut über die Gurken gehen, indem sie sonst leicht anlaufen. Die Gläser werden nun mit Blasen zugebunden oder reines Fett oben darüber gegeben (doch ist die erste Methode empfehlenswerther), und an einem kalten trockenen Orte aufbewahret. Wenn ein Glas geöffnet worden, ist es dienlich, dieselben bald zu verbrauchen, indem sie sonst leicht weich werden.

### Quittenkäse.

Reife Quitten kocht man, nachdem sie geschält und in vier Theile geschnitten, in Wasser recht weich und schlägt sie dann durch ein Haarsieb. Nun lasse man auf ein Pfund gekochte Quitten drei Viertelpfund Zucker mit acht bis neun Eßlöffelvoll Wasser über gelindem Kohlenfeuer so lange kochen, bis er schwere Tropfen wirft, gebe dann die Quitten nebst etwas gestoßenem Zimmt, Gewürznelken und klein gehackten Citronen- und Pomeranzenschalen hinein, und lasse sie so lange kochen, bis sie fest werden. Während dieser Zeit müssen sie fleißig mittelst eines silbernen Löffels umgerührt

werden. Wenn sie dick genug sind, werden sie in beliebige Formen gefüllt.

### Tout - fruits - Salat.

In Zucker eingelegte Zwetschken, Nüsse, Muskatellerbirnen, kurz so viele Gattungen Früchte, als man haben kann (wie selbe einzulegen, sehe man weiter oben), werden zierlich auf eine Schüssel gerichtet, und mit etwas geläutertem Zucker begossen.

### Senf zu machen.

Zwei Maß Weinmost werden auf zwei Drittheile eingekocht, während des Kochens gut abgeschäumt, und über ein halbes Pfund süßes und eben so viel bitteres Senfmehl gebrannt, dann ein halbes Loth gestoßener Zimmt und Gewürznelken, nebst der klein gehackten Schale von einer Citrone und ein Viertelpfund Zucker dazu gegeben. Man muß anfänglich nur einen Theil des Mostes in das Mehl gießen und gut verrühren, weil es sonst bröcklich wird. Nun bleibt er ein Paar Stunden stehen und wird dann in Bouteillen gefüllt.

### Mohrrübensaft.

Große gelbe Mohrrüben werden, nachdem sie geschält, auf einem Reibeisen gerieben und der Saft durch ein reines Tuch gepreßt. Dieser wird auf gelindem Kohlenfeuer so lange gekocht, bis er so dick ist, daß er sich ziehen läßt, dann abgekühlt,

in Gläser oder steinene Krüge gefüllt und zum beliebigen Gebrauch aufgehoben. Er ist vorzüglich für an schwacher Brust leidende Personen als Anfeuchtung sehr dienlich.

### Himbeerensaft.

Eine Maß reine große Himbeeren werden mit einem Löffel zerdrückt, dann ein Seibel sehr guter Weinessig darüber gegeben und über eine Nacht gut zugedeckt in den Keller gestellt. Des andern Tages wird der Saft gut durch ein Tuch gedrückt, und auf eine Maß desselben fünf Viertelsfund Zucker gegeben, und eine kleine Viertelstunde lang gekocht. Während dieser Zeit muß das Unreine recht gut abgeschäumt werden. Nachdem er ausgekühlt, wird er in Bouteillen gefüllt und, mit Blasen verbunden, an einem kühlen Orte aufbewahrt.

### Weichselsaft.

Nachdem dieselben von den Stängeln gepflückt, werden sie in einem steinernen Mörser gestossen, bis die Kerne gänzlich trocken erscheinen, und dann in einem irdenen Geschirre einen Tag lang an einen kalten Ort gestellt. Nun werden sie durch reine Tücher gepreßt und der Saft nochmals durch eine Serviette geseiht. Auf eine Maß desselben wird ein halbes Pfund Zucker gestossen und beides in eine Flasche gegeben. Ein halbes Loth Zimmt wird nebst eben so vielen Gewürznelken in ein leinenes Säck-

chen genähet und ebenfalls in die Flasche, welche jedoch nicht gar zu voll sein darf, gegeben, diese gut mit einer Blase verbunden und durch vierzehn Tage bis drei Wochen in die Sonne gestellt. Nun wird der Saft in kleinere Flaschen abgezogen und wohl verbunden zum Gebrauche aufbewahret.

### Johannisbeeren-saft.

Recht reife Johannisbeeren werden, nachdem sie gestoßen, durch ein Tuch gedrückt und eine Viertelmaß dieses Saftes mit drei Viertelsfund Zucker unter öfterem Abschäumen so lange gekocht, bis er schwere Tropfen macht. Nun wird er abgekühlt in Gläser gefüllt, mit einer Blase gut zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Mit Wasser abgegossen gibt derselbe ein sehr erfrischendes Getränk.

### Punsch-saft.

Man reibe Citronen und Pomeranzen auf drei Viertelsfund Zucker ab, drücke dann den Saft von beiden gut aus und gebe von jedem ein halbes Seidel mit dem Zucker in ein messingenes Becken, worin man ihn ein Paar Mal aufkochen läßt. Nachdem er abgekühlt, wird er mit Rum oder Arrack nach Belieben stark gemacht, in Gläser gefüllt und zum Gebrauche mit kochendem Holländer-Thee vermischt.

