Zweite Abtheilung.

Anleitung zum Einsieden, Trocknen, Frischbewahren der Früchte, zum Einlegen derselben in Essig, Branntwein ꝛc. ꝛc.

Vorerinnerungen.

1. Das Klären des Zuckers.

Man zerschlägt ein Pfund Zucker in kleine Stücke und kocht ihn mit einem Seitel Wasser in einer messingenen Pfanne. Wenn der Zucker zu kochen anfängt und in die Höhe steigt, so stellt man ihn vom Feuer weg, schäumt ihn ab, damit aller Schmutz wegkommt, und setzt ihn abermals auf's Feuer; schlägt dann das Klar von einem Ei zu Schnee, rührt einen Eßlöffel voll Wasser darunter, und gibt es zu dem Zucker. Dies treibt bei'm Kochen alles Unreine auf die Oberfläche des Zuckers als Schaum, den man wegnimmt, und zwar so lange, bis man auch das Eierklar, welches sich als weißer Schaum zeigt, weggenommen hat, und der Zucker ganz klar ist. Dann macht man den Filtrirsack oder ein dünnes weißes Tuch naß, und filtrirt den Zucker durch. Zu den gewöhnlichen Eingesottenen und Säften kann man mittelfeinen Zucker nehmen; zum Candiren, zu Conserven ꝛc. jedoch muß der ganz feine Raffinade-Zucker genommen werden. Das Kochen des Zuckers muß stets über Kohlen geschehen und rasch von Statten gehen. Man nimmt ein nicht zu schwaches Gefäß von Messing oder wohlverzinntem Kupfer. Sollte der Zucker während des Kochens überlaufen wollen,

so wirft man ein erbsengroßes Stück Butter hinein, welches die großen Blasen zerdrückt und dadurch das Ueberlaufen verhindert. Wenn sich, was so leicht geschieht, der Zucker an den Rand des Gefäßes ansetzt, sich dadurch anbrennt und den Glanz verliert, so muß man ihn immer mit einem feuchten Schwamm abwischen.

2. Das Kochen des Zuckers.

Dieses nimmt man gewöhnlich auf acht Grade an. Wenn der geläuterte Zucker auf dem Feuer tüchtig gerührt wird und bei'm Heben des Löffels über den Kessel in breiten Tropfen abläuft, so ist dies der erste Grad, der sogenannte Breitlauf; der zweite Grad, die kleine Perle, tritt ein, wenn der schon stärker gekochte Zucker an dem gehobenen Schaumlöffel einen Faden zieht; der dritte Grad, die große Perle, heißt jener, in dem der Tropfen nach mehrmaligem Aufwallen an dem Faden hängen bleibt; der vierte Grad, der kleine Flug, entsteht nach längerem Kochen, wenn sich bei'm Heben des Schaumlöffels kleine Blasen in den Löchern desselben zeigen und sich ablösen; wenn schon größere Blasen auf den Löffel steigen und weit fliegen, so ist dies der fünfte Grad, oder der große Flug. Der sechste Grad, oder kleine Bruch, kommt in diesem Büchlein nur bei dem getunkten Obst vor, er entsteht, wenn man den Stiel des Kochlöffels zuerst in kaltes Wasser, dann in den Zucker, und darauf wieder in kaltes Wasser taucht, und sich der sodann von dem Stiele abgelös'te Zucker zwischen den Fingern bricht, und an die Zähne

hängt; — der siebente Grad, oder große Bruch, ist erreicht, wenn der Zucker bei'm Brechen einiges Geräusch macht und sich zerbeißen läßt, ohne an den Zähnen hängen zu bleiben; der Carmel, oder achte Grad, ist an einem aufsteigenden, leichten Geruch zu erkennen, und daß der Zucker sich etwas bräunt. Die beiden letzten Grade kommen in diesem Büchlein gar nicht in Anwendung, man braucht sie blos bei Bonbons u. dgl.; doch wird des kurzen und langen Fadens in diesen Blättern öfters erwähnt. Wenn man den kochenden Zucker mit einem Silberlöffel mehrere Male umrührt, und sich bei'm Herausheben des Löffels ein kaum merklicher Faden bildet, so ist dies der kleine Faden; der große hingegen, wenn er sich, ohne abzureißen, bedeutend in die Länge zieht.

3. Was sonst noch bei'm Einsieden zu beobachten ist.

Die Einsiedgläser müssen rein gewaschen, und mit einem reinen Tuche recht trocken ausgewischt werden; bei den Eingesottenen, welche warm in die Gläser gefüllt werden, ist es räthlich, Letztere vorher zu erwärmen, und sich zu hüten, sie auf einen Stein zu stellen, weil sie, wenn dies nicht beobachtet wird, leicht zerspringen können. Manche Eingesottene und Säfte füllt man erst ausgekühlt in die Gefäße; dies ist übrigens bei jeder Vorschrift bemerkt. Viele legen ein Stück in Branntwein getauchten und geschnittenen Schreibpapieres auf das Eingesottene, ehe sie es oben mit Papier verbinden, ich jedoch halte dies Alles für überflüssig. Das Papier zum Verbinden durchsticht man mehrmals mit einer Stecknadel, und

bewahrt das Ganze an einem kühlen Orte. Häufig pflegt man die Eingesottenen, welche kalt in die Gläser gefüllt werden, über Nacht in den Becken stehen zu lassen, was jedoch höchst unzweckmäßig ist, weil die Säure des Obstes in den Becken Grünspan erzeugt, dessen Schädlichkeit für die Gesundheit bekannt ist; auch verlieren Säfte dadurch die Farbe.

I.

Verschiedene Methoden,

das Obst lange Zeit frisch

zu erhalten.

4. Winter-Obst in Großem zu erhalten.

Man muß das Obst auf den Bäumen völlig reif werden lassen, und es an einem hellen, recht trockenen Tage behutsam abpflücken; doch soll dies nie vor Michaelis geschehen; auch darf das zum Aufbewahren bestimmte Obst ja nicht abgeschüttelt, sondern es muß von den höheren oder jungen, schlanken Bäumen, wo man mit den Händen nicht langen kann, mit dem, an einer langen Stange befestigten, sogenannten Apfelbrecher vorsichtig abgenommen werden. Dieser kann nach Belieben von Holz oder Blech sein. Das so gepflückte Obst wird hierauf entweder auf langen Stellagen von Holz aufbewahrt, oder, nach einer anderen Methode, in kleine Tonnen eingepackt, die jedoch vorher rein ausgewaschen und völlig trocken sein müssen. — Man wählt das beste Obst, welches gar keine Makel hat, aus, legt es behutsam in die Tonnen nach einander hinein, bis sie voll sind, und schließt sie recht gut, damit keine Luft eindringen kann.

Will man den Aepfeln und Birnen einen angenehmen Muskatgeschmack geben, so bestreut man die Tonne einen

Zoll hoch mit gedörrter Hollunderblüte, legt die Früchte, gleich vom Baum weg, schichtenweise so hinein, daß sie einander nicht berühren, und streut immer Blüten dazwischen. Die Fäßchen stellt man dann an einen trockenen Ort, wo die Luft durchziehen kann, und erst dann, wenn starke Kälte eintritt, gibt man sie in ein trockenes Gewölbe, wo sie vor dem Froste gesichert sind. Etwa um Weihnachten werden die Tonnen geöffnet, das Obst mit einem trockenen Tuche abgewischt und neuerdings eingepackt, das schadhaft gewordene aber sorgfältig ausgesucht. Ueberhaupt ist es gut, wenn man kleine Gefäße hat, die man allezeit wieder anfüllen kann, weil sich das Obst nicht mehr gut hält, wenn eine Tonne angebrochen ist. Gegen Ostern kann man es wieder durchsuchen und abwischen. Da jede Sorte ihren besondern Monat zur völligen Reife hat, so ist es gut, wenn man die verschiedenen Sorten in verschiedenen Tonnen bewahrt. Bei diesem Einpacken der Früchte vom Baume in die Fässer rathen Manche noch trockene Holzspäne (doch keine fichtenen) einzulegen; Hollunderblüte oder reine Holzasche ist jedoch besser.

Eine andere Art, das Obst aufzubewahren, ist folgende: Nach dem Abbrechen legt man es in einer luftigen, trockenen Kammer auf Tücher oder Breter, nicht gar zu dicht an einander, zum Abschwitzen, bis es anfängt zu frieren; dann legt man es auf eigens dazu verfertigte, hängende, oder auf hölzernen Böcken ruhende Breter, aber ja nicht auf Stroh, welches im Keller leicht modert, und dem Obste einen unangenehmen Geruch mittheilt. Auch ist beim Abpflücken des Obstes darauf zu achten,

daß man es nicht zu oft aus einer Butte oder Korb in den andern überleert; weil es dadurch Flecken bekommt, die leicht in Fäulniß übergehen. Dasselbe gilt auch vom Abschütteln des Obstes.

5. Zwetschken den Winter hindurch aufzubewahren.

Man bricht mit Handschuhen schöne Zwetschken mit den Stielen ab, legt in einen Steintopf unten Weinblätter und alsdann die Zwetschken dicht neben einander, belegt sie oben wieder mit Weinblättern, schließt den Topf mit einem gut passenden Deckel, und gräbt ihn im Garten in die Erde. Auf diese Weise erhalten sie sich lange frisch, wenn jedoch der Topf einmal geöffnet wurde, so müssen sie schnell hinter einander verbraucht werden.

6. Andere Art, Zwetschken frisch zu erhalten.

Man schmelze gelbes oder weißes Wachs in einem Tiegel und tauche dann die reifen Zwetschken bei den Stengeln darein, daß sie mit einem dünnen Wachshäutchen überzogen werden; doch darf das Wachs ja nicht zu heiß sein. An den Stielen befestige man vor dem Eintauchen in das Wachs einen Faden, woran sie aufgehängt werden. Will man sie zur Tafel geben, so muß man sie vorher von dem Wachse reinigen.

7. Johannisbeeren abzutrocknen.

Man sucht hiezu die größten Träubchen Johannisbeeren aus, nimmt dann Eierweiß und Rosenwasser, klopft es gut auf, tunkt die Träubchen darein, daß sie recht naß werden, wälzt sie recht gut in dem feinsten,

gestoßenen und gesähten Zucker, bindet immer etliche Träubchen zusammen, hängt sie in ein warmes Zimmer, damit sie trocknen, und hebt sie in einer Schachtel auf.

8. Noch eine Art, Pflaumen zu bewahren.

Man schneidet einen Zweig mit reifen Pflaumen ab, versiegelt ihn da, wo der Anschnitt ist, und hängt ihn an einem trockenen Orte auf. Natürlich läßt sie diese Aufbewahrungs-Art nur im Kleinen anwenden.

9. Limonien frisch zu erhalten.

Man gibt eine starke Hand voll geriebenes, trockenes Salz in einen großen, neuen Topf, wickelt jede Limonie besonders in Papier, und legt sie in den Topf auf das Salz, gibt darauf wieder eine Lage Salz, dann eine Lage Limonien und so fort, bis der Topf voll ist, doch muß das Salz die oberste Lage bilden. Nun deckt man den Topf mit einem gut schließenden Deckel zu, und stellt ihn an einen trockenen Ort, wobei man öfter nachsehen muß, ob das Salz nicht feucht geworden ist. Auf diese Weise lassen sich die Limonien drei bis vier Wochen erhalten.

10. Andere Art, Citronen zu bewahren.

Man sucht recht schöne, reife und unbefleckte Citronen aus, wischt sie mit einem reinen Tuche ab, und wickelt sie dann in reines, weiches Druckpapier behutsam ein; nun bindet man ein Bündel frischer Besen zusammen, und stellt sie so in den Keller auf den Boden, daß das Reisig derselben so lange als möglich frisch bleibt. In die

ausgespreitzten Besenzweige legt man nun die eingewickelten Citronen, die sie so lange saftig erhalten.

11. Aepfel den Winter hindurch zu erhalten.

Die frisch abgepflückten Aepfel legt man Anfangs an einen Ort, der weder zu warm, noch zu kühl ist; wenn es kalt zu werden anfängt, so gräbt man an einer Stelle des Gartens, wo die Erde nicht zu feucht ist, eine Grube, läßt dieselbe mit Bretern auslegen, und bedeckt den Boden fingerhoch mit trockenem Sande; dann wird trockenes Stroh darüber gelegt, die Aepfel darauf geordnet, wieder mit Stroh bedeckt, und die Grube mit Erde zugeschüttet.

12. Wälsche Nüsse durch längere Zeit zu erhalten.

Man trocknet gute, frische Nüsse mit einem Tuch sauber ab, damit sie an den grünen Schalen nicht feucht sind; dann gibt man in ein hölzernes Schaffel trockenen Flußsand, ungefähr handhoch, dann eine Lage Nüsse, und so abwechselnd eine Lage Sand und eine Lage Nüsse, bis das Gefäß voll ist; oben belegt man den Sand dick mit Weinlaub und stellt das Schaffel in einen Keller oder an einen andern kühlen Ort; doch ist dabei zu beobachten, daß der Sand weder zu feucht, noch zu trocken sein darf.

13. Andere Art der Aufbewahrung wälscher Nüsse.

Man läßt die Nüsse in den grünen Schalen und packt sie schichtenweise mit getrocknetem Salz in einen Steintopf recht fest, legt einen Deckel darauf, und gräbt den Topf so fest in die Erde, daß er durch den Frost nichts

leiden kann. Sehr lange kann man sie jedoch auf diese Art nicht aufbewahren, weil sie durch die Länge der Zeit einen unangenehmen Geschmack bekommen.

14. Dürre wälsche Nüsse wieder frisch zu machen.

Man gibt dürre Nüsse in einen Weidling, gießt siedendes Wasser darauf, gibt ein Paar Hände voll Salz dazu, und läßt es einige Stunden stehen; dann schlägt man die Nüsse auf, zieht die Haut von den Kernen, und schüttet warme Milch, doch nur wenig, darüber. — So kann man sie statt frischer Nüsse zum Confect geben.

15. Aepfel vor Fäulniß zu bewahren.

Man sucht die schönsten Aepfel aus, welche aber gar keine Makel haben dürfen, legt sie auf eine Horde, doch so, daß keiner den andern berührt, in einer abgesonderten Kammer, schließt die Fenster und Thüren derselben fest zu, macht sodann ein Feuer mit Rebenholz an, läßt es gut schmauchen, und verfährt auf diese Art durch vier bis fünf Tage. Sind nun die Aepfel durch den Rauch getrocknet, so legt man sie schichtenweise mit Häckerling in einen Kasten, doch so weit von einander, daß sie einander nicht berühren, bedeckt sie oben mit einer Strohlage, und schließt den Kasten gut zu. Auf diese Weise erhalten sie sich ein ganzes Jahr hindurch.

16. Aepfel und Birnen zu erhalten.

So unwahrscheinlich es klingt, so lassen sich doch Aepfel und Birnen im Winter eine lange Zeit hindurch im Wasser conserviren. Man schlägt einem alten Wein-

fasse den Boden aus, stellt es im Keller aufrecht, füllt es ungefähr bis auf einen halben Fuß hoch mit einer guten Sorte Aepfel oder Birnen an, legt den herausgenommenen Boden darüber, beschwert selben mit einem Steine, und gießt dann so viel Wasser darauf, daß der obere Boden ganz damit bedeckt wird. Dies ist die ganze hiezu erforderliche Arbeit. Noch ist dabei zu beobachten, daß man, wenn man einige Früchte herausgenommen hat, die zurückgebliebenen jedesmal gut wieder zudeckt; weil sie, läßt man sie auf dem Wasser schwimmen, schwarz werden und verderben.

17. Quitten zu erhalten.

Die Quitten kann man, wie die übrigen Winterfrüchte, auf Obstlagern aufbewahren, nur dürfen sie weder in der Nähe von Birnen oder Aepfeln liegen, weil denselben ihr starker Geruch schädlich ist, noch darf man Weintrauben in dem nämlichen Gemache aufhängen, weil sie durch die Ausdünstung der Quitten leicht zu faulen anfangen. Man pflegt die Quitten so spät, als möglich, gewöhnlich im October, oder wenn die Fröste eintreten, bei trockenem Wetter abzupflücken, wischt die Wolle ab, und bewahrt sie in Ermanglung eines passenden, abgesonderten Kellers auch in trockenem Sande.

18. Kirschen aufzubewahren.

Wenn die schwarzen Kirschen recht reif sind, pflückt man sie bei Sonnenschein, und wenn es lange nicht geregnet hat, mit Handschuhen vom Baume, schneidet mit

einer Schere die Stiele ganz dicht an den Kirschen ab, gibt sie behutsam in gut ausgetrocknete Bouteillen, die weite Hälse haben, pfrost sie gut zu, verpicht sie, damit keine Luft dazu kommt, und stellt sie in den Keller. Auf diese Art erhalten sie sich bis nach Weihnachten frisch, besonders, wenn sie sehr spät eingelegt werden.

