

Sechszehnte Abtheilung.

Von eingemachten und eingesot- tenen Früchten.

1. Eingemachte Weilgen.

Von dem Stiele läßt man den vierten Theil an den Weilgen, und die Blumen bleiben ganz. Hernach setzt man sie, ohne daß man sie wäscht in geläuterten, und nach Art des großen Fadenzuckers gesotteneu Zucker. Darinnen bleiben sie bis zum andern Tage stehen, daß sie ohngefähr zwölfmal aufwallen, bis der Zucker nach der kleinen Federart gesotten ist. Dieses Zuckerwerk läßt man kalt werden, daß man es in die Gefäße bringen kann. Sollen die Weilgen eingemacht werden, ohne daß sie Stränke bleiben, so darf man die Blätter nur abpflücken, und ganz lassen; übrigens verfährt man damit, wie vorher angewiesen ist.

2. Stachel

2. Stachelbeeren feucht eingemacht.

Es werden zwey Pfunde unreife Beeren an der Seite mit einer Messerspiße oder einem Zähnstöcher geößnet, und die Kerne herausgenommen; hernach wirft man sie in warmes sehr helles Wasser, und setzt sie auf ein mittelmäßiges Feuer, bis die Beeren auf das Wasser herauf kommen, dann nimmt man sie ab, und läßt sie in eben dem Wasser stehen und auskühlen, damit sie nicht gar zu mürbe und wieder grün werden. Zu solchem Ende gibt man ein wenig Salz und Weinessig dazu, davon werden sie desto leichter wieder grün, und desto heller. Hierauf wirft man sie in frisches Wasser, damit sie den herben Geschmack verlieren. Hernach werden zwey Pfunde Zucker geläutert, die Beeren hinein gegeben, und auf den Feuer gelassen, bis sie ausquellen, ohne zu kochen. Im Zucker bleiben sie vier und zwanzig Stunden liegen, und hernach gibt man sie in einen Durchschlag, daß die Zuckerbrühe zu Verlenzucker gesotten werden kann. Dann schüttet man die Beeren ganz sachte hinein, läßt sie nach und nach ein paar mal aufwallen, und rührt sie ganz gelind um;

darauf

darauf werden sie in ihre Gefäße gegeben. Nach diesem Verhältnisse muß man sich richten, man mag einmachen, so viel man will

3. Stachelbeeren trocken einmacht.

Zuerst setzt man sie in Zucker, wie ich in vorigem Absatze angezeigt habe; hernach nimmt man sie aus der Zuckerbrühe heraus, setzt sie auf Kupferblättchen, bestreuet sie mit reinem Zucker, und läßt sie auf dem warmen Ofen trocken werden. Der gesottene Zucker läßt sich zu Kühlsträncken, und zum Stosen gebrauchen.

4. Abrikosen in der Lauge eingeweicht.

Um die weißen Haare von den grünen Abrikosen wegzubringen nimmt man eine Lauge aus geseibter Asche von neuem Holz. Von dieser Asche giebt man etliche Hände voll in einem Topf und Wasser dazu, setzt sie aufs Feuer, und läßt sie eine Weile kochen, bis sie sich mit dem Finger dick und gelind anfühlen läßt. Als dann kommen die Abrikosen hinein, und werden mit dem Schaumlöffel fleißig umgerührt, damit sich die Asche nicht zusammen auf den Boden setze. Hierauf versucht man, ob die weißen Haare leicht von den Abrikosen abgehen,
und

und nimmt sie alsdenn vom Feuer, macht eine nach der andern rein, und legt sie so, wie sie rein sind, in frisches Wasser. Wenn sie abgeputzt sind, sticht man eine jede an vielen Orten mit einer Secknadel, setzt sie in Wasser auf's Feuer, gibt so viel Salz, als man zwischen drey Fingern faßt, nebst einem Viertelglase Weineßig dazu, daß sie wieder grün werden, deckt das Gefäß, worinnen sie sind, gut zu, und läßt sie bey gelindem Feuer ganz sachte aufquellen. Wenn sie wieder grün sind, so giebt man sie nachgehends in laulichtes Wasser, damit sie nicht so herb schmecken; Nachdem sie darinn völlig gereiniget worden sind, so legt man sie auf einige Stunden in frisches Wasser. Hernach setzt man sie in Zucker, bis zum andern Tage, gibt sie in einen Durchschlag, damit die Feuchtigkeit wegkommt, läßt den Zucker drey bis viermal aufwallen, gleßt ihn über die Abrikosen, und läßt sie bis zum folgenden Tage darinnen stehen, gibt zum drittenmal ein wenig geläuterten Zucker hinzu; und zum viertenmal, wenn es genug Zucker ist, um sie völlig fertig zu machen, läßt man den Syrup fünf bis sechsmal aufwallen, dann werden die Abrikosen ganz sachte hineingegeben. und so lan-

ge gekocht, bis der Zucker nach Perlenart ist. Man hat zu merken, daß alle feucht eingemachten Früchte völlig im Zuckersafte eingetaucht liegen müssen. Wenn sie in ihre Gefäße gegeben sind, so deckt man eine Scheibe Papier auf sie, und zwar so, daß sie auf die Früchte aufliegt.