### Beilchensaft.

Die blauen Blätter werden aus den Beilchen gepflückt und auf sechzehn Loth eine halbe Maß kochendes Wasser darüber gegossen, worauf es eine Nacht so stehen bleibt. Nun wird der Saft durch ein Tuch gedrückt, und ein Seidel desselben mit einem Pfunde feinem Zucker in einem zinnernen Geschirre aufgekocht, dann durch ein reines leinenes Tuch geseiht und kalt in Gläser gefüllt.

### Maulbeeren-saft.

Recht reife schwarze Maulbeeren werden zerdrückt und dann durch ein Tuch gepreßt. Eine halbe Maß dieses Saftes wird mit einem Pfunde feinem Zucker bis zur gehörigen Dicke eingekocht, dann vom Feuer gestellt und der Saft einer Citrone darein gedrückt und damit abgekühlt. Wenn er ganz kalt geworden, wird er in Gläser gefüllt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

### Borsdorferäpfelsaft.

Schöne große Borsdorfer werden, nachdem sie geschält und das Kernhaus herausgenommen, auf dem Reibeisen gerieben, der Saft durch ein reines Tuch gedrückt und nochmals durch eine Serviette geseiht. Eine Maß dieses Saftes wird mit ein und einem halben Pfund gestoßenem weißen Sandis, welcher von den Fäden gereinigt worden, in einem messingnen Becken auf gelindem Kohlenfeuer so

lange gekocht, bis er anfängt schwere Tropfen zu geben. Hierauf wird er so warm als möglich in Gläser gefüllt, und nachdem er gänzlich ausgefüllt, mit durchstochenem Papiere zugebunden.

### Pfirsichblüthensaft.

Zwölf Loth reine, gepflückte, rothe Pfirsichblüthe wird, nachdem sie in einem steinernen Mörser gestoßen, in ein zinnernes Geschirr gegeben, und mit einem Seidel kochenden Wassers begossen, einen Tag lang wohl zugedeckt stehen gelassen. Nun wird er durch ein reines Tuch geseiht und mit einem Pfunde Zucker gekocht, bis ein Tropfe davon, auf einen Teller gegeben, sich sulzet; dann wird er abgekühlt in die Gläser gegeben.

### Erdbeersaft.

Die Erdbeeren müssen recht reif und von den kleinen Feldbeeren sein, denn die großen Garten-erdbeeren sind hiezu gänzlich untauglich. Diese werden zerdrückt, in einem irdenen Geschirr über eine Nacht in den Keller gestellt, und dann durch ein Tuch gedrückt. Mit einer Maß dieses Saftes wird ein Pfund Zucker und der Saft von zwei Citronen in einem Becken auf gelindem Kohlenfeuer unter fleißigem Abschäumen eine halbe Stunde lang gekocht, und nachdem er abgekühlt, in die Gläser gefüllt.

### Nelkenfaſt.

Nachdem die Blätter von den Nelken geplückt, werden ſie in einem ſilbernen oder zinnernen Geſchir mit kochendem Waſſer begoſſen, biß ſie damit bedeckt ſind, und wohl zugedeckt durch vier und zwanzig Stunden ſtehen gelaffen. Dann wird der Saft durch ein reines Tuch gedrückt und mit dem gleichen Gewichte feinen Zuckers auf gelindem Kohlenfeuer ſo lange gekocht, biß ein Tropfen davon auf einen Keller gegeben, ſich ſulzet. Wenn dieſes der Fall iſt, wird er vom Feuer genommen, abgekühlt, in Gläſer gefüllt, und mit Blaſen verbunden, an einem kühlen Orte aufbewahrt.

### Champignons- Saft.

Man reinigt die Champignons gut von Sand und Erde, ſchält ſie, läßt das Inwendige und die Stiele daran, ſchneidet ſie in Scheiben, beſtreut ſie mit etwas Salz, gibt ſie in einen Steintopf, läßt ſie durch neun Tage ſtehen und rührt ſie täglich mit einem hölzernen Böffel einigemal um. Hiernächſt kocht man ſie weich, läßt das Waſſer davon ablaufen, legt ſie in ein reines Tuch, drückt den Saft recht gut durch, und läßt ihn, neßſt Muſkatblumen, Nelken, ganzem Pfeffer und Lorbeeren einigemal aufkochen, drückt ihn wieder durch ein Tuch und hebt dieſen Saft zu Ragouts in einem Glaſe auf. Wenn derſelbe biß genug eingekocht worden, hält er ſich

vier bis fünf Jahre am besten in kleinen Bouteillen, welche gut verklopft werden. Allen Gattungen weißen Eingemachten gibt er einen sehr angenehmen Geschmack.

### Himbeer-, Weichsel- und Bertram - Essig zu machen.

Eine Maß schöne große Himbeeren werden, nachdem sie wohl gereinigt, in eine Flasche, und zwei Maß recht guter Wein - Essig darauf gegeben, die Flasche darf jedoch nicht bis zum Stöpsel voll sein, indem sie sonst zerspringen würde. Diese wird nun wenigstens durch drei bis vier Wochen täglich in die Sonne gestellt, nach Verlauf dieser Zeit wird der Essig von den Himbeeren abgeseiht, in Bouteillen gefüllt und ein Löffelvoll sehr feines Del darauf gegeben. Auf diese Art kann er nun jahrelang zum Gebrauche aufbewahrt werden. Weichsel - essig wird auf die nämliche Art. bereitet. Zum Bertram - Essig werden die Blätter von den Stängeln gezupft, doch darf die Quantität dieser Blätter nicht zu groß sein; sonst wird er auf dieselbe Weise bereitet.