19. Andere Art, Kirschen zu bewahren.

Hiebei muß man, wie bei der vorhergehenden Art, beobachten, daß man die Früchte nicht mit der bloßen Hand berührt, und sie, wie man sie vom Baume abgenommen, sogleich einlegt. Man gibt sie in eine reine Bouteille, pfropft sie gut zu, und verbindet sie noch überdies mit einer Blase. Nun hängt man sie an einem hinlänglich langen Stricke in den Brunnen, und zwar so tief, daß die Flaschen ganz im Wasser sind. Auf diese Art kann man auch Pflaumen aufbewahren.

20. Weintrauben zu erhalten.

Man bindet sie gewöhnlich einzeln oder zwei und zwei an einen Faden, und hängt sie an einem sichern und trockenen, nicht zu kalten Orte auf, so erhalten sie sich sehr lange, besonders wenn man von Zeit zu Zeit die einzelnen, angefaulten Beeren herausklaubt.

21. Andere Art, Weintrauben zu erhalten.

Man bestreut ein Faß oder eine Kiste mit warmen, trockenem Sande, bedeckt sie am Boden mit trockenem Weinlaub, und legt die Trauben darauf, bedeckt diese

wieder mit trockenen Weinblättern, streut ein Paar Finger hoch Sand darüber, fährt so fort, bis das Gefäß voll ist, und verwahrt es gegen den Frost.

22. Johannisbeeren aufzubewahren.

Diese müssen bei vollkommen schönem und trockenem Wetter gepflückt werden, und dürfen nicht im Geringsten verwundet sein. Am besten ist es, wenn man sie gleich bei den Sträuchern in reine, trockene Flaschen füllt. Diese werden nun wohl zugekorkt und verstopft, und, mit dem Halse nach abwärts, im Garten in eine Grube gestellt. Wenn es frieren will, so macht man eine Streu von Heu und Stroh über dieser Stelle, damit der Boden nicht zu hart wird, wenn man die Flaschen herausnehmen will.

23. Kirschen und Pflaumen

kann man auf dieselbe Weise erhalten.

24. Frische Kastanien zu bewahren.

Sie erhalten sich in ihren stacheligen Schalen länger, als ohne dieselben, wenn man sie in Sand eingräbt. Um sie aber vor den Mäusen, die sie sehr lieben, zu bewahren, ist es besser, wenn man sie auf warmgemachten, trockenen Sand in ein Fäßchen gibt, dasselbe gut zuspundet, und es in den Keller stellt: auf welche Art sie sich auch längere Zeit gut erhalten.

II.

Dunst-Obst.

25. Früchte in Dunst eingesotten.

Man nimmt Gläser in der Größe einer Bouteille, welche aber einen so weiten Hals haben müssen, daß man die Früchte leicht hineinthun und herausnehmen kann. Ferner dürfen die zum Kochen in Dunst bestimmten Früchte weder überreif, noch im Geringsten beschädigt sein; denn ein einziges beschädigtes Stück kann ein ganzes Glas verderben.

26. Zwetschken in Dunst.

Man füllt eine Flasche bis an den Hals mit geschälten, oder nach Belieben mit ungeschälten Zwetschken bindet sie mit einer feuchten Rinds- oder Schweinsblase fest zu, gibt auch wohl noch Leinwand darüber, damit sie ja luftdicht geschlossen ist, umwindet sie sodann mit Stroh oder, was noch besser ist, mit alter Leinwand, damit beim etwaigen Zerspringen einer Flasche die andern nicht beschädigt werden, und stellt sie so in einem Kessel mit kaltem Wasser zum Feuer, und läßt sie eine halbe Stunde lang kochen. Das Wasser darf jedoch nur bis an den Hals der Flaschen gehen. — Nach einer halben Stunde nimmt man die Flaschen heraus, und läßt sie völlig auskühlen, trocknet sie sodann ab, und bewahrt

sie an einem kalten, vorzüglich trockenen Orte. Auf diese Art erhalten sich die Früchte Jahre lang gut und frisch, und können nach Belieben zu allem nützlichen Gebrauch in der Küche verwendet werden.

27. Reineclaudes und
28. Mirabellen

behandelt man ebenso. Alle diese Früchte müssen vollkommen reif, aber noch etwas hart sein; auch werden die Kerne nicht herausgenommen.

29. Marillen und
30. Pfirsiche in Dunst.

Man wählt schöne, reife, aber noch etwas harte Marillen oder Pfirsiche, schneidet sie aus einander, nimmt die Kerne heraus, schält die Früchte sorgfältig, und füllt sie in die Flaschen. Die Pfirsiche müssen etwas härter sein, als die Marillen, weil sie sonst im Sieden zergehen. Man verbindet die Flaschen sorgfältig, umwickelt sie mit Stroh, setzt sie in einem Kessel mit kaltem Wasser an's Feuer, und stellt sie nach halbstündigem Sieden weg, trocknet sie, ausgekühlt, ab, und bewahrt sie wohl. Weil es leicht geschieht, daß der Saft nicht ganz über die Früchte geht, und die oben liegenden dadurch einschrumpfen und eine unansehnliche Farbe bekommen, auch trocken werden, so pflegen Einige die ersten vier Wochen hindurch die Flaschen jeden zweiten Tag umzudrehen, damit auch die oberen Früchte vom Safte befeuchtet werden. Dieses Verfahren wurde mir von Vielen als sehr zweckmäßig empfohlen.

31. Kirschen und
32. Spanische Weichseln

behandelt man ebenso; man kann die Stengel abzupfen oder nur zur Hälfte abschneiden. Dasselbe gilt von den

33. Muskateller-Birnen,

die jedoch geschält werden. Alle diese Früchte kocht man eine halbe Stunde lang.

34. Weinbeeren,
35. Himbeeren und Erdbeeren,
36. Ribisel und Weinschärl

zupft man von den Stengeln und läßt sie nun eine kleine Viertelstunde lang kochen; sonst verlieren sie Geschmack und Farbe. Auch

37. Paradeis-Aepfel

macht man in Dunst ein, und verwendet sie im Winter zu Saucen u. dgl.

Wenn man ein Compot anrichten will, so öffnet man eine Flasche, gibt die Früchte auf einen Teller und zuckert sie. Wenn man eine Flasche einmal angegänzt hat, so muß man sie bald darauf verbrauchen, weil sich der Rest nur kurze Zeit gut erhält. Will man das Compot warm, so stellt man das Glas auf ein Paar Minuten in warmes Wasser.

III.

Salsen.

38. Blaue Weintrauben-Salse.

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

39. Quitten-Salse.

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

40. Gold-Reinetten-Salse.

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

kaltem Wasser ab, schüttet und schlägt sie durch ein Sieb, kocht sie in einem Messingbecken über Kohlenfeuer, bis es unter immerwährendem Rühren dicklicht wird. Zuletzt verrührt man die Aepfel gut mit geläutertem Zucker, und kocht sie eine halbe Stunde. Man rechnet ¼ Pfund Salsen auf ein Pfund Zucker. Ist sie gut ausgekühlt, füllt man sie in Gläser.

41. Hetschepetsch- (Hagebutten-) Salse.

Man schneidet große, vom Reif überbrannte Hetschepetsch auf, putzt das Rauhe und die Kerne sauber ab, stellt sie an einen warmen Ort, daß sie schön weich werden, und treibt sie dann durch ein Sieb. Man gibt auf ein Pfund durchgetriebene Salsen ¾ Pfund Zucker in das Einsiedbecken, schüttet ein gutes Halbseitel Wasser darauf, läßt ihn sieden, bis er sich spinnt; gibt die Salse unter immerwährendem Sieden löffelweise in den Zucker, und trocknet es so lange auf der Glut, bis die Salse ganz dick und von dunklerer Farbe wird.

42. Hetschepetsch-Salse anderer Art.

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

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

43. Zwetschken-Salse.

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

44. Dirndel-Salsen.

Man läßt gute, zeitige Dirndeln ein Paar Tage in einem warmen Zimmer stehen, damit sie hübsch weich werden; dann treibt man sie durch ein Sieb, daß die Kerne wegkommen, nimmt auf ein Pfund Salsen ¾ Pfd. Zucker, läßt diesen mit etwas Wasser in einer messingenen Pfanne sieden, bis er hübsch dick wird, gibt dann die durchgeschlagenen Dirndeln hinein, läßt sie langsam so lange sieden, bis sie sulzig werden, und füllt sie, wenn sie völlig ausgekühlt sind, in die Gläser.

45. Zwetschken-Salse, andere Art.

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

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

46. Quitten-Salse, andere Art.

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

47. Pomeranzensaft-Salse.

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

48. Citronen-Salse.

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

49. Pfirsich-Salse.

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

50. Reineclauden-Salse.

Man macht in jede Reineclaude einen Schnitt und läßt sie mit gar wenig Wasser so lange dünsten, bis sie ganz weich sind; dann schlägt man sie durch ein Sieb, läßt auf ein Pfund durchgeschlagene Salse ¾ Pfund Zucker mit einem halben Seitel Wasser sieden, bis er sich sulzt, gibt die Früchte hinein, läßt sie unter öfterem Umrühren eine halbe Stunde langsam sieden, und füllt sie ausgekühlt, in Gläser.

51. Pomeranzenblüten-Salse.

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

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

52. Erdbeeren-Salse.

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

53. Marillen-Salse.

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

54. Marillen-Salse, andere Art.

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

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

55. Kirschen-Salse.

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

56. Mirabellen-Salse.

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

57. Mispel-Salse.

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

nimmt, etwas fein geschnittene Limonieschale und etwas Zimmt dazu.

58. Salse von Pomeranzenschalen.

Man siedet frische Pomeranzenschalen, wirft sie, sobald sie anfangen, weich zu werden, in frisches Wasser, seihet sie ab, stößt sie in einem Mörser und treibt sie durch ein Haarsieb. Man rechnet auf ein Pfund durchgeschlagene Pomeranzenschalen 1½ Pfund Zucker, läutert ihn, läßt ihn sieden, bis sich in den Löchern des Schaumlöffels kleine Blasen bilden, und kocht die Schalen unter immerwährendem Verrühren ein.

59. Limonienschalen-Salse.

Wird auf gleiche Art bereitet.

60. Weichsel-Salse.

Man löset die Kerne aus einem Pfund Weichseln, läutert ¾ Pfund Zucker, kocht die Weichseln darin, rührt beständig um, bis sie weich werden und zu einer dicken Masse verkocht sind; dann füllt man sie in Einsiedgläser.

61. Himbeeren-Salse.

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

62. Birn-Salse.

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

63. Zwetschken-Salse, andere Art.

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

64. Weinschärling-Salse.

Man pflückt im Herbste schöne, reife Weinschärling, welche schon der Reif gebrannt hat, klaubt sie sorgfältig aus, gibt einen kleinen Teller voll mit sechs Löffel voll Wasser in ein messingenes Einsiedbecken, dunstet es über scharfer Glut etwas ab, und seihet es dann langsam durch ein reines, dichtes Tuch. Auf ein Seitel rechnet man ¾ Pfund fein gestoßenen weißen Zuckers, vermengt

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

65. Aepfel-Salse.

Man schält schöne Maschanzker-Aepfel, schneidet sie in vier Theile, kocht sie in Wasser weich und treibt sie dann durch einen Durchschlag. Zu einem Pfund durchgeschlagener Aepfel läutert man ¾ Pfund Zucker, gibt die Aepfel sammt abgeriebener Limonienschale dazu, kocht es unter beständigem Verrühren so lange, bis ein Tropfen, auf einen Teller gegossen, nicht mehr zerrinnt, und füllt die ausgekühlte Salse in Gläser und Büchsen.

66. Aepfel-Salse, andere Art.

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

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

67. Holler-Salse.

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

IV.

In Zucker eingesottene Früchte.

a) Kirschen und Weichseln.

68. Eingesottene Weichseln.

Man läßt ein Pfund Zucker mit einem halben Seitel Wasser sieden, bis er in schweren Tropfen vom Löffel fällt, dann gibt man ein Pfund abgezupfte Weichseln hinein; wer will, kann die Kerne mit einem Federkiel herausstoßen. Man läßt die Weichseln so lange mit dem Zucker sieden, bis sie Falten bekommen, nimmt sie dann heraus, läßt den Zucker noch dicker einsieden, bis er sich sulzt, gibt die Weichseln wieder hinein, läßt sie noch eine Weile sieden, und füllt sie, wenn sie ausgekühlt sind, in die Gläser. Will man die Weichseln noch im Sommer verbrauchen, so kann man auf ein Pfund Weichseln auch nur ¾ Pfund Zucker nehmen; aber lange Zeit möchten sie sich dann wohl nicht halten.

69. Kirschen und Weichseln einzukochen.

Man nimmt aus vier Pfund Kirschen und zwei Pfund Weichseln die Kerne mittelst eines spitzen Hölzchens heraus, kocht die Früchte mit einem Pfund Zucker in einer Casserolle auf schwachem Kohlenfeuer so lange, bis nur sehr

wenig Saft mehr übrig ist. Dann gibt man nach Belieben Citronat und Pommeranzenschale, klein geschnitten, dazu, läßt es zusammen noch ein wenig kochen, füllt das Eingesottene nach völligem Erkalten in Gläser oder Steintöpfe, so erhalten sie sich mehrere Jahre sehr gut.

70. Ganze spanische Weichseln einzumachen.

Man sucht die schönsten und größten Weichseln aus, stutzt die Stengel halb ab, läßt dann ein Pfund Zucker mit einem Glas Wasser kochen, bis er sich spinnt, schäumt ihn immer ab, bis er ganz rein ist, läßt ihn so lange kochen, bis er schwere Tropfen wirft, und gibt dann fünf Vierting Weichseln hinein, doch darf man sie nicht mit dem Löffel umrühren, sondern schüttelt blos das Becken mehrmals, damit sich der Zucker gut mit den Früchten vermengt, und läßt sie so eine halbe Stunde langsam kochen; hierauf nimmt man die Weichseln mit einem Schaumlöffel heraus, und läßt den Saft noch eine halbe Stunde kochen; dann nimmt man ihn vom Feuer weg, gibt die Weichseln hinein, läßt sie auskühlen, und behandelt sie wie das übrige Eingesottene.

71. Kirschen einzusieden.

Man siedet eine neue Rein gut in Wasser aus, gibt vier Pfund schöne, schwarze, saftige Kirschen hinein, läßt sie auf schwachem Kohlenfeuer unter beständigem Verrühren weich dünsten, nimmt sie dann vom Feuer weg, und schlägt sie durch ein weites Sieb, so daß nur die Kerne zurückbleiben. Dann kocht man ein Pfund Zucker mit einem Glas Wasser in einem Einsiedbecken, schäumt ihn

ab, bis er ganz rein ist, gibt hierauf die Früchte hinein, kocht sie langsam fort, bis ein Tropfen auf einem Teller nicht mehr zerfließt, sondern stehen bleibt, füllt sie in Einsiedgläser, und durchlöchert das Papier mit einer Stecknadel.

72. Eingesottene Weichseln, andere Art.

Man nimmt aus einigen Teller voll reifen Weichseln ohne Stengel die Kerne mittelst eines spitzen Hölzchens heraus; löset auf ein Pfund Weichseln ¾ Pfund Zucker mit einigen Löffel voll Wasser auf und läßt ihn so lange kochen, bis ein Tropfen desselben, in kaltes Wasser fallen gelassen, als Perle zu Boden sinkt, ohne aus einander zu fließen. Dann gibt man die Weichseln mit dem Safte, der sich gebildet, in den Zucker, und kocht sie behutsam fort, bis Alles verschäumt ist. Nach einigem Abkühlen füllt man das Eingesottene in Tiegel oder Flaschen, verbindet dieselben mit Schweinsblase, und bewahrt sie an einem trockenen Orte auf.

73. Weichseln einzusieden, andere Art.

Man nimmt ein Pfund gestoßenen Zucker und ein Pfund Weichseln, läßt den Zucker in einem messingenen Becken mit Wasser sieden, bis er zergangen ist, zupft von den Weichseln die Stengel ab, gibt sie dann in den Zucker, und läßt sie nur eine Viertelstunde kochen, nimmt sie auf einen Teller heraus, und läßt sie auskühlen; gibt hierauf ½ Loth Gewürznelken in den Saft, läßt sie mitsieden, bis er schwere Tropfen wirft, gibt die Weichseln in ein

Glas, seihet den Saft durch ein Tuch, nimmt das Gewürz heraus, stellt ihn mit dem Becken in's Wasser, damit er auskühlt, gießt ihn über die Weichseln und bindet das Glas zu.

b) Pflaumen (Zwetschken).