5. Grüne Abriskosen trocken eingemacht.

Man nimmt grüne Abriskosen, und verfährt damit, wie vorher gemeldet. Doch ist noch zu merken, daß gar zu kleine Früchte die Länge nicht ausstehen können. Man reibt ihnen also die Wolle mit Salz, ohne Eßig ab, läßt sie weich, und in eben diesem Wasser wieder grün werden. Wenn man sie eingemacht und in ihre Gefäße gebracht hat, und davon einige trocken haben will, setzt man sie heraus, daß der Zuckersaft abläuft, rollt sie in fein gestoßenen Zucker herum, und setzt sie in einem Haarsieb auf den Ofen, daß sie trocken werden.

6. Unreife Mandeln eingemacht.

Man nehme fünf oder sechs Hände voll klar gesiebte Asche von neuem Holze, und lasse

se

se solche in Wasser so lang kochen, bis sie eine Lauge formiret, die sich sanft und fett mit den Fingern angreift. In diese gebe man die Mandeln, und rühre sie mit dem Schaumlöffel beständig um, damit nicht die Asche auf den Boden des Gefäßes in einem kleinen Klumpen beisamen liegen bleibt. Sobald die weichen Haare von den Mandeln leicht abgehen, so nehme man sie vom Feuer, reinige sie einzeln, und werfe sie sogleich in frisches Wasser. Alsdann steche man eine jede an vielem Orten mit einer Stecknadel, setze sie mit Wasser nur so lang auf das Feuer, bis sie schäumen, woben aber das Gefäß zugedeckt werden muß, damit sie wieder grün werden. Wenn dieses geschehen, so lasse man sie kalt werden, und gebe sie in dünnen Zucker, worin sie bis folgenden Tag bleiben. Alsdenn bringe man sie in einem Durchschlag, und lasse den Zucker davon drey bis viermal aufwallen; diesen giesse man hernach auf die Mandeln, und lasse sie also wiederum bis zum andern Tage stehen. Das drittemal wird noch mehr geläuterter Zucker dazu gegeben, und das viertemal muß der Zucker fünf oder sechsmal auffieden. Man gebe so fort die Mandeln hinein, und lasse sie so lang

lang kochen, bis der Syrup perlenartig gesotten ist. Hernach werden sie vom Feuer genommen, und in Gefäße gebracht. Die Mandeln müssen aber so viel Syrup haben, daß sie ganz davon bedeckt sind.

7. Unreife Mandeln trocken.

Will man sie trocken haben, so werden sie auf vorher beschriebene Art eingemacht, und gemeiniglich nimmt man feucht eingemachte dazu. Diese müssen abtropfen, in fein gestossenem Zucker herum gewälzt, hernach auf ein Haarsieb gebracht, und auf dem warmen Ofen getrocknet werden.

8. Braungesottene unreife Mandeln.

Zu deren Verfertigung sind trocken eingemachte Mandeln am tauglichsten. Man läßt Zucker braun werden, und hält solchen auf heisser Asche warm. Jede Mandel taucht man an einem hölzernen Stengelchen in den Zucker, und steckt sie hernach in die Löcher an einem Korbe, daß sie die Feuchtigkeit verlieren. Eben so verfährt man auch mit Mandeln, die in Brandwein eingemacht sind, nachdem man sie

zuvor auf den warmen Ofen hat trocken werden lassen.

9. Braun gesottene Erdbeeren.

Man nehme ein Vierteltheil oder ein halbes Pfund Zucker, je nachdem die Menge der Erdbeeren größer oder geringer ist, und ein wenig Wasser und lasse ihn so lang kochen, bis er braun wird, und eine schöne Zimmetfarbe bekommt; hernach nehme man ihn vom Feuer, ehe ihn auf heiße Asche, und verhüte, daß er nicht gerinne. In diesen Zucker tauche man die Erdbeeren, indem man sie am Stiele hält, und lege eine nach der andern auf ein mit feinem Baumböle ganz dünn bestrichenes Kupferblech. Hernach kann man sie an einem beliebigen Orte verwahren.

10. Naß eingemachte Himbeeren.

Etwa zwey Pfunde Himbeeren werden von den Stielen abgepflückt, und dritthalb Pfunde Zucker nach großer Federart gesotten. In diesen wirft man die Himbeeren ganz langsam, und läßt sie bey vollem Feuer einen Sod thun. Hernach schüttet man einen halben Schoppen durch.

durchgeseihten Kirschensaft dazu, setzt sie wieder aufs Feuer, und läßt sie noch dreyzehn bis vierzehnmahl aufwallen, bis sich der Zucker in einen Syrup verwandelt. Unter der Zeit, da sie kochen, hebt man sie zwey oder drey mal ab, daß man sie abschäumen kann. Wenn alles dieses geschehen ist, so läßt man sie auf die Hälfte kühl werden, ehe man sie in die zu ihrer Verwahrung bestimmten Gefäße bringt. Manche nehmen auch keinen Kirschensaft dazu.

11. Trocken eingemachte Himbeeren.

Man siedet zwey Pfunde Zucker nach großer Federart. Zu diesen nehme man zwey Pfunde fast reife Himbeeren, denen die Stiele genommen sind, und lasse sie zugedeckt einen Sod thun; alsdann nehme man sie vom Feuer, schäumt sie ab, gieße sie ganz langsam in einen Napf, und lasse sie in dem Zucker auf dem warmen Ofen bis zum folgenden Tage stehen. Hernach nehme man sie aus ihrem Syrupe, lasse sie abtropfen, bestreue sie überall mit zarten Zucker, und lasse sie auf dem warmen Ofen trocken werden.

12. Eingemachte Kirschen ohne Kerne.

Zu vier Pfunden solcher Kirschen nimmt man zwey Pfunde geläuterten Zucker, läßt ihn nach großer Federart sieden, wirft die Kirschen hinein, und läßt sie zugedeckt drey oder vier Code thun, wobey sie wohl abgeschäumt werden, und bis zum folgenden Tage im Zucker stehen bleiben. Hiezu giebt man alsdann noch zwey Pfunde geläuterten Zucker, läßt sie hernach abtropfen, und siedet den Syrup so lang, bis er breit vom Löffel abfällt. Hierauf läßt man die Kirschen ganz gemach in denselben hinein fallen, und zugedeckt drey bis viermal aufwallen, schäumt sie wohl ab, und gibt sie nebst dem Syrup in einen Napf, worin sie gut bleiben, so lang man will. Wenn man etwas davon nöthig hat, so nimmt man die Kirschen aus dem Syrup, schneidet sie mitten entzwey, doch so, daß die Theile an einander hangen bleiben, und drückt also zwey Kirschen gegeneinander, und auf dieselben noch zwey andre, an jeder Seite eine. Hernach setzt man sie in ein Sieb, läßt sie abtropfen, und auf dem warmen Ofen trocken werden.

13. Masse

13. Naße Kirschen mit Kernen.

Drey Pfunde Zucker läßt man nach großer Federart sieden. Wenn er so weit, als er seyn soll, gesotten ist, so kommen vier Pfunde Kirschen mit halben Stielen hinein. Diese läßt man zugedeckt zwölfmal aufsteden, nimmt sie hernach vom Feuer, und läßt sie in dem Syrupe bis zum andern Tage stehen. Alsdenn giebt man noch ein Pfund nach großer Federart gesottenen Zucker nebst einem halben Schoppen Johannisbeeren-Saft dazu, setzt es zusammen wieder aufs Feuer, und läßt es kochen, bis der Syrup nach Perlenart gesotten ist. Dieses zu erfahren, darf man nur von dem gesottenen Zucker etwas zwischen zween Finger nehmen, und wenn der Zucker bey der Auseinanderstreckung der Finger einen Faden zieht, der nicht abreißt, so hat er seine gehörige Art. Hernach nimmt man die Kirschen vom Feuer, und wenn sie ein wenig abgekühlt sind, so gibt man sie in Gefäße zum aufbehalten.

14. Kirschen mit Himbeeren vermengt.

Man zerquetsche in einem Napfe ein Pfund Himbeeren, und treibe solche durch ein feines Sieb

Sieb, damit der Saft völlig herauskomme. Hieranf siebe man vier Pfunde Zucker nach großer Federart, und gebe den Himbeerensaft nebst drey Pfunden recht reifen Kirschen, denen die Stile halb abgenommen sind, hinein. Diese läßt man bey vollem Feuer wenigstens acht bis zehn Cude thun, nimmt sie vom Feuer, schäumet sie ab, und läßt sie bis zum folgenden Tage stehen. Hernach läßt man sie wieder kochen, bis der Zuckersaft, wie bei den vorigen nach Perlenart gesotten ist. Wenn sie halb erkaltet sind, so werden sie in ihre Gefäße gegeben.

15 Kirschen in ein Fäßchen einzumachen.

Zu einer Kanne schöner und trockner Weichselkirschen, von welchen die Stile abgedreht werden müssen, nimmt man zwey Pfunde Zucker, legt eine Lage Kirschen in das Fäßchen, und auf diese eine Lage von gestossenem Zucker; auf diese Art fährt man fort, bis das Fäßchen voll ist, gibt auch Gewürznelken und Zimmet nach Belieben dazu, läßt das Fäßchen, acht Tage lang unzugemacht stehen, und drehet es während der Zeit öfters langsam herum, daß der Zucker und die Kirschen sich wohl miteinander

ander vermengen. Man kann auch den Zucker sieden lassen, und ihn etwas kalt über die Kirschen schütten.

16. Braun gesottene Kirschen.

Es werden schöne große und recht reife Kirschen ausgesucht, die Stiele davon halb abgeschnitten, abgetrocknet, und eine nach der andern in braun gesottenen Zucker getaucht. Alsdann setzt man sie einzeln auf ein Kupferblech, dessen Oberfläche mit gutem Baumöl dünn bestrichen ist, und zieret Schalen damit, wie man es für gut befindet. Sind keine frischen Kirschen zu haben, so nimmt man in Brandwein eingemachte, läßt sie abtropfen, und auf dem warmen Ofen trocken werden; und so kann man sie auf eben diese Art gebrauchen.