74. Grüne Zwetschken einzumachen.

Man nimmt grüne Zwetschken, welche noch nicht ganz reif sind, siedet sie sammt den Stengeln mit ein wenig Wasser, wie ein weiches Ei, läßt sie 24 Stunden in diesem Wasser stehen, kocht auf ein Pfund Zwetschken nicht ganz ein Pfund Zucker mit einem Seitel Wasser, läßt ihn stehen, bis er sich spinnt, seihet dann die Zwetschken ab, zieht ihnen die Haut ab, läßt sie ganz langsam im Zucker sieden, bis sie schön durchsichtig sind, nimmt sie dann heraus, und läßt den Zucker noch dicker einsieden. Wenn die Zwetschken ausgekühlt sind, gibt man den Zucker kalt darüber. Sollte der Zucker nach einiger Zeit dünner werden, so seihet man ihn herab, läßt ihn ein Paar Mal aufsieden, und seihet ihn dann wieder kalt über die Zwetschken.

75. Abgezogene Zwetschken.

Man nimmt reife Pflaumen, zieht ihnen die Haut ab, kocht den Zucker zum Flug, legt die Zwetschken in einer Casserolle an einander, gießt den warmen Zucker darüber, läßt sie auf dem Feuer aufkochen, und wiederholt dies einige Male.

76. Einfache Art, Zwetschken einzusieden.

Man schneidet schöne Zwetschken auf, nimmt die Kerne heraus, läßt sie ungeschält in einem messingenen Becken zerkochen, passirt sie durch, läßt sie nochmals mit einem Viertel-Pfund Zucker auf ein Pfund Zwetschken recht gut einkochen, gibt etwas Vanillie dazu, und füllt sie in die Einsiedgläser.

77. Eingesottene Zwetschken.

Man nimmt Pflaumen, welche erst anfangen wollen, sich zu färben, durchsticht sie am Stiel mehrmals mit einer dicken Nadel, legt sie in ein Geschirr mit viel Wasser, worin eine bedeutende Menge Salz aufgelös't ist, und setzt dies unter beständigem Verrühren auf ein gelindes Feuer. Wenn einige Pflaumen in die Höhe steigen, nimmt man sie vom Feuer weg, und läßt sie zugedeckt eine Viertelstunde stehen, legt die oben schwimmenden Früchte in kaltes Wasser, und stellt die anderen wieder zum Feuer, bis sie alle ausgezogen sind. Auf diese Weise läßt man sie zwei Tage auswässern, stellt sie dann mit dünnem, kaltem Zucker in einem messingenen Becken zum Feuer, und läßt sie nach und nach einkochen; nur muß man darauf sehen, daß die Früchte nicht zu lange kochen, und daß, wenn sie weich sind, der Zucker verhältnißmäßig dicker ist, als wenn sie hart sind.

78. Reineclaudes

behandelt man ebenso, wie die Zwetschken.

79. Eingemachte Zwetschken.

Man nimmt z. B. 500 schöne, reife Pflaumen, löset die Kerne heraus, läßt die Früchte unter fleißigem Verrühren in einer Bratpfanne in der Röhre kochen, bis aller Saft eingekocht ist, gibt dann ½ Pfund gestoßenen Zucker, ½ Loth gestoßene Nelken, eben so viel gestoßenen Zimmt, etwas feingeschnittene Limonieschale dazu, und läßt es noch eine Viertelstunde kochen. Wenn die Zwetschken ausgekühlt sind, füllt man sie in steinerne Töpfe, und bindet diese, nach völligem Erkalten der Zwetschken, mit durchstochenem Papier zu, so erhalten sie sich durch mehrere Jahre.

80. Eingesottene Zwetschken, andere Art.

Man nimmt schöne, reife Zwetschken, welche noch fest sind, durchsticht sie an allen Seiten mit einer großen Stecknadel, legt sie in frisches Wasser, und stellt sie damit so lange an's Feuer, bis es zu sieden anfängt; dann nimmt man die Früchte mit einem Schaumlöffel vorsichtig heraus, und legt sie auf ein Sieb; sind sie dann völlig ausgekühlt, so gibt man sie auf eine Schüssel, gießt kalten, geläuterten Zucker darunter, und läßt sie mit Papier zugedeckt über Nacht stehen. Den nächsten Tag gießt man den Zucker wieder ab, kocht ihn noch dicker ein, und gießt ihn kalt über die Früchte. Den dritten Tag kocht man den Zucker zur Blase, läßt die Zwetschken ein paar Mal darin aufkochen, und gibt sie dann ausgekühlt in ein nicht gar zu hohes Gefäß, damit sie sich nicht drücken.

81. Pflaumen auf englische Art eingemacht.

Man kocht oder bäckt die Pflaumen in einem steinernen Topf, gießt etwas von dem Safte ab, und gibt zu jedem Pfund Pflaumen ein halbes Pfund Zucker, läßt dieselben so lange kochen, bis sie anfangen trocken zu werden; nimmt die Kerne heraus, schüttet den Zucker hinein, rührt es gut um, kocht es Anfangs durch zwei Stunden langsam, dann aber durch eine halbe Stunde schnell, bis die Seiten des Gefäßes kandirt sind, und gießt dann dieses Muß in die Töpfe zur Aufbewahrung. — Wenn man die Haut nicht dabei haben will, so gießt man den Saft nicht weg, sondern treibt die Pflaumen, ehe der Zucker hineinkommt, durch ein grobes Sieb, schlägt die Steine auf, kocht die Mandeln mit, und verfährt übrigens wie oben.

c) Marillen (Aprikosen).

82. Marillen-Spalten.

Man schält schöne Marillen, welche noch nicht zu weich sind, und nimmt die Kerne heraus; theilt die Marillen, wenn sie groß sind, auf vier, sind sie klein, auf zwei Theile; nimmt auf ein Pfund Marillen ¾ Pfund Zucker, läßt ihn in einem messingenen Becken mit einem halben Seitel Wasser kochen, bis er sich spinnt, legt die Marillen hinein, und läßt sie langsam mit dem Zucker sieden, damit sie nicht zerfallen. Wenn die Spalten weich und sulzig sind, so nimmt man sie heraus, richtet sie in ein Glas, läßt den Zucker dicker einsieden und gibt ihn darüber.

Sollte nach einiger Zeit der Saft wieder dünner werden, so seihet man ihn herab, läßt ihn nochmals aufsieden, und gibt ihn ausgekühlt wieder darüber.

83. Aprikosen einzumachen.

Man schält schöne Aprikosen so dünn als möglich, schneidet sie in zwei Hälften und legt sie auf eine Schüssel, so, daß die hohle Seite oben kommt, nimmt dann so viel Zucker, als das Gewicht der Früchte beträgt, und streut ihn darüber, und läßt sie so durch zwölf Stunden stehen. Aus den Kernen nimmt man die Mandeln heraus, zieht die Haut davon ab, und läßt sie dann mit den Aprikosen, mit dem Zucker und Safte langsam kochen, bis sie klar werden. Hierauf werden die Aprikosenspalten einzeln herausgenommen, in kleine, niedere, glasirte Töpfe gethan, der Syrup mit den Kernen darüber gegossen, und die Töpfe mit in Branntwein getauchtem Papier verbunden. Wenn sich ein Schaum zeigt, so muß er sogleich abgenommen werden.

84. Marillen einzusieden.

Man schält große, vollkommen reife Marillen, treibt sie durch ein Sieb, stößt dann zu einem Pfund Marillen ein Pfund feinen Zucker gröblich, gibt ihn sammt den Früchten in ein messingenes Einsiedbecken, kocht dies schnell eine halbe Stunde auf Kohlenfeuer, nimmt sorgfältig allen Schaum mit einem Silberlöffel herab, und füllt es dann so heiß als möglich in die Gläser. Dieses Eingesottene ist höchst schmackhaft, und eignet sich vorzüglich zum Füllen von Torten und anderem Backwerk.

85. Grüne Marillen.

Man kocht unreife Marillen in Lauge so lange, bis die rauhe Schale herunter geht, legt sie dann in kaltes Wasser, macht vier Stiche hinein, blanschirt sie zur Nadelprobe und behandelt sie wie Nr. 84.

86. Marillen einzusieden, andere Art.

Man schneidet Marillen aus einander, nimmt die Kerne heraus, legt die Früchte schichtenweise in eine Schüssel, doch so, daß sie sich nicht drücken; nimmt dann für jedes Pfund Marillen ein Pfund Zucker, läutert ihn, gibt ihn heiß über die Früchte, legt einen Bogen Papier darüber, und läßt sie über Nacht stehen. Den andern Tag schüttet man sie behutsam auf einen Durchschlag, läßt den Zucker rein ablaufen, kocht ihn, bis er Fäden zieht, gibt die Früchte hinein, läßt sie gelinde einmal aufkochen, und füllt sie in die Gläser.

87. Marillen-Käse.

Man nimmt geschälte Marillen und Zucker in gleichem Gewichte, läßt den Zucker mit etwas Wasser stark kochen, gibt die Marillen hinein, zerschlägt die Kerne, und gibt die abgezogenen Mandeln auch dazu. In zwanzig bis dreißig Minuten ist es gut. Man füllt die Masse in kleine Töpfe oder Schalen halbvoll.

88. Marillen einzumachen.

Man schneidet sie in der Mitte auseinander, läßt aber den Kern darin, tupft sie mit einem Federmesser,

gibt sie in siedendes Wasser, und deckt sie zu. Wenn noch nicht alle in die Höhe gestiegen sind, so setzt man sie noch ein wenig zum Feuer; dann läßt man sie einen Tag auswässern. Ist dies geschehen, so kocht man Zucker zu schwachem Flug, und läßt die Früchte unter beständigem Abschäumen ganz langsam kochen, schüttet sie um, und läßt sie wieder einen Tag stehen; den folgenden Tag setzt man noch etwas Zucker zu dem abgegossenen Saft, kocht ihn dick ein, und läßt die Früchte einige Male mit aufkochen. Dann füllt man sie in die dazu bestimmten Gefäße.

d) Ribisel, Agras und Dirndeln.

89. Ribisel einzusieden.

Man rebelt zeitige, große Ribisel ab, läßt zu einem Pfund Ribisel ¾ Pfund Zucker mit einem halben Seitel Wasser sieden, bis er dicklich wird, gibt die Ribisel hinein, läßt sie so lange sieden, bis sie recht sulzig werden, gibt sie dann in einen Tiegel, läßt den Saft noch einige Zeit fortsieden und gießt ihn über die Früchte; wenn sie gut ausgekühlt sind, verbindet man sie fest mit Papier, welches man mit einer Stecknadel mehrere Male durchlöchert, und verwahrt sie an einem kühlen Orte.

90. Dirndeln einzumachen.

Man gibt fünf Vierting Zucker mit einem halben Seitel Wasser in eine messingene Pfanne, und läßt ihn dick einsieden, gibt dann ein Pfund recht rothe, weiche Dirndeln dazu, und läßt sie eine halbe Viertelstunde lang-

sam mit dem Zucker sieden, schüttet dann das Ganze in ein gutglasirtes Geschirr, wo man es über Nacht stehen läßt; seihet den andern Tag den Saft herab, und siedet ihn noch dicker ein. Dann füllt man die Dirndeln in die Einmachgläser, schüttet den eingekochten Saft darüber, und verbindet sie mit Papier.

91. Agras (Stachelbeeren) einzumachen.

Man schneidet die grünsten auf, nimmt die Kerne heraus, legt die Früchte in Salzwasser, kocht hierauf dasselbe, gibt, wenn es wallt, die Agras hinein, und läßt sie zugedeckt anziehen. Wenn sie oben schwimmen, so sind sie gut, sonst setzt man sie nochmals zum Feuer, bis sie alle oben sind. Dann werden sie zwei Tage ausgewässert, in dünnen Zucker gelegt, und eine Nacht darin stehen gelassen. Hierauf kocht man den Zucker wieder auf, läßt ihn auskühlen, und gibt ihn kalt über die Beeren, fährt einige Tage mit dieser Behandlung fort, gießt das letzte Mal den Zucker heiß darüber, und läßt sie über Nacht stehen; kocht den andern Tag den Zucker zur gehörigen Dicke, schüttelt die Früchte wohl um, kocht sie etwas mit, und läßt sie kalt werden. Sollte der Zucker durch jedesmaliges Zugeben noch nicht dick genug sein, so kocht man vorher die Früchte noch einmal.

92. Agras einzumachen.

Man pflückt große Agras, welche noch nicht völlig reif sind, wirft die Stengel und das Laub weg, und durchsticht sie etliche Mal mit einer kleinen Stecknadel; dann

läßt man Wasser in einem Messingbecken sieden, gibt die Beeren hinein, und läßt sie höchstens zwei Mal aufsieden, seihet hierauf das Wasser über ein Sieb ab, gibt ein Pfund Zucker in das Becken, und läßt ihn mit einem Seitel Wasser so lange sieden, bis er sich spinnt; gibt die Agras hinein, und stellt das Becken auf ein kleines Feuer, daß der Zucker heiß bleibt, ohne zu sieden; läßt es so lange stehen, bis die Früchte weich sind, nimmt sie dann heraus, läßt den Zucker noch dicker einsieden, richtet die Agras in ein Glas, und schüttet den ausgekühlten Saft darüber. Ist der Saft zu dick, so siedet man ihn wieder mit ein Paar Loth Zucker, und schüttet ihn kalt über die Früchte.

93. Agras-Muß.

Man pflückt bei trockener Witterung zwölf Pfund rothe, haarige, vollkommen reife Agras, und läßt sie, mit einem Seitel Ribiselsaft vermischt, recht stark kochen, indessen man sie beständig mit einem Löffel umrührt. Wenn sie anfangen aufzuspringen, so mengt man sechs Pfund Zucker darunter, und läßt sie langsam zerkochen, doch muß dies längere Zeit dauern, wenn die Früchte sich halten sollen. Sollten sich in einigen Tagen die Früchte von dem Safte geschieden haben, so muß das Ganze nochmals gekocht werden.

94. Dirndeln einzusieden, andere Art.

Man nimmt Dirndeln, welche noch nicht weich, aber schön roth sind, wäscht sie rein aus, siedet dann auf ein Pfund Dirndeln ein Pfund Zucker, bis er schwere

Tropfen wirft, gibt die Früchte hinein, läßt sie langsam sieden, bis sie sich ein wenig sulzen, und faßt sie mit einem Zuckerlöffel in die warmen Gläser. Den Saft läßt man hingegen so lange sieden, bis er sich fest sulzt, gießt ihn laulich über die Früchte, und verbindet die Gläser mit durchstochenem Papier.

95. Ribisel einzusieden, andere Art.

Man bindet je zehn und zehn Träubchen zusammen, gibt sie in eine Porzellan-Schüssel, gießt den Zucker kochend darüber, deckt sie zu und läßt sie so über Nacht stehen; nimmt sie den andern Tag heraus, legt sie in einen Tiegel, kocht den Zucker wieder auf, läßt ihn kalt werden, und gießt ihn dann wieder darüber.

96. Ribisel einzusieden, dritte Art.

Man zupft die Ribisel ab, nimmt auf ein halbes Pfund Zucker ein Pfund Ribisel, siedet denselben zum Flug, gibt dann die Ribisel hinein, siedet sie mit dem Zucker bis sie sich sulzen und bewahrt sie in Tiegeln.

e) Pomeranzen und Citronen.

97. Kleine grüne Pomeranzen einzumachen.

Man durchsticht die Pomeranzen einige Male mit großen Stecknadeln und legt sie über Nacht in frisches Wasser, siedet sie den andern Tag so lange, bis das Wasser gelb wird, schüttet dieses weg, siedet sie mit frischem Wasser, und wechselt dies so lange, bis es bei'm Sieden nicht mehr gelb wird; läßt dann die Pomeranzen

wieder einige Stunden in Wasser weichen, damit sie den bittern Geschmack verlieren und siedet sie nochmals, bis sie schön weich werden. Dann nimmt man auf ein Pfund Pomeranzen fünf Vierting Zucker, siedet die Hälfte davon mit ein wenig Wasser, läßt ihn auskühlen, richtet die Pomeranzen in ein Glas, schüttet den gesottenen Zucker darüber, läßt sie über Nacht so stehen, gießt den andern Tag den Zucker wieder davon ab und läßt ihn dick einsieden; dies Verfahren wiederholt man so oft, bis der Zucker ganz dick wird. Zu bemerken ist noch, daß der Zucker jedes Mal kalt über die Früchte gegossen werden muß.

98. Limonien- u. Pomeranzenschalen einzumachen.

Man schneidet aus den Schalen sorgfältig alles Weiße heraus, wässert sie einige Male ab, daß sie den bittern Geschmack verlieren, überbrennt sie hernach mit siedendem Wasser, nimmt sie wieder heraus, legt sie in frisches Wasser, läßt sie zwischen zwei Tüchern trocknen, läutert nach Belieben Zucker, doch nicht zu dick, läßt ihn kalt werden, richtet die Schalen in ein Glas und gießt den Zucker darauf, doch so, daß er über die Schalen geht.

99. Citronen-Schnüre einzumachen.

Man muß die Citronen in der Runde, wie Aepfel, schälen, damit die Schnüre lang werden, bindet sie drei oder vier Mal mit Zwirn zusammen, damit sie nicht auseinander fallen, legt sie durch fünf bis sechs Tage, zwei Mal des Tages, in frisches Wasser, wäscht sie rein, seihet das kalte Wasser herab, und gibt siedendes darüber,

nimmt auf jedes Pfund Citronen anderthalb Pfund Zucker, gibt die Hälfte davon mit nicht ganz einem Seitel Wasser in eine messingene Pfanne, läßt ihn sieden, schüttet ihn ausgekühlt über die Citronenschnüre und läßt sie über Nacht zugedeckt stehen, den folgenden Tag seihet man den Saft wieder in die Pfanne, läßt ihn mit dem übrigen Zucker ein paar Mal aufsieden, füllt das Ganze ausgekühlt in ein Glas und bewahrt es an einem kühlen Orte.

100. Citronen einzumachen.

Man durchsticht sie vier Mal mit einer großen Nadel, kocht sie mit vielem Wasser zur Nadelprobe, nimmt sie heraus und läßt sie zwei Tage auswässern, kocht den Zucker das erste Mal zu schwachem Faden, gießt ihn heiß darüber, fährt einige Mal mit Zusatz so fort, kocht das letzte Mal die Frucht mit und füllt sie in Büchsen.

101. Pomeranzen einzumachen.

Man schneidet die Frucht in zwei Hälften, gibt das Fleisch heraus, kocht es mit viel Wasser bis zur Nadelprobe, gibt es dann in dünnen Zucker (Zuckersyrup), kocht ihn den nächsten Tag auf, gibt etwas mehr Zucker hinzu, wiederholt dieses Verfahren durch vier Tage, kocht den Zucker beim letzten Male zu schwachem Faden, und kocht die Frucht gut mit.

102. Kleine grüne Pomeranzen.

Man macht in jede vier Stiche und läßt sie über Nacht in Wasser, in welchem sich etwas Alaun befindet, weichen; kocht sie den andern Tag bis zur Nagelprobe und

läßt sie zwei Tage auswässern, übergießt sie dann mit dünnem Zucker, die ersten drei Male kalt, das letzte Mal heiß, und läßt es in dem Casserolle anziehen.

103. Pomeranzen einzumachen, andere Art.

Man durchsticht die Pomeranzen einige Male mit einer großen Stecknadel, läßt sie über Nacht in frischem Wasser liegen, und siedet sie den andern Tag in Wasser recht gut; wenn das Wasser gelb gefärbt ist, so nimmt man ein anderes und wiederholt dies Verfahren vier bis fünf Mal, damit das Häutige wegkommt. Dann läßt man sie über Nacht in frischem Wasser liegen, siedet sie am andern Tage wieder, bis sie mürbe werden, und das Wasser sich nicht mehr gelb, sondern schön grün färbt. Auf ein Pfund Pomeranzen läßt man zwei und einen halben Vierting Zucker mit einem halben Seitel Wasser aufkochen, richtet, wenn er ausgesotten und ausgekühlt ist, die Pomeranzen in ein Glas, gießt ihn kalt darüber, und läßt nun dies über Nacht stehen, seihet den nächsten Tag den Saft herunter, gibt wieder dritthalb Vierting Zucker dazu, läßt ihn dick einsieden, und wiederholt dies so oft, bis die Pomeranzen sich recht eingesaugt haben und der Saft dick genug ist.

104. Citronen einzumachen.

Man sucht schöne Citronen aus, welche nicht beschädigt sind, schneidet sie in vier Finger breite Spalten, so gleich als möglich, nimmt alles Saure heraus, legt die Spalten dann in einen neuen Topf und füllt ihn mit

frischem Wasser, welches man vorher etwas gesalzen hat. Auf diese Weise wässert man sie durch neun bis zehn Tage, d. h. man gibt täglich Früh und Abends frisches Wasser darauf, welches jedoch die ersten drei Tage jedes Mal gesalzen werden muß. Nach dieser Zeit läßt man Wasser in einer messingenen Pfanne sieden, gibt die Spalten hinein und läßt sie eine Vierstunde kochen, probirt sie, d. h. man spießt eine Spalte an eine Gabel an, und wenn sie herunter fällt, so ist sie gut, nimmt sie aus dem Wasser, legt sie in einen andern Topf, schüttet kaltes Wasser darauf und läßt sie eine Viertelstunde stehen, seihet dann das Wasser wieder ab und gibt ein anderes darauf, welches man wieder abgießt. Hierauf legt man ein reines Tuch doppelt zusammengelegt auf einen Tisch, reihet die Spalten neben einander darauf und deckt sie wieder mit einem Tuche zu, und läßt sie trocknen. Dann setzt man Zucker mit einer hinlänglichen Quantität Wasser in einem messingenen Einsiedbecken über Kohlenfeuer, läßt ihn langsam sieden, bis er eine mittlere Dicke hat, damit er sich an die Schalen setzen kann, seihet ihn durch ein Tuch und schüttet ihn erkaltet so auf die getrockneten Citronen, daß er darüber geht; den folgenden Tag seihet man den Saft wieder ab, gibt ihn in das Becken und läßt ihn mit noch einem Stück Zucker einsieden, daß er dicker wird als das erste Mal und schüttet ihn kalt über die Spalten. Dieses Verfahren wiederholt man drei bis vier Mal, seihet den Saft jedes Mal den andern Tag ab und siedet ihn wieder dicker ein. Zuletzt legt man sie in ein Glas, beschwert sie mit einem Kieselstein, verbin-

det sie mit durchstochenem Papier und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

f) Pfirsiche.

105. Pfirsiche einzumachen.

Man schneidet die geschälten Pfirsiche in der Mitte aus einander, siedet auf ein Pfund Pfirsiche ein Pfund Zucker mit einem Seitel Wasser in einem Becken, bis er sich etwas spinnt, legt dann die halben Pfirsiche hinein, läßt sie sieden, bis sie etwas weich und sulzig sind, nimmt sie heraus, läßt den Zucker noch etwas mehr sulzen, und gießt ihn dann ausgekühlt über die in ein Glas gerichteten Pfirsichspalten.

106. Pfirsiche einzumachen.

Man nimmt sehr große und gute Pfirsiche, wenn sie noch ganz grün sind, siedet sie in einem Becken, bis sie sich das Häutlein ganz fein abziehen lassen, legt sie dann in frisches Wasser, reibt eine Kupferpfanne gut mit Salz und Essig aus, gibt die Pfirsiche hinein, vermacht sie mit einem Tuch, läßt sie auf Kohlenfeuer sieden; wenn sie recht heiß sind, setzt man sie zwei Tage in den Keller. Dann läutert man eine beliebige Menge Zucker, gibt die abgesiebten Pfirsiche hinein, läßt sie in einer Pfanne langsam aufkochen und auch in derselben auskühlen; endlich füllt man sie in einen Tiegel.

107. Pfirsiche einzumachen.

Wie die Aprikosen.

108. Pfirsiche einzusieden.

Man macht sie mit den Kernen und halb auseinander geschnitten ein, sticht sie mehrmals mit einem Federmesser an, legt sie in kochendes Wasser und läßt sie zugedeckt stehen. Sollten nach einiger Zeit nicht alle oben schwimmen, so setzt man sie noch etwas an's Feuer, bis dies geschehen, und läßt sie dann einen Tag auswässern. Hierauf kocht man Zucker zum Flug, legt die Pfirsiche hinein, kocht sie ganz langsam bei beständigem Schaum auf, schüttelt sie um und läßt sie einen Tag stehen, kocht den andern Tag den Zucker dick, gibt die Früchte hinein und läßt sie einige Male aufkochen; dann füllt man sie in Gläser oder Tiegel.

g) Quitten.

109. Quittenspalten einzumachen.

Man schneidet schöne geschälte Quitten in Spalten, siedet sie in Wasser, doch nicht zu weich und seihet sie ab; gibt dann auf ein Pfund Quittenspalten drei Viertelpfund Zucker in ein Becken, schüttet ein halbes Seitel von dem Wasser, in dem die Quitten gesotten haben, darauf, und läßt ihn sieden bis er schön klar ist, gibt die Quittenspalten in einen Weidling, gießt den heißen Zucker darüber und läßt sie zwei Tage zugedeckt stehen, seihet dann den Zucker ab, siedet ihn wieder auf, legt die Spalten hinein und läßt sie durch eine halbe Viertelstunde langsam sieden, nimmt sie dann heraus, läßt sie auskühlen und richtet sie in die Gläser. Sollte der Zucker zu wenig

sulzig sein, so läßt man ihn noch dicker einsieden, gibt ihn ausgekühlt über die Quitten und bindet die Gläser zu.

110. Glacirte Quitten.

Man schält Quitten-Birnen, schneidet sie in Spalten, zerreibt sie fein und drückt sie ein oder zwei Mal durch ein dickes Tuch, damit der Saft schön klar wird, stößt ein halbes Pfund Zucker fein, vermengt ihn mit zwölf Loth durchpassirter Quitten, setzt sie auf das Feuer und läßt sie so lange sieden, bis sie fest werden und nicht mehr an dem Löffel kleben, nimmt sie dann vom Feuer weg, drückt den Saft von einer ganzen, großen Limonie dazu, bestreut den dazu gehörigen Model mit Zucker, füllt das Quittenmark hinein, stürzt sie dann auf feines Schreibpapier und läßt sie im überkühlten Ofen trocknen.

111. Quitten einzusieden.

Man schält die Quitten und theilt sie in vier Theile, und läutert dann den Zucker auf folgende Art: man läßt ihn mit etwas Wasser sieden, gibt aufgeklopftes Eierklar dazu, nimmt den Schaum weg, legt die Quitten in den siedenden Zucker und läßt sie in demselben aufsieden, doch dürfen sie nicht zu weich werden; man nimmt sie dann heraus und legt andere hinein, und läßt den Zucker so einsieden, bis er schwere Tropfen wirft, besteckt die Quitten mit zerschnittenem Zimmt und Gewürznelken, richtet sie in die Gläser und gießt den Saft darüber.

112. Quitten-Spalten, andere Art.

Man setzt eine Halbe Wasser und ein Seitel guten Weinessig mit fünf Vierting Zucker in einer messingenen Pfanne auf, schält zwei Pfund gute, zeitige Quitten, theilt sie in vier oder, wenn sie groß sind, in sechs Theile, besteckt jede Spalte mit einigen Stückchen Zimmt und gespaltenen Gewürznelken, gibt sie in eine Pfanne und läßt sie so lange sieden, bis sie weich werden, nimmt sie dann heraus, und läßt den Saft so lange einsieden, bis man glaubt, daß er im Einmachglase gerade über die Früchte geht; richtet die Spalten in ein Glas, gibt den Saft darüber und verwahrt sie wie das andere Eingesottene.

113. Quitten-Schnitzel.

Man schält gute, zeitige Quitten, sticht die Kerne heraus und schneidet in der Rundung halb fingerdicke Schnitzeln, läßt dann ein Pfund Zucker mit einem Seitel Wasser sieden, bis er dicklich wird, gibt zwei Pfund von den Quitten hinein und läßt sie so lange sieden, bis sie eine schöne Farbe bekommen, nimmt sie sodann mit einem Silberlöffel aus dem Zucker heraus, läßt sie auskühlen, richtet sie in die Einsiedgläser, wobei man immer ein Paar Spalten Citronat dazwischen legt, läßt den Saft noch dicker einsieden, schüttet ihn, wenn er ausgekühlt ist, über die Spalten, verbindet die Gläser mit Papier, durchsticht dieses mit einer Stecknadel und stellt sie an einen kühlen Ort.

114. Quittensaft-Muß.

Man schält schöne, reife Quitten, schneidet sie in vier Theile und wägt sie mit eben so viel Zucker; nimmt dann auf vier Pfund Zucker eine Maß Wasser, kocht und schäumt es und kocht die Quitten auf folgende Art ziemlich mürbe: Man legt sie in einen Steintopf, streut etwas Zucker dazwischen, läßt den Topf an einem kühlen Orte zugedeckt stehen, und die Quitten darin weich werden, bis sie roth aussehen. Dann gibt man andere Quitten in einen Topf, läßt sie kochen, taucht ein Tuch in siedendes Wasser, ringt es aus, drückt die Quitten durch, und läßt die auf obige Weise behandelten Quitten, eine Maß Saft und den zuerst erwähnten Quitten-Syrup mit einander kochen, bis das Saftmuß fertig ist.

115. Quitten einzumachen.

Man schneidet reife, schöne Quitten, je nach ihrer Größe, in vier oder acht Theile, schält sie und kocht sie in Wasser weich, nimmt sie behutsam wieder heraus und legt sie auf ein Sieb zum Erkalten. Dann läutert man auf ein Pfund Quitten anderthalb Pfund Zucker, legt die Quitten nebst geschnittenen Limonienschalen, gestoßenem Zimmt und einigen Nelken in den Zucker, läßt sie langsam kochen, nimmt sie behutsam heraus, legt sie in ein Einsiedglas, läßt den Zucker noch etwas dicker einkochen, und gießt ihn abgekühlt über die Quitten.

V.

Eingelegte Früchte

auf verschiedene Arten.

116. Quitten zu erhalten.

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

117. Spanische Weichseln.

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

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

118. Weichseln einzumachen.

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

119. Erdbeeren in Wein aufzubewahren.

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

120. Weichseln zum Confect einzumachen.

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

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

121. Andere Art, Erdbeeren aufzubewahren.

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

122. Erdbeeren aufzubewahren, dritte Art.

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

123. Kirschen und Weichseln einzumachen.

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

124. Weichseln in Honig eingelegt.

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

125. Melonen.

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

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

126. Melonenschalen einzusieden.

Wenn man das Genießbarste von den Melonen gegessen hat, so nimmt man die Schalen, schält sie von außen einen Strohhalm dick ab, schneidet längliche Stücke davon, ungefähr einen Daumen dick, läßt sie ein paar Minuten im Wasser kochen, seihet sie ab, nimmt zu einem Pfund Melonen eine Halbe Essig, ein Seitel Wasser und ¾ Pfund Zucker, läßt Alles zusammen sieden und schäumt es gut ab. Indessen übergießt man die Schalen mit kaltem Wasser, bespickt jede mit ein paar gespaltenen Gewürznelken, einigen Stückchen Zimmt und Limonienschalen, gibt sie in den kochenden Essig, siedet es zusammen auf und schäumt es fort gut ab, gibt dann die Melonen in eine Porzellanschale, gießt den Essig darüber, läßt es so vier und zwanzig Stunden stehen, und stellt es dann wieder auf Kohlenfeuer. Wenn die Melonen weich sind, so nimmt man sie heraus, läßt den Saft wie bei den Quitten gut einkochen, richtet die Schalen in ein Glas, gibt den Saft, wenn er ausgekühlt ist, darüber, und verwahrt sie wie die Quitten. Man kann sie nicht nur zum Rindfleisch, sondern vorzüglich zum Wildpret geben.

127. Weinscharln einzumachen.

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

128. Maulbeeren ganz einzusieden.

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

129. Amarellen einzumachen.

Man schneidet die halben Stengel von guten, zeitigen Amarellen ab, rechnet auf ein Pfund Amarellen ¾ Pfund Zucker, läßt diesen mit ¼ Seitel Wasser, eben so viel Wein, Limonienschalen und Gewürz in einem messingenen Becken sieden, bis er dicklich wird, gibt dann die Ama-

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

130. Mirabellen einzusieden.

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

131. Muskatnüsse einzumachen.

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

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

132. Weiße Wallnüsse.

Man sucht große Wallnüsse aus, schält sie einen Messerrücken dick ab, damit die Frucht glatt bleibt, durchsticht sie vier Mal mit der Gabel, gibt sie in kaltes Wasser, worin ½ Loth gestoßener Alaun ist, und kocht sie schnell so weich, daß sie von der Nadel fallen. Hierauf läßt man sie durch zwei Tage auswässern, setzt sie in dünnen Zucker, gießt ihn den nächsten Tag ab, kocht ihn mit mehr Zucker auf, schüttet ihn warm über die Nüsse, wiederholt dieses Verfahren durch drei Tage und kocht das letzte Mal die Früchte mit.