17. Eingemachte Jesminblüthen.

Schönen völlig aufgeblühten Jesminblüthen werden die Stiele bis auf den vierten Theil abgeschnitten, und die Blüthen ganz gelassen. Man siedet hernach Zucker auf große Federart, nimmt ihn vom Feuer, giebt die Jesminblüthen hinein, ohne sie zu waschen, und läßt sie bis folgenden Tage im Zucker liegen. Alsdann
müssen

müssen sie etwa zwölf Sode thun, bis der Zucker nach kleiner Federart gesotten ist. Hierauf läßt man sie kalt werden, und hebt sie in Fäßchen auf. Wer nur blos die Blätter von Blüthen einmachen will, der nimmt ihnen die Stiele, pflückt die Blätter ab, und behandelt sie übrigens nach der beschriebenen Art.

18. Feucht eingemachte Pomeranzen- Blüthen.

Man pflückt von einer beliebigen Menge Pomeranzenblüthen die Blätter ab, giebt sie in siedendes Wasser, und läßt sie kochen, bis sie mit dem Finger weich anzufühlen sind. Ehe man sie abnimmt, giebt man eine Unze gestossenen Alaun dazu, damit sie weiß werden. Hernach wird wieder siedendes Wasser genommen, in welches man den aus einer großen Citrone gedrückten Saft, gleich darauf aber die Pomeranzenblüthen hinein schüttet, damit sie vollends weich werden, und sich leicht mit den Fingern zerdrücken lassen. Darauf kommen sie in frisches Wasser, in welches, um die Pomeranzenblüthen weiß zu erhalten, ebenfalls der Saft von einer Citrone hineingedrückt wird. Zu jedem Pfunde Blüthen nimmt man

man sodann vier Pfunde Zucker, der geläutert werden muß. Diesen nimmt man vom Feuer und läßt ihn stehen, bis er nur noch laulich ist, giebt alsdann die Blüthen hinein, die man zuvor hat abtropfen lassen, läßt sie bis zum folgenden Tage im Zucker stehen, hernach noch einmal abtropfen, und setzt den Zucker aufs Feuer, daß er nach kleiner Fadenart gesotten wird. Hierauf läßt man ihn noch einmal laulich werden, gießt ihn also auf die Blüthen, und läßt sie nochmals bis zum künftigen Tage im Zucker stehen. Nach diesem setzt man den Zucker allein noch einmal auf das Feuer, bis er nach großer Perlenart gesotten ist, nimmt ihn wieder ab, und gießt ihn nicht eher auf die Blüthen als bis er nur noch laulich ist. In dieser Verfassung wird das Eingemachte in Gefäße gegeben, und wenn es völlig kalt geworden, zugedeckt. Es ist wohl zu merken, daß die Blüthen, sobald sie in siedendem Wasser weich worden sind, nicht wieder auf das Feuer gesetzt werden dürfen.

19. Trocken eingemachte Pomeranzen Blüthen.

Anfangs verfährt man damit, wie mit solchen, welche feucht eingemacht werden, und läßt sie bis zum folgenden Tag in dem Zucker stehen. Dann nimmt man sie heraus, legt sie auf Kupferbleche, daß sie abtropfen, und bestreuet sie vermittelst einer Streubüchse überall mit gestossenem Zucker. Man läßt sie so fort auf dem warmen Ofen trocken werden, und hebt sie in einer Schachtel an einem trockenen Orte auf. Im Nothfalle nimmt man gleich feucht eingemachte, setzt das Gefäß, worinnen sie sind, in warmes Wasser, daß der Zucker flüßig wird, nimmt die Blüthen heraus, läßt sie abtropfen, bestreuet sie mit Zucker, und macht sie trocken.

20. Eingemachte Knospen von Pome- ranzenblüthen.

Man nimmt Knospen von Blüthen, die fast reif sind, ehe sie aufblühen, und sticht sie an verschiedenen Orten, besonders am Stiele mit einer Nadel; alsdann müssen sie gewogen,
und

und bis auf eine halbe Handvoll, die man zurückbehält, in ein Tuch gegeben werden. Dieses bindet man, jedoch nicht gar zu fest, zusammen, läßt Wasser sieden, und giebt die Knospen in dem Tuche, mit denen, die man zurückbehalten, nebst dem Saft von einer Citrone hinein, und läßt sie miteinander so lange kochen, bis diejenigen, die bloß darinnen liegen, wenn man sie mit dem Finger ein wenig drückt, aufspringen und zerfahren. Dann hebt man das Gefäß vom Feuer und schüttet die Blüten aus dem Tuche in frisches Wasser mit dem Saft von einer Citrone. Hier auf läutert man zu jedem Pfunde Knospen drey Pfunde Zucker, nimmt ihn vom Feuer, und wenn er halb kalt ist, giebt man die Knospen hinein, die man vorher hat abtropfen, und in einem Tuche trocken werden lassen. Sie bleiben im Zucker bis zum folgenden Tage; alsdann wird dieser abgegossen, und nach kleiner Fadenart gesotten. Sobald er halb kalt ist, gießt man ihn auf die Knospen, und läßt ihn wiederum 24 Stunde darauf stehen. Nach diesem gießt man ihn wieder ab, und läßt ihn zu grossem Perlenzucker sieden, gießt ihn sofort halb kalt auf die Knospen, und bringt sie mit solchem

hem in die Gefäße. Die Pomeranzenknospen, die man trocken einmacht, werden eben also zubereitet, mit dem Unterschiede, daß man nur so viel Zucker dazu nimmt, als die Knospen am Gewichte betragen. Ist dieser zu großem Perlenzucker gesotten, und halb ausgekühlt, so gießt man ihn auf die Blüthknospen, und läßt sie bis zum andern Tage darinnen liegen. Hernach nimmt man sie heraus auf Kupferbleche, läßt sie abtropfen, und bestreuet sie überall mit gestoßenem Zucker aus einer Zuckerbüchse. Man setzt sie alsdann auf den Ofen, daß sie trocken werden, und hebt sie in einer mit Papier ausgefütterten Schachtel an einem trockenen Orte auf.

21. Naseingemachte Abrikosen.

Wenn sie bald reif sind so werden sie geschält, und an den obern Theile einer jeden eine Oefnung gemacht, daß der Kern heraus genommen werden kann, zu welchem Ende man unten, wo der Stiel gewesen ist, die Spitze des Messers an den Kern setzt, und denselben oben herausstößt. Wenn die Kerne heraus sind, so wiegt man die Abrikosen, und nimmt eben so viel Zucker am Gewichte. Ferner läßt man
Wasser

Wasser sieden, und bringt die Abrikosen hinein, daß sie zween Sode thun, bis sie mit dem Finger weich anzugreifen sind. Alsdann legt man sie ganz gemächlich aus dem heißen Wasser heraus in kaltes, und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Nach diesem wird der abgewogene Zucker geläutert, und nach großer Federart gesotten, in welchen man die Abrikosen ganz sachte hinein legt, sie zween Sode thun läßt, und hernach vom Feuer wegnimmt. Zwölf Stunden bleiben sie in Zucker liegen, daß er sich hinein zieht; hernach nimmt man sie heraus, läßt sie abtropfen, setzt den Zucker wieder aufs Feuer, daß er zwanzig Sode thut, legt die Abrikosen wieder hinein, ohne sie kochen zu lassen, bis zum folgenden Tage da man sie noch sechs bis siebenmal aufwallen läßt. Wenn sie um die Hälfte ausgefühl't sind, so hebt man sie in ihre bestimmten Gefäße auf.

22. Trofen eingemachte Abrikosen.

Abrikosen, die über die Hälfte reif sind, werden sauber geschält, und jede, sobald die Haut davon ist, nach herausgenommen Kerne in frisches Wasser gelegt. Sie müssen eben auf die Weise wie die vorigen, eingemacht werden.
Wenn

Wenn sie im Zucker gesotten und halb ausgekühlt sind, so läßt man sie in einem gestochtenen Körbchen abtropfen, setzt sie auf Kupferbleche, und siebt rein gestossenen Zucker darüber; setzt sie alsdann in die Wärme, daß sie trocken werden. Sobald der obere Theil trocken ist, wendet man sie um, und bestreut sie auf dem untern Theile ebenfalls mit Zucker, setzt sie wieder in die Wärme und läßt eine wie die andre trocken werden. Sobald sie kalt geworden sind, so bringt man sie in eine mit Papier ausgefütterte Schachtel, legt Papier zwischen die Abrikosen, damit sie nicht aneinander stoßen, und setzt sie an einen trockenen Ort. Sollte sie von sich selbst wieder feucht werden, so legt man sie in anderes Papier. Die Zubereitung der trockenen Abrikosen ist weit kürzer, wenn man naß eingemachte nimmt, und sie auf besagte Art abtrocknet, so oft man sie nöthig hat.

23. Eingemachte reife Abrikosen.

Man nimmt solche, die nicht gar zu reif sind, schält sie und schneidet sie halb von einander, nimmt die Kerne heraus, wiegt so viel Zucker ab, als die Abrikosen am Gewichte be-

tragen, und läßt diesen nach großer Federart sieden. In denselben giebt man die Abrikosen hinein, und läßt sie nur einen Sod thun, daß sie ihren Saft von sich lassen. Alsdann nimmt man sie vom Feuer, und setzt sie zwei Stunden hernach wieder aufs Feuer, auf welchem man sie so lang kochen läßt, bis sie nicht mehr schäumen; hernach nimmt man sie wieder weg, und läßt sie 24 Stunden in ihrem Syrupe stehen. Hierauf nimmt man sie mit einem Schaumlöffel ganz behutsam heraus, damit sie abtropfen; den Zucker aber läßt man so lang auf dem Feuer, bis er nach Art des Perlensuckers gesotten ist, gießt ihn sodann auf die Abrikosen, und setzt sie 24 Stunden auf den warmen Ofen. Nach diesem läßt man sie kalt werden, und hebt sie zum Gebrauche auf.

24. Eingemachte Abrikosen ohne Kerne.

Man nimmt Abrikosen von Spalierbäumen, so schön als man sie haben kann, wenn sie sich anfangen zu färben, püht sie ohne sie stark zu drücken, wohl ab, wirft sie in kochendes Wasser, und giebt acht, daß sie nicht zu mürbe werden, dann kühlet man sie in andern Wasser wieder ab. Nach diesem nimmt man
eben

eben so viel Zucker als die Früchte am Gewichte betragen, läutert ihn, und gibt den dritten Theil davon bis zum folgenden Tage auf die Seite. In den übrigen werden die Abrikosen, nachdem man sie vorher hat abtropfen lassen, hinein gegeben, und thun also zugedeckt drey oder vier Sode. Sie müssen bis zum folgenden Tage im Zucker stehen, aus welchem sie hernach heraus, und in ein Durchschlagbecken gebracht werden, daß sie abtropfen. Der gesottne Zucker aber wird nebst dem übrigen geläuterten Zucker, welchen man den Tag zuvor auf die Seite gegeben hat, aufs Feuer gesetzt, und siedet, bis Fadenzucker daraus wird. In denselben läßt man sofort die Abrikosen ganz langsam hinein fallen und darinnen vollends kochen, bis der Zucker nach Perlenart gesotten ist. Hernach giebt man sie in ihre Gefäße, und läßt sie aus der Ursache in ihrem Syrnpe stehen, damit man sich ihrer, wenn man sie zuvor hat abtropfen, und in einem Siebe auf dem Ofen trocken werden lassen, so oft man es nöthig hat, sogleich bedienen kann.