133. Rosen-Aepfel aufzubewahren.

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

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

134. Agras aufzubewahren.

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

135. Zwetschken-Latwerge (Powidel).

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

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

VI.

Verschiedene Gattungen

eingelegtes Obst.

136. Weinscharln einzumachen.

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

137. Mispeln einzumachen.

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

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

138. Kleine Birnen.

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

139. Eingemachte Feigen.

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

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

140. Ananas-Spalten.

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

141. Weintrauben einzusieden.

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

142. Weintrauben auf andere Art.

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

143. Preiselbeeren einzumachen.

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

144. Grüne Mandeln.

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

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

145. Himbeeren einzumachen.

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

146. Hetschepetsch einzusieden.

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

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

147. Erdbeeren einzusieden.

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

148. Eingesottene Kaiserbirnen.

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

149. Große Garten-Himbeeren ganz einzusieden.

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

150. Eingesottener Kalmus.

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

VII.

Säfte.

151. Maulbeer-Saft.

Man zerstoßt die Maulbeeren, drückt den Saft durch ein Tuch, gibt z. B. zu einer halben Maß Saft ein Pfund gestoßenen Zucker in ein messingenes Becken, läßt ihn mit etwas Wasser sieden, bis er dicklich wird, schüttet das Klare von dem Saft hinzu und läßt ihn gut mit dem Zucker sieden, stellt ihn dann vom Feuer weg, läßt ihn auskühlen, füllt ihn in die Gläser, läßt sie einen oder zwei Tage offen stehen, schüttet dann etwas zerlassenes weißes Wachs darüber und bindet sie gut zu.

152. Birnen-Saft.

Man zerstößt recht gute Birnen und läßt den Saft so lange stehen, bis er sich klärt, dann seihet man ihn in eine glasirte Rein, und läßt ihn langsam sieden, bis er so dick wie eine Salse ist. Man braucht einige Tage dazu, bis er die rechte Dicke hat. Anfangs muß man den Schaum immer recht gut abschöpfen, und wenn er recht sulzig und dick ist, so schlägt man ihn durch ein Haarsieb und füllt ihn in die Gläser; diesen Saft kann man zum Einfüllen

von Gebackenem und als Ueberguß über Mehlspeisen gebrauchen.

153. Maulbeer-Saft mit Essig.

Man drückt den Saft der zerstoßenen Maulbeeren durch ein Tuch, läßt auf eine Halbe Saft ein Pfund gestoßenen Zucker und ein Seitel Weinessig in einem messingenen Becken sieden, bis er dick wird, gibt dann das Klare von dem Saft dazu und läßt ihn gut mit dem Zucker sieden, nimmt ihn vom Feuer weg, füllt ihn ausgekühlt in die Gläser und bindet diese erst nach einigen Tagen zu.

154. Ribisel-Saft.

Man pflückt rothe Ribisel von den Stengeln, drückt sie durch ein Tuch, füllt den Saft in steinerne Bouteillen und setzt ihn an die Sonne. Wenn er auf diese Art acht Tage destillirt hat, seihet man ihn vorsichtig durch, damit nichts Dickes dazu kommt, gibt dann in jede Flasche einen Kaffeelöffel voll Branntwein, stopft sie zu, bindet ein durchlöchertes Papier darüber und verwahrt sie an einem kühlen Orte.

155. Maschansker-Saft.

Man schält schöne saftige Maschansker-Aepfel, stoßt sie in einem steinernen Mörser recht fein, preßt den Saft durch ein Tuch in große Gläser, läßt ihn über Nacht zugedeckt stehen, seihet den andern Tag den klaren Saft in eine zinnene Kasserole, siedet ihn langsam, schäumt ihn gut ab, läßt

ihn so lange sieden, bis er dicklich wird und eine schöne Farbe bekommt. Man kann, wenn man will, ein Pfund Zucker auf zwei Pfund Saft nehmen, weil er dadurch leichter dick wird, will man jedoch keinen Zucker nehmen, so braucht man den Saft nur um so länger einsieden zu lassen, bis er so dick wie ein anderes Eingesottenes wird. Man seihet ihn dann abermals durch ein Tuch und füllt ihn ausgekühlt in die Gläser.

156. Aepfelsaft anderer Art.

Man reibt gute Maschansker-Aepfel auf einem Relbeisen, preßt den Saft gut aus, läßt ihn zugedeckt sechs Stunden stehen, seihet ihn dann ab, gibt ihn mit drei Pfund Zucker auf eine Maß Saft in eine gut glasirte Rein, läßt ihn langsam sieden, schöpft den Schaum öfters ab, preßt den Saft von einer halben Limonie dazu und füllt ihn, wenn er noch eine Weile gesotten hat und etwas dick und schön klar ist, in die Gläser.

157. Weichsel-Saft.

Man stößt Weichseln, preßt den Saft aus, läßt ihn stehen, bis er schön klar und rein ist, stößt auf eine Maß zwei Pfund Zucker fein, gibt ihn in eine Porzellanschale, gießt den Saft darüber und läßt ihn über Nacht stehen, vermischt ihn gut, daß sich der Zucker ganz auflöst, gibt zwei Loth gröblich gestoßene Gewürznelken und ein Loth Zimmt dazu, füllt ihn in Flaschen, verbindet diese fest mit Leinwand und Blase, stellt sie drei Wochen in die Sonne und verwahrt sie dann an einem kühlen Orte.

158. Pomeranzen-Saft.

Man läutert ein Pfund Zucker mit etwas Wasser, läßt ihn sieden, bis er dicklich wird, gibt den ausgepreßten Saft von zwölf Pomeranzen dazu, so wie die abgeriebene Schale von drei Pomeranzen, läßt es eine Viertelstunde zusammen sieden, seihet dann den Saft, wenn er ausgekühlt ist, durch ein Tuch in eine Flasche und verwahrt ihn, wohl verstopft, an einem kühlen Orte.

159. Weichselsaft mit Essig.

Man preßt den Saft von ausgelösten und gestoßenen Weichseln durch ein Tuch, gibt auf eine Maß Weichseln eine Halbe Weinessig und Zucker nach Belieben hinein, läßt es eine Weile zusammen kochen, bis es ausgeschäumt hat, füllt den Saft dann in Bouteillen, verstopft sie gut und gebraucht den Saft zum Wasserabgießen.

160. Erdbeer-Saft.

Man läßt gute zeitige Felderdbeeren zerdrückt in einem gut glasirten Weidling über Nacht im Keller stehen, seihet den andern Tag den Saft durch ein Tuch, drückt auf eine Maß Saft den Saft von zwei Limonien, gibt von einer Limonie die abgeriebene Schale dazu, läßt den Saft mit einem Pfund zerschlagenen Zucker in einem messingenen Becken so lange sieden, bis er die rechte Dicke bekommt und nicht mehr schäumt, läßt ihn dann auskühlen, seihet ihn nochmals durch ein Tuch und füllt ihn in die Gläser.

161. Weinbeer-Saft.

Man zupft Weinbeeren, welche schon etwas weich sind, ab, stoßt sie in einem hölzernen Mörser, preßt sie durch ein grobes Tuch, läßt sie über Nacht in einem glasirten Topfe stehen, damit sich das Trübe auf den Boden setzt, seihet den Saft dann durch einen wollenen Sack, gießt ihn in ein messingenes Einsiedbecken und setzt ihn auf die Glut, reibt auf dem Reibeisen die Schale von einer mittelgroßen Limonie ab, gibt die abgeriebene Schale in den Saft und läßt sie so lange sieden, bis sie so weich ist, daß man sie zerreiben kann, seihet dann den Saft wieder durch ein reines Tuch in ein glasirtes Geschirr, läßt ihn wieder über Nacht stehen; siedet dann den Saft mit einem Pfund schönen Zucker in einem Becken, bis er dicklich wird; ehe man ihn vom Feuer wegnimmt, schneidet man die Limonieschale hinein und läßt ihn noch fünf bis sechs Mal aufwallen.

162. Kirschen-Saft.

Man gibt abgezupfte süße Waldkirschen in ein Becken, läßt sie so lange kochen, bis sie ganz Saft geworden sind, seihet denselben durch ein Tuch, gibt ein Pfund Saft mit zwei Pfund gestoßenem Zucker in einen Topf, gibt Zimmt und Gewürznelken dazu, läßt es so lange sieden, bis der Saft dick und sulzig ist, läßt ihn auskühlen und gibt ihn durchgeseihet in Gläser.

163. Kirschensaft, andere Art.

Man stoßt gute zeitige Schwarzkirschen sammt den Kernen in einem steinernen Mörser und läßt sie einen Tag in einem Porzellangefäße im Keller stehen, seihet den Saft durch ein Tuch, gibt aber wohl Acht, daß nichts Dickes dazu kommt, füllt es in Gläser und läßt es vierzehn Tage stehen, damit das Dicke ausgähren kann, gießt den Saft rein ab, gibt zu jeder Maß Saft ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker und bindet einige Gewürznelken nebst etwas gestoßenem Zucker in ein Säckchen. Wenn der Zucker sich im Safte aufgelöset hat, gießt man den Saft wieder in Flaschen, gibt das Gewürz hinein, verbindet sie mit einer Blase, die man mit einer Stecknadel durchsticht, läßt sie wieder vierzehn Tage in der Sonne destilliren und stellt sie dann auf Sand in den Keller. — Mit weißem Wein vermischt, gibt dieser Saft ein sehr angenehmes Getränk.

164. Himbeer-Saft mit Essig.

Man zerdrückt reife Himbeeren, gießt so viel Weinessig darüber, daß sie ganz davon bedeckt sind und läßt sie an einem kühlen Orte zwei Tage zugedeckt stehen. Dann preßt man den Saft durch ein Tuch, kocht eine Maß Saft mit zwei Pfund Zucker zur gehörigen Dicke, schäumt es gut ab und füllt den Saft ausgekühlt in kleine Flaschen, welche man wohl mit Schweinsblasen verbindet.

165. Himbeer-Saft ohne Essig.

Man klaubt schöne Himbeeren aus, wäscht sie ab, gibt sie in ein reines Geschirr von Steingut, drückt den Saft durch ein Tuch, läßt ihn vier und zwanzig Stunden stehen, gießt das Klare ab und filtrirt dieses noch mittelst eines Trichters durch Fließpapier. Auf eine Halbe reinen Saft nimmt man ein Pfund Zucker, kocht ihn mit einem Seitel Wasser, schäumt ihn gut ab, siedet ihn so lange, bis er sich spinnt und im Kochen große Blasen wirft, gibt dann den Saft hinein und läßt ihn auf Kohlenfeuer eine gute Viertelstunde fort sieden. Zur Probe gibt man einige Tropfen davon auf einen Teller, wenn sie nicht mehr zerrinnen, so ist der Saft genug gesotten. Bei zu langem Kochen würde der Saft sowohl an Farbe als Geschmack verlieren; wenn er ausgekühlt ist, füllt man ihn in Flaschen und verwahrt ihn an einem kühlen Orte.

166. Gemischten Saft

macht man auf ganz gleiche Weise von Himbeeren und Ribiseln zu gleichen Theilen; im Sommer ist er, mit Wasser vermischt, ein vortreffliches, kühlendes Getränk.

167. Heidelbeer-Saft.

Man preßt den Saft derselben durch ein Tuch, nimmt noch einmal so viel Saft als Zucker an Gewicht, läßt ihn in dem geläuterten Zucker gut verschäumen, bis auf die Hälfte einsieden und auskühlen, und verwahrt ihn in einer Flasche. — Er dient gewöhnlich nur zum Färben der Sulzen und Glasuren.

168. Pfirsichblüh-Saft.

Man stoßt zwölf Loth abgezupfte Pfirsichblüten in einem steinernen Mörser, gibt sie in ein zinnenes Geschirr, gießt ein Seitel siedendes Wasser darauf, läßt es vier und zwanzig Stunden zugedeckt stehen und seihet es durch ein Tuch, siedet dann den Saft mit einem Pfund Zucker bis er sich sulzt, läßt ihn auskühlen und gibt ihn in Gläser. — Er ist zu Sulzen zu verwenden.

169. Granatäpfel-Saft.

Man nimmt die Kerne der Granatäpfel, zerdrückt sie in einer Schüssel recht gut und seihet den Saft durch ein Sieb. Wenn man drei Loth von dem Safte hat, so siedet man ein halbes Pfund Zucker mit etwas Wasser recht dick, bis er an einem Löffel hängen bleibt, gießt dann den durchpassirten Granatäpfelsaft hinein und verfährt wie oben.

170. Limonien-Saft.

Man drückt den Saft von mehreren Limonien aus, reibt die Schalen auf ein Viertelpfund Zucker ab, gibt das Abgeriebene, den übrigen Zucker und ein halbes Seitel ausgepreßten Limoniensaft zusammen in ein Einsiedbecken, läßt es einen einzigen Sud machen, seihet es durch ein Tuch, läßt den nun erhaltenen Saft auskühlen und füllt ihn kalt in die Gläser. Ein guter Löffel voll von diesem Safte auf ein Glas Wasser gibt eine sehr gute Limonade.

171. Holler-Saft.

Man rebelt schönen, zeitigen schwarzen Holler ab, stellt die Beeren in einem gut glasirten Geschirr, gut zugedeckt, in den Keller und läßt sie so lange stehen, bis sie anfangen Saft zu bekommen und etwas sauer werden; dann preßt man sie durch ein Tuch, nimmt auf ein halbes Pfund Saft ein Pfund gehackten Zucker und läßt es zusammen so lange sieden, bis es etwas dick und sulzig wird; während des Siedens muß der Saft öfters weggeschöpft und mit einem Silberlöffel umgerührt werden. Man läßt ihn dann auskühlen, füllt ihn in weiße Seitelbouteillen und verbindet ihn gut mit Schweinsblase. — Er dient als gesundes schweißtreibendes Getränk bei Erkühlungen.

172. Ribiselsaft auf französische Art.

Man zupft ein Pfund gute, zeitige Beeren ab, stellt sie in einem reinen Geschirr auf heiße Asche, läßt sie zugedeckt so lange stehen, bis sich der Saft herauszieht, seihet ihn dann durch ein Sieb und läßt ihn über Nacht stehen. Den andern Tag seihet man das Helle von dem Saft in eine messingene Pfanne, gibt drei Vierting Zucker zu kleinen Stücken zerschlagen hinein und läßt es durch eine halbe Stunde langsam sieden. Wenn der Saft ausgekühlt ist, so gibt man ihn in gläserne Bouteillen, am Besten in Seitelbouteillen, weil er sich besser hält, wenn die Flasche nicht zu oft geöffnet wird, gibt oben einen Eßlöffel voll frisches Mandelöl und verbindet die Flaschen über dem Stöpsel noch mit Schweinsblase.

173. Quitten-Saft.

Man macht von zehn bis zwölf Quitten Spalten, läßt aber die Schalen und Kerne dabei, siedet sie mit zwei Maß Wasser, einem Stück Zimmt und der Schale von einer Limonie ganz weich, seihet dann den Sud davon ab, drückt sie durch ein Tuch aus, läßt den Sud und den Saft in einem Pfund geläuterten Zuckers zur Hälfte einkochen, kühlt ihn etwas aus und gibt den noch flüssigen Saft in Einmachgläser. — Er ist sehr anfeuchtend, und besonders Kranken zu empfehlen.

174. Limonien-Saft ohne Zucker.

Man drückt den Saft in ein Porzellangefäß, seihet ihn durch Kammertuch in kleine, recht trockene Flaschen, z. B. ein Seitel hältig, läßt nur so viel Raum, daß man noch in jedes Fläschchen einen kleinen Löffel voll Baumöl (welches aber von der feinsten Sorte und ganz frisch sein muß) hinein geben kann, stopft sie dann gut zu, und stellt sie an einen kühlen Ort. Wenn man eine Flasche öffnet, so muß sie in kurzer Zeit nacheinander verbraucht werden; und zwar umwickelt man, nachdem man die Flasche geöffnet, ein Stückchen Holz mit reiner Baumwolle, tunkt dies in das Oel, welches sich daran hängt, entfernt somit auf diese Weise alles Oel und der Saft ist so gut, als wenn er ganz frisch wäre.

175. Weinscharl-Saft.

Man pflückt recht reife, große Beeren und behandelt sie ganz wie den Ribiselsaft (Nr. 172), nur gibt man mehr Zucker hinzu, weil der Saft mehr Schärfe hat.