25. Eingemachte Perdrigonpflaumen.

Man nimmt so viel noch nicht reife Perdrigonen, als man für gut befindet, und sticht sie an vielen Orten mit einer großen Nadel, giebt sie in siedendes Wasser, und läßt sie darinnen nur heiß werden, bis sie anfangen sich leicht drücken zu lassen. Dann nimmt man sie heraus in frisches Wasser, und läßt dieses wieder davon ablaufen.

26. Eingemachte Pflaumen auf andere Art.

Man nimmt gute fast reife Pflaumen, welche man will, und sticht sie vielmal mit einer starken Nadel. Hernach wird so viel Zucker, als die Pflaumen am Gewichte haben, nach großer Federart gesotten; in diesem schützet man die Pflaumen, läßt sie sieben bis acht Gode thun, und schwenkt den Kessel unter der Zeit an beiden Henkeln beständig um, bis sie gekocht sind, und der Zucker dick ist. Sie müssen wohl abgeschäumt, und, wenn sie halb kalt sind, in ihre Gefäße gegeben werden, die man aber nicht eher zugedeckt, als bis sie ganz ausgekühlt sind.

27. Eingemachte Pflaumen ohne Kerne.

Fast reife Pflaumen, in welchen der Kern sich leicht ablöst, werden oben mit einem kleinem Messer aufgeschnitten, und unten, wo der Stiel ist, die Kerne heraus gestossen. Zu diesem läutert man so viel Zucker, als die Früchte am Gewichte betragen, schüttet die Pflaumen in den Zucker, und rührt sie auf dem Feuer beständig um, daß sie nicht kochen, sondern nur heiß werden. Sodann werden sie vom Feuer genommen, und wenn sie kalt sind, läßt man den Zucker durch ein Sieb davon ablaufen, setzt diesen wieder auf Feuer, und läßt ihn als großen Fadenzucker sieden. Hierauf thun die Pflaumen in dem Zucker zugedeckt ohngefähr zehn Stöckel, werden nach und nach abgeschäumt, bis zum folgenden Tage auf den warmen Ofen, und alsdann auf Kupferbleche gesetzt, daß sie abtropfen. Hernach bestreuet man sie mit gestoßenem Zucker, und läßt sie auf dem Ofen trocken werden. Man kann sie auch naß einmachen, und nicht eher also abtropfen, als bis man sie braucht. Alle übrigen Gattungen von Pflaumen kann man auf diese Art machen.

28. Naß eingemachte Angelika.

Die Köpfe oder Blüthknospen davon werden gekocht, bis sie sich leicht mit dem Finger drücken lassen. Sodann hebt man sie ab, und läßt sie in eben dem Wasser wieder grün werden: nach diesem wirft man sie in frisches Wasser, und wenn dieses abgelassen ist, so wirft man sie in eben so viele Pfunde geläuterten Zucker, als sie selbst am Gewichte betragen, in welchen sie vierzehn bis fünfzehn Sode thun. Sind sie alsdenn abgeschäumt, so müssen sie in einem Napfe bis zum andern Tage stehen, an welchem hernach der Zucker weggenommen, und auf dem Feuer bis zu kleinem Perlenzucker gesotten wird. Diesen gießt man in den Napf über die Köpfe, und läßt ihn drey Tage darauf stehen, nimmt ihn wieder weg, daß er bis zu großem Perlenzucker siedet, und giebt die Köpfe sodann wieder dazu, daß sie darinnen vier Sode thun. Wenn sie halb abgekühlt sind, so werden sie in Häfchen gegeben, und aufgehoben.

29. Angelika trocken eingemacht.

Zuerst wird sie eben so, wie naß eingemacht, und wenn dieses geschehen ist, so läßt man

man sie bis zum folgenden Tage in dem Syrupe, nimmt sie alsdenn heraus, daß sie abtropft, bestreut sie überall mit klarem Zucker, und setzt sie auf kupfernen Blechen in die Wärme, daß sie abtrocknet. Wenn sie recht trocken ist, so verwahrt man sie in einer mit Papier ausgefütterten Schachtel.