VIII.

Sauer eingemachte Früchte.

176. Zwetschken in Essig einzumachen.

Man läßt sehr schöne Zwetschken, welche vollkommen reif sein müssen, mit den Stengeln abpflücken, wischt sie mit einem Tuche sauber ab und legt sie in einen gut glasirten Topf, nimmt auf drei Pfund Zwetschken dritthalb Pfund Zucker, gibt diesen mit grob gestoßenem Gewürz und einem starken Seitel Weinessig in ein Becken und läßt es zusammen sieden, bis der Zucker dicklich wird, schüttet ihn dann über die Zwetschken und läßt sie über Nacht zugedeckt stehen, den andern Tag seihet man den Saft herunter und läßt ihn über Nacht zugedeckt stehen, siedet ihn dann wieder einige Male auf, gießt ihn heiß über die Zwetschken und wiederholt dies Verfahren in einigen Tagen wieder; richtet die Zwetschken in die Gläser, schüttet den ausgekühlten Zucker darüber, bindet das Glas gut mit Papier oder einer Schweinsblase zu und stellt es an einen kühlen Ort. In zwei oder drei Wochen darnach sieht man nach, ob der Saft nicht dünner geworden ist, und sollte dies der Fall sein, so siedet man ihn nochmals auf, und gießt ihn abgekühlt über die Zwetschken.

177. Zwetschken in Essig, andere Art.

Man stoßt drei Loth Zimmt und ein halbes Loth Gewürznelken gröblich, läßt eine Maß echten, weißen Weinessig mit drei Pfund Zucker und dem gestoßenen Gewürz zu einem Syrup kochen, seihet ihn durch ein Sieb und läßt das zurückgebliebene Gewürz auf einem Papier trocknen; dann nimmt man acht Pfund der reifsten und schönsten Zwetschken, durchsticht sie leicht mit einer Nadel, legt sie in einen Steinguttiegel, gießt den erkalteten Syrup darüber, bindet es gut zu und läßt es zehn Tage stehen; am eilften Tage erst nimmt man die Zwetschken heraus.

178. Eingesalzene Citronen.

Diese müssen klein und dickschalig sein, man reibt sie mit einem Stück Flanell, spaltet sie zur Hälfte in vier Theile, doch so, daß das Kernhaus nicht durchschnitten wird, füllt die Einschnitte mit Salz aus, stellt sie aufrecht in einen Topf und läßt sie dort stehen, bis das Salz zerschmolzen ist, d. i. ungefähr vier bis fünf Tage (sie müssen drei Mal in ihrer eigenen Brühe umgekehrt werden, bis sie weich sind); dann macht man von folgendem Pökel so viel als man braucht, um die Citronen zu bedecken. Man nimmt auf sechs Citronen: Weinessig, Jamaica-Pfeffer, Ingwer und die Citronensauce, kocht und schäumt dies und gibt es ausgekühlt zu den Citronen, so wie auch zwei Köpfe Knoblauch und vier Loth Senfsamen. Wenn man die Citronen verbraucht hat, so kann man die Pökel noch sehr gut zu Faschen und anderen Sachen verwenden.

179. Preiselbeeren in Essig einzumachen.

Man klaubt die Preiselbeeren rein aus, bedeckt sie mit Weinessig und läßt sie über Nacht in einem Porzellangefäß stehen; den nächsten Tag gießt man den Essig wieder ab, nimmt zu einer Maß Essig drei Vierting Zucker, ein halbes Loth Nelken nebst Zimmt und siedet es unter fleißigem Abschäumen, gibt dann die Beeren hinein, läßt sie so lange darin kochen, bis sie aufspringen wollen und bewahrt sie, wie gewöhnlich.

180. Kirschen in Essig.

Man nimmt recht trockene Kirschen, schneidet die Stengel halb weg und legt sie in eine Büchse, siedet dann eine Maß guten Essig mit drei Viertelpfund Zucker, etwas Zimmt und Gewürznelken, gießt ihn kalt über die Früchte, gibt es den andern Tag mit einander auf's Feuer und läßt es bis zum Kochen stehen.

181. Ribiseln in Essig.

Man zupft die Beeren nicht ab, sondern legt ausgesucht schöne Träubchen in ein weites Einsiedglas, bestreut sie schichtweise stark mit gestoßenem Zucker, rechnet auf ungefähr 126 Träubchen ein halbes Pfund gestoßenen Zucker. Wenn das Glas voll ist, gießt man guten Weinessig darüber, läßt ihn einige Stunden darauf stehen, gießt ihn ab, läßt ihn mit etwas ganzem Zimmt und etlichen Gewürznelken aufkochen, schäumt ihn dabei fleißig ab, legt dann die Ribiselträubchen in eine Porzellanschale, siedet den Essig noch ein paar Male auf und gießt ihn heiß dar-

über. Nun läßt man sie einige Tage mit Papier zugedeckt stehen, gießt dann den Essig wieder herab, stellt ihn auf ein Kohlenfeuer, gibt, wenn er siedet, die Ribiseln hinein und läßt sie noch einmal langsam aufsieden; gibt sie dann wieder in die Porzellanschale, läßt sie ganz kalt werden, füllt sie in Gläser und bindet diese zu.

182. Saure Stachelbeeren.

Man schneidet die Grünsten auf, nimmt die Kerne heraus, legt die Früchte in Salzwasser, kocht Salzwasser, gibt die Beeren, während es noch wallt, hinein, deckt sie zu und läßt sie anziehen. Wenn alle oben schwimmen, ist es ein Zeichen, daß sie gut sind, im entgegengesetzten Falle bringt man sie noch etwas zum Feuer. Dann wässert man sie zwei Tage ab, legt sie in dünnen Syrup, läßt sie eine Nacht stehen, kocht den Zucker wieder auf, gibt noch etwas dazu, damit er dicker wird, kocht die Frucht jedes Mal ein wenig mit und wiederholt dieses Verfahren einige Male.

183. Hetschepetsch sauer einzumachen.

Man läßt auf zwei Pfund Hetschepetsch, welche frisch und rein ausgeputzt sein müssen, drei Vierting Zucker mit einer Halbe Weinessig und einem Quintel Zimmt kochen, gibt die Hetschepetsch hinein, läßt sie eine Viertelstunde kochen, und läßt dann das Ganze durch vier und zwanzig Stunden in einem steinernen Topfe stehen; doch muß der Zucker wie Syrup sein. Hierauf kocht man sie wieder eine Viertelstunde, gibt sie in die Einleggläser, legt einige klein

geschnittene Nelken dazwischen und gießt den dick eingekochten Zucker darüber. Sollte er nach einiger Zeit wieder dünn werden, so läßt man ihn noch einmal aufkochen.

184. Melonen in Essig einzumachen.

Man nimmt Melonen, welche noch nicht ganz zeitig sind, schält sie, schneidet das Weiche und die Kerne davon weg, macht aus dem Fleische längliche Stücke, gibt sie in ein glasirtes Geschirr, schüttet guten Weinessig darauf, doch so, daß der Essig etwas darüber geht, läßt sie so sechs bis acht Tage stehen, kocht sie dann mit einer halben Maß Essig nnd eben so viel Wasser so lange, bis sie weich sind, nimmt dann die Stücke heraus und läßt sie auskühlen; richtet sie hierauf lagweise in ein Glas, so daß zwischen jede Lage Melonen eine Lage grobgestoßenes Gewürz, Nelken, Zimmt und Muskatblüte kommt, gießt so viel scharfen Weinessig darüber, daß er über die Melonen geht, verbindet das Glas mit einer Schweinsblase und läßt sie acht bis zehn Tage an der Sonne destilliren.

185. Grünes Obst einzumachen.

Man nimmt eine beliebige Gattung Obst, trocknet es gut mit einem Tuche ab und läßt es einige Tage liegen, daß es welk wird; läßt dann Wasser in einer kupfernen Pfanne siedend werden, legt das Obst in einen gut glasirten Weidling, überbrennt es mit dem siedenden Wasser und läßt es vier und zwanzig Stunden darin stehen; dann setzt man das Obst in derselben Pfanne mit Wasser auf starkes Feuer und läßt es in diesem Wasser, doch in einem anderen Geschirre, über Nacht stehen, nimmt es hierauf

aus dem Wasser und läßt es von sich selbst abtrocknen, legt es lagweise in ein Fäßchen, gibt auf jede Lage grüne Fisolen, Fenchel, grob gestoßenen Pfeffer, geriebene Muskatnuß und Salz, und fährt so fort, bis das Fäßchen voll ist, das man dann zukeilt, damit es nicht ausraucht. Nun siedet man guten Essig in einer kupfernen Pfanne, läßt ihn wieder auskühlen, gießt ihn bei dem Spundloche in das Fäßchen, vermacht es gut, und wälzt es alle Tage um, damit es nicht anläuft. Zur Zeit der Weinlese öffnet man es, gießt den Essig herab und füllt es mit gesottenem Moste an, schlägt es dann wieder zu, und wälzt es herum, wie mit dem Essig, bis das Obst gut zu essen ist. Noch ist zu bemerken, daß man beim Ueberbrennen wohl Acht haben soll, daß das Obst nicht aufspringt.

186. Große Nüsse sauer einzumachen.

Man pflückt, vierzehn Tage nach Johannis, große grüne Nüsse ab, gibt sie in ein irdenes Gefäß, gießt alle Tage frisches Brunnenwasser darauf, welches jedes Mal mit einem halben Eßlöffel voll Salz vermischt wird. Mit diesem Verfahren fährt man neun Tage lang fort, setzt sie dann in einem Kessel mit kaltem Wasser auf's Feuer und läßt sie so lange sieden, bis man sie mit einem Strohhalme durchstechen kann. Wenn sie gut sind, so nimmt man sie vom Feuer, läßt das Wasser durch ein Sieb ablaufen, die Nüsse auskühlen und durchsticht sie mit Zimmt und Gewürznelken, dann wägt man die Nüsse und gibt auf zwei Pfund Nüsse eine halbe Maß Weinessig, welcher jedoch recht scharf sein muß, läßt sie eine Viertelstunde darin kochen,

gibt sie dann in Einsiedgläser, gießt den Essig heiß darüber, so hoch, daß er darüber steht und verbindet die Gläser mit einer Blase. Nach vierzehn Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn noch einmal, gießt ihn wieder heiß darüber, und verbindet die Gläser erst dann wieder, wenn der Essig kalt geworden ist. Diese Nüsse schmecken sehr angenehm und halten sich lange, wenn man sie an einem trockenen Orte aufbewahrt und guten Essig dazu nimmt. Will man die Nüsse süßer haben, so nimmt man ein halbes Pfund Zucker auf eine Maß Weinessig, läßt den Essig langsam kochen und gießt ihn die beiden ersten Male über die Nüsse, das dritte Mal läßt man die Nüsse einmal damit aufkochen und schüttet es in die Gläser. Dann kocht man den Zucker und Essig zu Syrup und gießt ihn über die Nüsse; in vierzehn Tagen gießt man den Zucker wieder ab, kocht ihn mit noch einem Stück Zucker wieder dick und gießt ihn über die Nüsse.

187. Weichseln in Essig.

Man schneidet von drei Pfund guten, reifen Weichseln die Stengel halb weg, nimmt ein großes, weites Glas, stoßt anderthalb Pfund Zucker recht fein, legt immer eine Lage gestoßenen Zucker und eine Lage Weichseln, bis das Glas fast voll ist, und gibt obenauf besonders viel Zucker; dann füllt man das Glas mit reinem Weinessig an, verbindet es mit Leinwand und darüber mit einer Blase, und läßt es an der Sonne einige Wochen destilliren, während welcher Zeit das Glas öfters aufgeschüttelt werden muß, und hebt es endlich an einem trockenen Orte auf.

188. Weichseln in Essig mit Gewürz.

Man zupft schöne große Weichseln von den Stielen ab, gibt in ein Zuckerglas eine Lage Zucker, fein gestoßen, dann eine Lage feingestoßene Gewürznelken und Zimmt, hierauf eine Lage Weichseln, dann wieder Zucker und Gewürz, bis das Glas voll ist; siedet nun guten Weinessig, läßt ihn kalt werden, gießt ihn so über die Weichseln, bindet das Glas mit Papier zu, macht mit einer Nadel Luftlöcher und verwahrt es an einem trockenen Orte.

189. Schlehen in Essig.

Man pflückt schöne große Schlehen gegen Ende Oktober oder überhaupt, wenn sie schon vom Reife gebrannt sind; nimmt auf eine Maß Essig, wie bei den Weichseln, ein halbes Pfund Zucker, verfährt übrigens, wie bei dem Obigen, nur muß man den Essig siedend über die Schlehen gießen, sonst werden sie nicht weich.

190. Kleine Gurken in Essig.

Man läßt die Gurken eine Stunde in kaltem Salzwasser liegen, bürstet sie dann heraus, trocknet sie ab, gießt kochenden Weinessig darüber und läßt ihn kalt werden, kocht ihn sodann nochmals und gießt ihn wieder darüber, das dritte Mal gibt man Alles zusammen in ein messingenes Becken, deckt es gut zu, läßt es auf dem Feuer zum Kochen kommen (dies muß aber schnell geschehen), und gibt die Gurken mit etwas Weinblättern und Till in irdene Gefäße. Die ganze Arbeit muß aber in einem Tage geschehen.

IX.

Früchte in Branntwein

auf französische Art.

191. Reineclaudes in Branntwein.

Man wischt 150 Reineclaudes, welche nur halbreif sein dürfen, mit einem Tuche ab und tupft sie durchaus mit einer Stecknadel; weicht sie dann durch drei bis vier Stunden in zwei Theilen frischen Wasser und einem Theile guten, weißen Weinessig, kocht zwei Pfund Zucker mit drei Seitel Wasser und schäumt ihn gut ab, legt, wenn er ganz rein ist, die Früchte in eine Porzellanschale, läßt den Syrup überkühlen, gießt ihn darüber, und läßt sie so durch vier und zwanzig Stunden stehen, damit sie den Zucker gut einsaugen, seihet dann den Syrup ganz ab und kocht ihn so lange, bis er dicklich wird; legt indessen die Reineclaudes in Gläser und gibt den ausgekühlten Syrup darüber. Auf die oben angegebene Quantität Reineclaudes rechnet man eine Maß guten Branntwein, verbindet die Gläser mit durchlöchertem Papier und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

192. Aprikosen in Branntwein.

Man nimmt noch etwas harte Aprikosen, durchsticht sie, wenn sie klein sind, drei Mal, sind sie groß, nur einmal mit einer Nadel, legt sie in frisches Wasser und kocht sie bis zur Nadelprobe; nimmt sie, wenn sie heiß sind, heraus und legt sie in kaltes Wasser. Das erste Mal gießt man den dünnen Zucker (Syrup) heiß darüber, das zweite Mal kocht man die Früchte etwas mit, das dritte Mal ebenfalls, den vierten Tag kocht man den Zucker zu schwachem Faden, gibt die Aprikosen hinein, kocht sodann den Zucker zu starkem Faden, legt die Früchte auf ein Sieb, damit der Zucker abläuft, gibt sie dann in Gläser, kocht andern Zucker zum Fluge und gießt französischen Branntwein dazu, daß sie ganz darin liegen. Auf dieselbe Weise oder wie Nr. 191 behandelt man

193. Pflaumen, Reineclaudes,
194. Kirschen und Weichseln,

und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

195. Pfirsiche in Branntwein.

Man nimmt vierzig Stück der schönsten reifen Pfirsiche, doch dürfen sie auch nicht überreif, sondern müssen noch ziemlich hart sein und durchsticht sie mit einer großen Stecknadel mehrere Male. Unterdessen kocht man fünf Pfund weißen Zucker mit einem halben Pfund weichem (Fluß-) Wasser in einer Pfanne, bis der Zucker die Federprobe gibt, d. i. wenn man etwas davon mit einem Löffel oder Rührstock in die Luft schleudert, es einen federähnlichen

Flocken bildet. Nun stellt man die Pfanne vom Feuer, gibt nach einer halben Minute die Pfirsiche mit einem Holzlöffel hinein, rührt sie damit um, gibt sie wieder über gelindes Feuer, bis die Früchte unter beständigem Rühren gleichförmig erwärmt sind, legt sie auf ein Sieb, gibt sie dann wieder in den vom Feuer wieder weggenommenen Syrup und gibt auch das durch das Sieb Abgelaufene dazu. Dann läßt man es durch vier und zwanzig Stunden kalt stehen, wiederholt das frühere Verfahren, stellt die Pfanne durch acht und vierzig Stunden kalt und siedet es nochmals auf; wenn die Masse abgekühlt ist, legt man die Pfirsiche auf ein Sieb, gießt drei Pfund starken Weingeist auf den Syrup, seihet es gut durch und bringt das Durchgeseihte in ein passendes Gefäß, läßt eine Frucht nach der andern hinein, verschließt es dicht, stellt es an einen kühlen Ort und schüttelt es alle drei Tage, bis alle Früchte zu Boden gesunken sind. Nach zwei Monaten gibt man noch ein Pfund Weingeist dazu. Die auf diese Weise bereiteten Früchte behalten lange Zeit Farbe und Geschmack. Selbst fleischige, entkernte

196. Weintrauben

lassen sich auf diese Weise, aber nicht so gut, einmachen.

X.

Getrocknete Früchte.

Bei großem Obstvorrathe ist das Trocknen der Früchte als höchst zweckmäßig anzuempfehlen, da das Einsieden derselben sowohl zum eigenen Gebrauche als zum Verkaufe doch stets mit einem großen Aufwand von Zucker, Feuerung und Zeit verbunden ist, das Trocknen hingegen ohne große Ungelegenheit und mit äußerst geringen Kosten und Zeitaufwand besorgt werden kann. Wenn man das Obst im Großen dörren will, so hat man hiezu eigens eingerichtete Dörröfen, worin man den ganzen Herbst hindurch allerlei Gattungen Obst dörrt, und die mit frischem Obst belegten Breter vorne hin, wo die größere Hitze ist, die mit dem getrockneten aber in die Höhe oder weitere Entfernung gestellt werden. In kleinen Haushaltungen oder bei geringem Obstvorrathe kann man die Früchte auf geflochtenen Horden, welche man beim Korbmacher bekommt, auf dem Menageofen backen. Hat man auch diese Horden nicht, so legt man drei Finger hoch grauen Sand auf den Ofen, gibt auf diesen doppeltes Papier und die Früchte darauf. Alle gedörrten Obstgattungen müssen in

Säckchen auftrocknen, luftigen Böden oder Kammern aufbewahrt werden, damit sie nicht wieder anziehen oder von Milben verdorben werden.

197. Aepfel und Birnen zu dörren.

Die Maschansker pflegt man mit einem kleinen, runden, mit Stielen versehenen Eisen, welches der Klempner verfertiget, zu durchstechen, daß das Kernhaus heraus kommt, schält sie dann und dörrt sie. — Größere Aepfel werden geschält oder ungeschält in vier und mehr Theile geschnitten. — Birnen schält man, kerbt sie in der Mitte ein, als ob man sie in Vierteln schneiden wollte, läßt aber die Vierteln an den Stielen hängen.

198. Aepfelschnitzeln mit Zucker gedörrt.

Man schält große süße Aepfel, schneidet sie in Spalten, nimmt das Kernhaus heraus, siedet die Spalten in Zucker, dörrt sie bei gelinder Wärme, bestreut sie mit Zucker und bewahrt sie so.

199. Aprikosen zu trocknen.

Man schält vier Pfund Aprikosen recht dünn, wägt sie, legt sie in eine Schüssel und streut drei Pfund Zucker darauf; wenn er geschmolzen ist, so setzt man sie auf einen Ofen, nimmt jedes Stück, so wie es mürbe wird, heraus, und legt es in ein Porzellangefäß. Wenn alle gar sind und die Kochhitze verdampft, gießt man ein wenig von dem Syrup darüber; gießt ihn nach einem oder zwei Tagen wieder ab und läßt nur ein wenig davon in jeder Spalte,

kehrt sie nach einem oder zwei Tagen um, und fährt so täglich fort, bis sie an der Sonne oder sonst einem warmen Orte völlig trocken geworden sind, und verwahrt sie dann in Schachteln mit Papierlagen.

200. Pfirsiche zu dörren.

Man schneidet die Pfirsiche in der Mitte entzwei, löst den Kern aus und dörrt das Uebrige; halbirt sie aber etwas, daß sie nicht völlig durchgeschnitten werden. Dann siedet man sie etwas in Wein und Birnensaft, steckt inwendig, statt der Kerne, abgezogene Mandeln hinein, drückt sie etwas zusammen, damit sie nicht auseinander fallen und dörrt sie bei gelinder Wärme.

201. Quitten zu trocknen.

Diese sind sehr leicht zu trocknen. Man schält sie, schneidet sie in dünne Spalten und läßt sie sodann, doch nicht zu hart, trocknen. Die so gedörrten Quitten sind, mit Zwetschken oder sonstigem gedörrten Obst mitgekocht, ganz vortrefflich, doch gibt man nur wenige dazu; sie verleihen dem gedörrten Obst einen besonders guten Geschmack.

202. Kirschen oder Weichseln zu dörren.

Man zupft die Kirschen oder Weichseln von den Stielen, oder stutzt diese halb ab, legt sie dann dünn auf Breter, welche man bei dem Tischler mit einem etliche Finger breiten Rande verfertigen läßt, stellt sie in einen nicht zu heißen Backofen und läßt sie zwei bis drei Tage darin. Sollte der Ofen in der Zwischenzeit geheizt werden müssen,

so nimmt man sie heraus und stellt sie erst dann wieder hinein, wenn er ausgekühlt ist, übrigens kann man sie auch in der Sonne trocknen.

203. Kirschen mit Zucker zu trocknen.

Man stoßt mittelst eines Federkieles die Kerne aus sechs Pfund Kirschen, kocht sie mit drei Pfund Zucker, bis sie anfangen, runzelig zu werden, trennt sie dann von dem Safte und bringt sie in einen Ofen, der kühl genug ist, sie zu trocknen, ohne sie zu backen. Mit diesem Syrup kann man noch andere sechs Pfund Kirschen zubereiten.

204. Getrocknete Birnen mit Zucker.

Man schält Birnen von einer beliebigen Gattung dünn, kocht sie in einem dünnen Syrup und läßt sie darin zwei bis drei Tage liegen; dann macht man den Syrup stärker, läßt ihn wieder kochen und wiederholt dies Verfahren, bis er klar wird, läßt ihn sodann ablaufen und trocknet die Birnen kurze Zeit in einem kühlen Ofen. Zu bemerken ist noch, daß man die Birnen mit einem silbernen Messer schälen muß, weil sie sonst leicht schwarz werden.

205. Pomeranzenschalen zu trocknen.

Man schneidet schöne Pomeranzen in vier Spalten, zieht die Schalen herunter und legt sie in frisches Wasser, siedet sie so lange, bis sie mürbe sind, legt sie dann wieder in frisches Wasser, nimmt auf ein halbes Pfund Schalen zwölf Loth Zucker, läßt ihn mit nicht ganz einem Seitel Wasser sieden, bis er dicklich wird, gibt die Schalen in

ein Porzellangefäß, schüttet den Zucker darüber und läßt ihn über Nacht wohl zugedeckt stehen, seihet den andern Tag den Zucker ab, läßt ihn mit einem halben Vierting Zucker dick sieden, gießt ihn wieder über die Schalen, läßt sie drei oder vier Tage stehen, seihet den Zucker wieder ab, gibt noch ein Stückchen Zucker dazu und verfährt wie das erste Mal. Zuletzt siedet man den Zucker recht dick ein, läßt die Schalen so lange mitsieden, bis es schön dick ist, nimmt es aber öfters vom Feuer weg, rührt es gut unter einander, damit sich der Zucker an die Schalen anlegt, legt sie dann auf ein Papier und läßt sie trocknen.

206. Hagebutten (Hetschepetsch) zu trocknen.

Man sucht die größten, länglich runden Hetschepetsch aus, die man im Herbste, wenn sie reif, doch nicht überreif, sind, gepflückt hat, schneidet dann die Stiele und Botzen ab und jede Hetschepetsch in der Mitte aus einander, kratzt mit einem mehr runden als spitzen Messer die Kerne aus, reihet sodann die Hälften an Zwirnfäden, hängt oder setzt sie in Sieben an die Sonne, an Stubenöfen, oder, doch nicht zu nahe, an warme Backöfen und hängt sie in leinenen Säckchen auf.

207. Getrocknete Berberisbeeren (Weinscharln).

Man pflückt die Beeren mit ganzen Stielen, wenn sie recht glatt und roth von Farbe sind, ritzt jede Beere nach der Länge mit einer Nadel auf, faßt durch die Ritze die Kerne, sprengt sie heraus und bindet dann fünf bis sechs Träubchen zusammen. Zu zwei Pfund Beeren rechnet man

zwei ein halb Pfund Zucker, läßt ihn sieden, bis er sich spinnt, und die Beeren darin aufkochen, bis der Saft roth wird und setzt sie bis zum folgenden Tage auf einen warmen Ofen. Dann seihet man den Zucker durch ein Sieb davon ab, bestreut die Beeren mit frischem, gestoßenen Zucker und läßt sie auf einem Bleche trocknen.

208. Prünellen zu machen.

Man gibt auf recht schöne, große Pflaumen in einem Eimer siedendes Wasser, so lassen sie sich sehr leicht schälen, und bäckt sie auf Horden, drückt, wenn sie zu braten anfangen, die Kerne heraus und läßt die Pflaumen vollkommen ausbacken, und verpackt sie in eine Schachtel mit dazwischen gestreutem Zucker, so wie die ausländischen Prünellen, immer im Kreise herum.

209. Ordinäre Pflaumen zu dörren.

Will man die Pflaumen ungeschält dörren, so ist dabei nichts Besonderes zu beobachten; man trocknet sie entweder wie die Aepfel, auf Horden oder grauer Sandlage, so daß eine neben der andern liegt und wendet sie öfters um, damit sie nicht anbrennen, oder, wenn man sie ohne Kernen trocknen will, drückt man die Kerne heraus, wenn sie zu braten anfangen und steckt nach Belieben Mandeln hinein.

210. Pflaumen zu trocknen, daß sie ihren Reif bekommen.

Man nimmt eingemachte Pflaumen, schüttet den Zucker ab, wäscht sie mit lauem Wasser, legt sie auf ein gro-

bes Sieb und tunkt sie mittelst eines Drahtes in siedendes Wasser, legt sie dann auf ein anderes Sieb, stellt sie in den Trockenofen, und gibt Kohlenfeuer, in welches man einige Hände voll gestoßenes Kochsalz wirft, darunter. Wenn sie auf diese Weise vier bis sechs Stunden stehen, so bekommen sie einen so schönen Reif, als ob sie erst vom Baume kämen.

211. Reineclaudes

behandelt man ganz auf dieselbe Weise.

XI.

Candirte Früchte.

Zum Candiren eignen sich vorzüglich kleine Früchte, als: Muskateller-Birnen, Mandeln, Nüsse, Weintrauben ꝛc. Die Ersteren pflückt man, wenn sie zwar vollkommen ausgewachsen, aber noch nicht ganz reif sind und sich noch hart anfühlen lassen. Man läßt sie einige Male in schon kochendem Wasser aufwallen, seihet dieses dann ab und gießt kaltes darüber. Wenn sie abgekühlt sind, schält man sie und legt sie in dünnen Zucker-Syrup, gibt sie nun in eine Kasserole, so daß der Syrup über die Früchte geht, stellt es auf und kocht es so lange, bis man die Birnen mit einem Stecknadelkopf durchstechen kann, gießt hierauf das Ganze in einen glasirten Topf und läßt es zugedeckt stehen. Den andern Tag seihet man den Zucker wieder in die Kasserole, gibt so viel geklärten Zucker hinein, als die Birnen eingesaugt haben, kocht es wieder auf und gibt es über die Birnen. Den dritten Tag wiederholt man dieses Verfahren, läßt aber die Birnen in dem kochenden Zucker aufsieden, schäumt es sorgfältig ab und gibt es wieder in den Topf. Den vierten Tag wiederholt man diese Manipulation, ohne die Birnen aufzukochen, läßt den Zucker unter

beständigem Rühren so lange sieden, bis sich beim Heben des Löffels zeigt, daß der Zucker in breiten Tropfen abläuft; dann ist er gut und hat in der Conditor-Sprache den ersten Grad, den des Breitlaufs, erreicht. Den fünften Tag kocht man den Zucker unter häufigem Abschäumen zu kleinem Faden ein, gießt ihn über die Birnen, läßt sie acht Stunden lang im Trockenofen stehen, hebt nach dem Abkühlen die Birnen heraus, stellt sie über feine Röstchen und trocknet sie im Trockenofen. Während dessen kocht man eine gleiche Quantität Zucker, wie oben, zu großem Flug, stellt die Birnen in zwei Finger tiefe, zinnene Formen, gießt den Zucker darüber und stellt sie zehn Stunden lang in den lauwarmen Trockenofen, während welcher Zeit sich der Zucker candirt haben wird. Nun öffnet man an einem Ende die Kruste und läßt den flüssigen Zucker herauslaufen und stürzt die Birnen heraus, die bereits kristallisirt sind; doch sind sie beim ersten Mal gewöhnlich zu klein, man richtet sie deshalb auf's Neue in die Formen, setzt etwas geläuterten Zucker hinzu, damit man das Quantum vollständig hat, kocht ihn unter immerwährendem Abschäumen zu großem Faden und gießt ihn abgekühlt über die Birnen; stellt sie dann abermals in den Trockenofen, nimmt sie wieder nach zehn Stunden aus den Formen, taucht jedes Stück in warmes Wasser und stellt sie zum Abtrocknen in den Trockenofen.

212. Candirte Cedraten- und Orangenschalen.

Man läßt diese Schalen in ihrer ganzen fleischigen Dicke in großen Spalten von den Früchten, und kocht sie

so lange mit etwas Zucker in Wasser, bis man sie mit einem Nadelkopf durchstechen kann, läßt hierauf geklärten Zucker nicht ganz zum Breitlauf kochen, gibt sie hinein, kocht sie nochmals darin auf und gibt sie in einen glasirten Topf. Den nächsten Tag seihet man den Zucker ab, vermehrt ihn mit etwas klarem Zucker, kocht ihn wieder zum Breitlauf ein und gießt ihn über die Schalen; den dritten Tag seihet man ihn abermals ab, vermehrt ihn um das, was die Schalen eingesogen haben, kocht ihn um einen halben Grad stärker, als bis zum Breitlauf, und gießt ihn wieder über die Schalen. Den vierten Tag kocht man den Zucker bis zum kleinen Faden ein, und den fünften Tag endlich läßt man auch die Schalen mit aufkochen; den sechsten Tag hebt man die Schalen aus dem Zucker, läßt sie abtropfen und dann im Trockenofen auf kleinen Röstchen abtrocknen; kocht sodann frischen geklärten Zucker zu großem Faden auf und gießt ihn über die in die Zinnformen gereihten Schalen, läßt sie noch zehn Stunden im Trockenofen stehen, seihet dann den überflüssigen Zucker ab, nimmt die candirten Schalen aus den Formen heraus und trocknet sie auf kleinen Röstchen im Trockenofen. — Auf das erste Mal werden die candirten Früchte, Schalen ꝛc. nie recht schön; man wiederholt daher das Verfahren nochmals, d. h. man vermehrt den übriggebliebenen Zucker mit frischem, geklärten und kocht ihn bis zum kleinen Faden, gießt ihn über die abermals in die Candirformen gestellten Schalen und setzt sie in den Trockenofen; nach acht Stunden hebt man sie aus dem Zucker, taucht sie in warmes Wasser, um die Kristalle

reiner zu bekommen, gibt sie wieder über die Röstchen und trocknet sie. — Man bewahrt candirte Früchte am besten in einer mit Papier gefütterten Schachtel, wenn man noch überdies Papier dazwischen legt, und, wie es sich wohl von selbst versteht, an einem trockenen Orte.

213. Candirte Mandeln.

Man nimmt grüne Mandeln, setzt sie in die Candirformen, gießt zu großem Faden gekochten Zucker darüber, seihet diesen, nachdem sie acht bis zehn Stunden im Trockenofen waren, wieder ab, stürzt die Mandeln durch Aufschlagen der umgestürzten Formen auf eine Marmorplatte aus denselben heraus, trocknet sie über Röstchen im Ofen, reihet sie in die Candirformen und übergießt sie neuerdings mit frisch geklärtem Zucker. Das zweite Mal kocht man den Zucker nur zu kleinem Faden, weil die Kristalle dadurch reiner werden.

214. Candirte Nüsse.

Man nimmt die Nüsse aus ihrem Zucker und läßt sie im Ofen trocknen, kocht dann den Zucker zum Faden, gießt ihn über die in Formen gereihten Früchte, seihet nach zehn Stunden, während welcher die Früchte im Trockenofen waren, den flüssigen Zucker ab, stürzt die Formen wie oben auf einer Marmorplatte um, gibt die Nüsse dann wieder in dieselben, gießt zu großem Faden gekochten Zucker darüber, trocknet sie jedoch früher auf Röstchen im Ofen; läßt sie hierauf wieder zehn Stunden im Ofen trocknen,

nimmt sie aus den Formen, taucht sie in warmes Wasser und trocknet sie dann ab.