30. Maß eingemachte Feigen.

Feigen die halb reif, und an der Seite, wo der Stiel ist, mit der Spitze eines Messers gestochen sind, müssen im Wasser ohngefähr zwölf Code thun. Sodann werden sie abgenommen, und bleiben in diesem Wasser stehen, um zugedeckt wieder grün zu werden. Wenn sie halb kalt sind, so werden sie in frisches Wasser geschüttet, und dieses gießt man wieder von ihnen ab. Ferner wird so viel Zucker, als die Feigen schwer sind, perlenmäßig gesotten, in welchem die Finger zugedeckt fünf Code thun, nach diesem abgenommen, abgeschäumt, ganz sachte in eine Schüssel, und in derselben bis zum folgenden Tage auf den Ofen gesetzt werden. Alsdann gießt man den Zucker ab, verstatet ihm noch zwölf Code, gießt ihn ganz heiß auf die Finger, und läßt sie damit
wie

wiederum bis zum andern Tage auf dem warmen Ofen stehen. An diesem wird der Zucker wiederum als großer Perlenzucker gesotten, die Feigen hineingegeben, daß sie zween Sode thun, und wenn sie halb kalt sind, faßt man sie in Häfchen zum aufheben.

31. Trocken eingemachte Feigen.

Wenn man die Feigen nach vorhergegangener Anweisung eingemacht hat, so müssen sie im Zucker ganz und gar kalt werden. Sodann setzt man sie mit dem Stiele in die Höhe, auf Kupferbleche, daß der Zucker abläuft, bestreut sie überall mit rein gestossenem Zucker, und macht sie auf dem Ofen trocken werden. Man kann, so oft es die Noth erfordert, gleich aus naß eingemachten trocken einmachen. Sollte ja der Zucker gar zu steif seyn, so läßt man Wasser sieden, und setzt das ganze Gefäß mit dem Finger hinein, daß es darinnen warm wird; wenn der Zuckersaft fließt, so zieht man die Finger heraus, und setzt sie auf Kupferbleche, daß der Zuckersaft abläuft, streut gestossenen Zucker darauf, und läßt sie in der Wärme trocken werden.

32. Maß eingemachte Birnen.

Birnen, die man dazu nehmen will, müssen weder zu weich und saftig, noch zu hart zu kochen seyn. Die besten dazu, die sich auch am längsten halten, sind die Rousselet- und Blanquetbirnen. Die erste hat ihres guten Geschmacks wegen den Vorzug, und die letztere, als die frühzeitigste, hat ihn, weil sie schön weiß ist. Diejenigen, die man wählt, werden oben hinein bis auf die Kerne gestochen, und hernach in siedendes Wasser gegeben, worinn sie kochen, bis sie unter dem Finger nachgeben. Zu solcher Zeit nimmt man sie in frisches Wasser, um sein bald eine nach der andern zu schälen, und so in anderes Wasser zu bringen. Dann wird so viel Zucker, als die Birnen am Gewichte betragen, geläutert, und die Früchte thun darinnen ohngefähr 30 Cade. Vom Feuer weggeschüttet man sie in eine Schüssel, und läßt sie vier und zwanzig Stunden darinnen stehen, gießt den Zucker rein davon ab, und läßt ihn als Fadenzucker kochen. In diesem Zucker thun die Birnen wieder 3 oder 4 Cade, und werden gleicher Gestalt in dem Zucker bis zum folgenden Tage gelassen, da man den Zucker nochmals abgießt, und bis zu
 fleis

kleinem Perlenzucker sieben läßt. Die Birnen werden wieder in den Zucker geschüttet, thun zween Eode, und bleiben abermals bis den Tag darnach im Zucker. Nunmehr nimmt man sie aus dem Syrup heraus, läßt diesen auf dem Feuer zu großen Perlenzucker werden, und sodann die Birnen in demselben wenigstens acht bis zehn Eode thun, bis der Zucker als großer Perlenzucker gesotten ist; wenn sie so weit gekocht, und halb ausgekühlt sind, so werden sie in Gefässe gegeben. Alle diese Birnen werden in Vorrath gemacht, und im Winter zum Stofen gebraucht, indem man einen dünnen Syrup daran macht.

32. Troken eingemachte Birnen.

Man macht Birnen, von was für Gattung man will, auf die vorige Art. Ist man damit fertig, so bleiben sie in dem Syrupe bis zum folgenden Tage stehen, an welchem sie auf Bleche gesetzt werden, daß der Zucker abläuft. Wenn dieses geschehen ist, so werden sie mit gestossenem Zucker aus einer Zuckerbüchse bestreuet, und auf dem warmen Ofen abgetrocknet. Sobald es oben weg trocken ist, legt man sie mit der trokenen Seite auf ein Haarsieb

Haarsieb, bestreuet sie eben so auf der andern Seite, und läßt sie vollends trocken werden. Wenn sie ausgekühlt sind, so hebt man sie in Schachteln auf, die mit weißem Papiere ausgefüttert sind, und legt zwischen die Birnen Papier, daß sie sich erhalten. Sie müssen an einem trocknen Orte stehen. Mit trocknen Birnen macht man eben das, was man mit feucht in Gefäßen verwahrten Birnen machen kann.

34. Welschkirschen einzumachen.

Die Welschkirschen müssen wohl reif, doch nicht aufgesprungen seyn, dieselben werden mit einer Stecknadel gestupft, und eine Stunde lang in kaltes Wasser gelegt, nachher wieder herausgenommen, daß sie abtropfen. Zu einem Pfunde Kirschen nimmt man ein Pfund Zucker, welcher wohl gesotten wird, giebt die Kirschen in den Zucker, und läßt sie langsam miteinander kochen.