215. Candirte Weintrauben.

Diese nehmen sich besonders schön aus, ihr lebhaftes Roth macht sich sehr brillant unter dem kristallisirten Zucker.

216. Candirte Pistazien.

Machen sich auch sehr schön, ihr zartes Grün macht einen lieblichen Effekt. Beide Sorten werden ganz so wie die übrigen Früchte behandelt.

XII.

Feines
Confect von Früchten.

217. Marillen-Paste.

Man schneidet reife Marillen durch, gibt sie in eine Kasserolle, gießt zollhoch Wasser in das Gefäß und kocht sie auf Kohlenfeuer weich, treibt sie dann durch ein Haarsieb und läßt das Durchgeschlagene in einer Kasserolle auf die Hälfte einkochen. Nun läßt man die Masse unter immerwährendem Aufrühren nochmals aufkochen, gibt sie sodann in eine kleine, mit einem Schnabel versehene Pfanne, gießt runde Kräpfchen in der Größe eines Kupfergroschens auf weißes Blech und bestäubt sie mit fein gefähtem Zucker, läßt sie sechsunddreißig Stunden im Ofen zum Trocknen, nimmt sie dann heraus und schneidet mit einem scharfen, in heißes Wasser getauchten Messer die Pasten von den Blechen los.

218. Erdbeer-Pasten.

Man treibt schöne reife Garten-Erdbeeren durch ein Haarsieb, welches recht fein sein muß, damit die Kerne

nicht mitkommen, und läßt dann das Mark wie oben in einer Kasserolle auf schwachem Kohlenfeuer bis auf die Hälfte einkochen. Auf ein Pfund frisches Mark rechnet man einen Vierting geläuterten Zucker zu schwachem Bauch gekocht. Uebrigens behandelt man sie ganz wie Nr. 217, gießt sie auf weißes Blech, verfährt aber mit dem Ausgießen schnell, weil die abgekühlte Masse sehr schwer zu gießen ist und beendet sie wie oben.

219. Himbeer-Pasten.

Man passirt schöne große Gartenhimbeeren, wie die Erdbeeren, läßt sie zur Hälfte einkochen, nimmt auf ein Pfund Mark anderthalb Pfund Zucker und verfährt übrigens wie oben.

220. Pfirsich-Pasten.

Man schneidet schöne, frische Pfirsiche in der Mitte aus einander, gibt sie in eine Kasserolle, gießt zollhoch Wasser zu und läßt sie auf Kohlenfeuer weich kochen; passirt sie dann durch einen feinen Durchschlag und wiegt das Mark, nimmt auf ein Pfund Mark anderthalb Pfund Zucker und verfährt ganz wie oben.

221. Aepfel-Pasten.

Man pflückt gegen Ende September Maschansker-Aepfel, schneidet sie in vier Theile, gibt das Kernhaus heraus, läßt sie mit hinlänglich Wasser auf Kohlenfeuer weich sieden und passirt sie durch ein Haarsieb; wiegt dann das Mark, nimmt auf jedes Pfund desselben anderthalb Pfund

Zucker und läßt es auf schwachem Kohlenfeuer zur Hälfte einsieden, läutert inzwischen den Zucker, läßt ihn zu großem Flug kochen und rührt ihn langsam unter die Aepfel, läßt dann die Masse nochmals aufkochen, drückt den Saft von einer oder zwei Limonien hinein und mengt ihn gut darunter.

222. Reineclaudes-Pasten.

Man siedet Reineclaudes ein wenig im Wasser, passirt sie durch ein feines Sieb, kocht auf ein Pfund Früchtenmark ein halbes oder drei Viertelpfund Zucker, bis er sich sulzt, rührt ihn unter das Passirte und dressirt dieses auf ein Blech.

223. Himbeer-Kuchen.

Man nimmt Zucker und Himbeeren in gleichen Gewichtstheilen, kocht die Früchte in einem messingenen Becken und läßt sie unter beständigem Rühren so lange kochen, bis aller Saft verschwunden ist, rührt dann den Zucker darunter, streicht, wenn dieser sich vollkommen aufgelöst hat, die Masse auf einen Porzellanteller und trocknet sie an der Sonne. Sobald die obere Seite trocken ist, zerschneidet man sie in kleine Kuchen, legt sie auf andere Teller, trocknet sie vollends und verwahrt sie in Büchsen mit dazwischen gelegtem Papier.

224. Orangenblüten-Kuchen.

Man läßt ein Pfund Zucker zu Syrup kochen, gibt vier Loth gehackte Orangenblüten hinein, kocht sie damit, bis sich der Syrup an den Seiten des Topfes anhängt,

formt dann auf einem Teller kleine, flache Kuchen von der Masse und behandelt sie wie oben.

225. Quitten-Confect.

Man läßt eine Quittensalse (Nr. 46) sehr stark und fest einkochen, nimmt dann halb so viel Zucker als Quittenmark, kocht sie gut und kühlt sie gut ab, macht dann Kugeln von der Größe einer wälschen Nuß, drückt sie auf einem mit Zucker bestreuten Papier ganz flach, trocknet sie an einem reinen Orte in der Luft, walkt sie täglich mit einem Walker etwas dünner aus, bis sie so dünn wie Oblaten werden, bestreut sie mit Zucker und bewahrt sie in einer Schachtel zum ferneren Gebrauch.

226. Quitten-Biscotten.

Man gibt in ein messingenes Becken drei Vierting Zucker mit etwas Wasser, und läßt ihn dick einsieden, gibt dann anderthalb Vierting durchgeschlagene Quitten hinein und rührt es recht gut auf der Glut unter einander, stellt sie vom Feuer weg, verrührt nach und nach den Schnee von vier Eierklar, welcher recht fest geschlagen sein muß, unter die ausgekühlten Quitten, schneidet Oblaten in Biscottenform, bestreicht sie mit der Quittenmasse und läßt sie auf einem mit Wachs überstrichenen Plättchen im überkühlten Ofen trocknen.

227. Quitten-Busserln.

Man siedet schöne Quitten weich, schält sie, schneidet das Beste herunter und schlägt es durch ein Sieb, nimmt auf ein Pfund durchgeschlagene Quitten ein Pfund gesto-

ßenen Zucker, schlägt von drei frischen Eiern das Klar zu Schnee, verrührt Alles nach und nach unter einander, rührt es dann eine Viertelstunde ab, bis es schön weiß und pflaumig ist, macht dann von Oblaten kleine Busserln, stellt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Plättchen und läßt sie im Ofen trocknen. Man kann sie nach Belieben auch mit Eis verzieren.

228. Quitten-Hollipen.

Man siedet schöne reife Quitten mit den Schalen im Wasser weich, schält sie dann, schabt das weiche Mark sorgfältig heraus, daß ja nichts Steiniges darunter kommt, treibt es durch ein feines Sieb, rührt achtzehn Loth Quittenmark mit dem Saft einer halben Limonie und einem halben Pfund an einer Limonie abgeriebenen Zucker recht fein ab, bestreicht einen Porzellanteller mit Butter, streicht die Masse sehr dünn darauf, läßt sie an einem warmen Orte so trocken werden, daß man sie herab ziehen kann, wickelt sie dann über eigens dazu verfertigte Hölzer, so daß die Seite, welche auf dem Teller gelegen hat, beim Aufwickeln die Außenseite der Hollipen wird, pickt die Enden mit etwas Eierklar zusammen und läßt sie in der Nähe eines warmen Ofens trocknen.

229. Marillen-Biscotten.

Man dünstet unter beständigem Verrühren ein halbes Pfund Marillen recht weich, verrührt ein halbes Pfund fein gefähten Zucker mit dem aufgekochten Klar von zwei Eiern und einem Dotter recht gut, bis es ganz dicklich

wird, schlägt dann die ausgekühlten Marillen durch ein Sieb hinein, gibt die kleingeschnittenen Schalen einer Limonie hinzu, macht kleine Biscotten auf ein mit Wachs bestrichenes Plättchen und backt sie so kühl als möglich.

230. Hetschepetsch-Herzeln.

Man gibt unter eine beliebige Menge Hetschepetsch-Salse so viel fein gestoßenen Zucker, daß es eine dickliche Masse bildet, streicht diese auf einen Porzellanteller, läßt sie an einem warmen Orte stehen, kehrt sie täglich um, und mengt noch, wenn man will, fein geschnittene Limonienschalen unter die Masse. Wenn man dies Verfahren durch acht Tage fortgesetzt hat und die Salse, welche man einen kleinen Finger dick aufstreicht, ganz fest geworden ist, so sticht man mit dem dazu gehörigen Model, welchen man in gestoßenen Zucker taucht, kleine Herzchen aus, die man nach Belieben mit weißem Eis verzieren kann. Dieses Confect hält sich, an einem trockenen, warmen Orte bewahrt, sehr lange gut.

231. Haselnuß-Busserln.

Man stoßt drei Loth Haselnüsse mit sechs Loth Zucker recht fein, rührt das aufgeklopfte Klar von einem großen Ei darunter, macht kleine Busserln davon auf Oblaten und backt sie kühl auf einem mit Wachs bestrichenen Plättchen.

232. Aprikosen-Käse.

Man nimmt geschälte Marillen und Zucker in gleichen Gewichtstheilen, feuchtet den Zucker ein wenig an

und läßt ihn stark kochen, schlägt die Kerne auf, zieht die Haut von den Mandeln und gibt sie hinzu. Nun läßt man die Marillen im Zucker zwanzig bis dreißig Minuten kochen und füllt endlich die Masse, wie den Quittenkäse, in kleine Schachteln oder auf Teller.

233. Quitten-Würste.

Man nimmt Quitten-Marmelade, rechnet aber auf zwei Pfund Mark gewöhnlich nur ein Pfund Zucker und röstet es stärker, als bei anderen Marmeladen; mengt dann zu drei Pfund Masse drei Vierting rohe, gehackte Mandeln, ein Loth Zimmt, ein Quintel Nelken und ein halbes Pfund geschnittene Pomeranzenschalen, füllt es in Schöpsendärme und läßt es trocknen.

234. Quitten-Schnee.

Man schält weichgekochte Quitten, schabt das Beste davon herunter und treibt es durch ein Sieb, vermischt ein halbes Pfund Quitten mit eben so viel Zucker, verührt nach und nach den festgeschlagenen Schnee von zwei Eierklar darunter, bis es nach einer Viertelstunde ganz weiß und zu Schaum geworden ist, macht nun von dieser Masse Häufchen auf Oblaten und läßt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech im Ofen trocknen.

235. Himbeer-Kräpfchen.

Man schlägt das Klar von zwei Eiern zu festem Schnee, vermengt sechs Loth gefähten Zucker, etwas abgeriebene Limonienschalen und einen Kaffeelöffel voll Mehl damit, bestreicht dann kleine, rund geschnittene

Oblaten mit Himbeer- oder Hetschepetsch-Salse, streicht das gerührte Eis darüber, legt die Kräpfchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backt sie bei schwacher Hitze.

236. Conserve von Limonien oder Pomeranzen.

Man nimmt z. B. ein halbes Pfund Zucker, reibt die Früchte daran ab, schabt ihn auf eine Tasse ab, rührt ihn mit Limoniensaft gut ab, gibt ihn dann, mehrere Stücke zerschlagen, in eine messingene Pfanne, gießt etwas Wasser, ungefähr halb voll, dazu, kocht ihn zum Flug, nimmt dann einen Schaumlöffel und bläst durch; wenn er Blasen macht, so ist er gut, läßt ihn ein wenig auskühlen, gibt einen Theil des Zuckers in ein kleines Pfandel, das mit einem Schnabel versehen ist, rührt ihn mit einem hölzernen Kochlöffel so lange, bis er anfängt weiß zu werden (tabulirt ihn), gibt den abgeriebenen Zucker in die Masse, rührt es gut ab, macht runde Batzeln auf weißes Schreibpapier, so werden sie von selbst fest. Hat man etwa zu viel Saft genommen, so muß man die Conserve wieder mit der Masse in die Pfanne geben und nochmals aufsieden lassen.

237. Conserve von Dirndeln.

238. Conserve von Marillen.

Man mengt etwas von den Salsen dieser Früchte unter den abgerührten Zucker statt des Limoniensaftes.

239. Conserve von Muskattrauben.

Man preßt die Trauben aus, läßt den Saft durch ein Sieb laufen, und vermischt sie mit dem zu großem Flug gekochten Zucker.

240. Conserve von Ananas.

Man reibt die Schale von kleinen oder schadhaften Ananas auf Zucker ab, schneidet sie aus einander und preßt den Saft heraus, drückt den Saft von einer Limonie dazu, rührt es mit dem abgeriebenen und gestoßenen Raffinade-Zucker zu einer festen Masse und verfährt wie oben.

241. Conserve von Kirschen oder Weichseln.

Man stoßt die Kerne aus einem Pfund guter Weichseln oder Kirschen, siedet sie, bis der Saft heraus kommt, seihet ihn durch ein Sieb, läßt ihn bis auf ein Seitel einkochen, gießt dann dritthalb Pfund zu großem Flug gekochten Zucker dazu, rührt es auf dem Feuer tüchtig unter einander und verfährt wie gewöhnlich. Diese Conserve wird noch wohlschmeckender, wenn man auf ein Pfund Kirschen einen Vierting Ribisel (Johannisbeeren) nimmt.

242. Conserve von Himbeeren oder Erdbeeren.

Man nimmt nach Belieben Erdbeeren oder Himbeeren, passirt sie durch ein Sieb, und gibt, wenn der Zucker gesotten hat und tabulirt ist, den durchpassirten Saft hinein, doch nicht zu viel, damit die Conserve nicht zu dünn wird.

243. Conserve von frischen Marillen oder Pfirsichen.

Man schält noch nicht ganz reife Marillen oder Pfirsiche, schneidet sie in Scheiben, und läßt sie mit ein wenig Wasser

bei gelindem Feuer mitkochen, daß sie wie ein dickes Muß werden; läßt dann auf einen Vierting Obst ein Pfund Zucker zu starkem Flug sieden und gießt das Muß unter beständigem Rühren darunter. Man kann die Masse auch in längliche Papierkapseln oder nach Belieben auch in Ganzem gießen, in welchem Falle man sie, wenn sie abgekühlt ist, in einen Finger-lange und zwei Finger breite Stücke mit dem Messer schneidet. Wenn sie nicht leicht von dem Papiere gehen, so löst man dieses mit einem nassen Schwämmchen davon ab. — Man kann von allen möglichen Liqueurs und Säften Conserven machen.

244. Ueberzogene Weintrauben.

Man nimmt schöne, sogenannte schmeckende Weintrauben, läßt immer drei und drei Beeren beisammen, taucht sie in Eierklar, läßt sie gut abtropfen, bestreut sie dick mit gesähtem Raffinade-Zucker und läßt sie trocknen. Sie sehen sehr gut aus, dienen als Confect, halten sich aber nur wenige Tage schön. Man setzt sie in Papierkapseln.

245. Ueberzogene Johannisbeeren.

Schöne, große rothe Träubchen behandelt man auf dieselbe Weise, doch servirt man sie auf einem Teller gehäuft.

246. Getunktes Obst.

Hiezu eignen sich vorzüglich Pomeranzenspalten, welche man früher auslöst, damit sie etwas übertrocknen;

Quittenkäse wird in viereckige Stückchen geschnitten; von Weintrauben läßt man immer drei und drei Beeren zusammen; bei Datteln nimmt man die Kerne heraus und füllt Hetschepetsch-Salse hinein. Man nimmt hiezu auch gesottene Kastanien ꝛc. Das Verfahren dabei ist folgendes: Man stellt drei Vierting feinen Zucker mit einer halben Maß Wasser in einem Pfandel auf gelindes Feuer und läßt es sieden, steckt die Kastanien, welche vorher eine halbe Stunde gesotten wurden, an eigends dazu verfertigte, hölzerne Spießchen; läßt den Zucker so lange sieden, bis etwas davon, in kaltes Wasser gegossen, sich steif vom Löffel löst und gibt auch einen halben Kochlöffel voll Essig in das Pfandel. Dann stellt man das Ganze über einer Glutpfanne auf die Anrichttafel, taucht das Obst ein, dreht es einige Male um, steckt die Hölzchen in die Löcher eines Rostes und läßt den Zucker abtropfen, läßt das Obst etwas übertrocknen, zieht die Hölzchen aus demselben heraus, und legt es in zierliche Papierkapseln.