35. Pavi- und andere Pfirschen naß und trocken eingemacht.

Fast reife Pavipfirschen werden sauber geschält, und voneinander geschnitten, daß der Kern heraus kömmt. Dazu läßt man Wasser
ser

ser sieden, und giebt die Pfirschen in das siedende Wasser, läßt sie kochen, bis sie in die Höhe kommen, giebt sie alsdenn in frisches Wasser, und läßt dieses wieder rein ablaufen. Ferner läutert man so viel Zucker, als die Pfirschen ohne die Kerne am Gewichte betragen. In diesem Zucker werden die Pfirschen gekocht, und abgeschäumt. Wenn sie nicht mehr schäumen, giebt man sie in eine Schüssel, worinnen sie 24 Stunden stehen bleiben. Nach diesem gießt man den Zucker ab, und läßt ihn zu großem Fadenzucker sieden, und darnach die Pfirschen darinnen einmal aufwallen. Alsdenn kommen sie wieder in die Schüssel, und wenn sie nochmals vier und zwanzig Stunden gestanden haben, so wird der Zucker abgegossen, und gesotten, daß großer Perlenzucker daraus wird. In diesem müssen die Pfirschen wieder einen Sod thun, nach welchem man sie wegnimmt, und in ihrem Syrupe bis zum folgenden Tage auf dem Ofen stehen läßt. Sollen sie trocken gemacht werden, so läßt man den Zucker auf Kupferblechen ablaufen; streut alsdenn ganz leicht aus einer Zuckerbüchse gestossenen Zucker darüber, läßt sie in der Wärme trocken werden, und hebt sie in Schachteln, die mit
weißem

weißem Papiere ausgefüttert sind, an einem trockenen Orte auf. So lassen sich alle Pfläschen, theils feucht, theils trocken einmachen. Ordentlicherweise macht man sie alle nach ihr beschriebener Art feucht ein, facht sie in Häfchen, und troknet sie, wenn man es für gut befindet.

36. Feucht eingemachte Maulbeeren.

Zwen Pfunde Zucker werden als großer Perlenzucker gesotten, und drey Pfunde noch nicht ganz reife Maulbeeren hinein gegeben. Darinnen kochen sie zugedeckt ein klein wenig, und dabei wird das Gefäß stets an beiden Henseln gerüttelt. Hierauf nimmt man sie vom Feuer, und läßt sie mit ihrem Syrupe in einer Schüssel 24 Stunden stehen. Dann gießt man den Syrup ab, und läßt ihn auf dem Feuer zu großem Perlenzucker werden, giebt die Maulbeeren ganz gemächlich hinein, und wenn sie halb ausgekühlt sind, so werden sie in Häfchen gefacht.

37. Trocken eingemachte Maulbeeren.

Dazu nimmt man Beeren, die noch nicht ganz reif sind, läßt für jedes Pfund Beeren,
ein

ein halbes Pfund Zucker nach großer Federart sieden, und die Beeren in diesem Zucker zugedeckt einen kleinen Sod thun, wobei das Gefäß an beides Henkeln ganz behutsam gerüttelt wird. Hierauf nimmt man sie vom Feuer, und fährt mit kleinen Stückchen weiß Papier darüber, um den etwa davon befindlichen wenigen Schaum abzunehmen. So setzt man sie in einer Schüssel 24 Stunden lang auf den Ofen. Nach deren Verlauf nimmt man sie weg, läßt sie kalt werden, und auf Kupferblechen ablaufen. Sodann bestreut man sie über und über mit gestossenem Zucker aus einer Zuckertüchse, und macht sie in der Wärme trocken. Den andern Tag wendet man sie um, bestreut sie auf der andern Seite ebenfalls mit Zucker, und läßt sie völlig trocken werden.

38. Feucht engemachte Berberisbeeren.

Man suche sich schöne rothe, große, und recht reife Beeren aus, lasse auf zwey Pfunde derselben dritthalb Pfund Zucker nach großer Federart sieden, gebe die Beeren hinein und lasse sie auf starkem Feuer vierzehn oder fünfzehn Sode thun. Man nehme sie sodann vom Feuer, daß sie sich eine Stunde lang setzen.

Nach

Nach diesem halte man sie noch einmal über das Feuer, und lasse sie kochen, bis der Saft die gehörige Dicke bekommt. Sobald er halb kalt ist, so fülle man ihn in Häfchen.

39. Trocken eingemachte Berberisbeeren.

Große, schön rothe, und recht reife Beeren läßt man Traubenweis beisammen. Auf 2 Pfunde derselben werden dritthalb Pfunde Zucker nach großer Federart gesotten. In diesen schütet man Beeren, und läßt sie auf starkem Feuer etwa zehn oder zwölf Eode thun, hernach nimmt man sie ab, und setzt sie, wenn sie halb kalt sind, bis zum folgenden Tage auf dem warmen Ofen. Man gießt so fort den Zucker durch ein Sieb ab, legt die Beeren auf Kupferbleche, bestreut sie mit gestossenem Zucker, und läßt sie in der Wärme trocken werden.

40. Saure Weinbeeren ohne Kerne.

Man nimmt Weinbeeren, die unreif und doch schon in ihrer vollkommenen Größe sind. Diese öfnet man an der Seite, und nimmt die Kerne heraus. Nach diesem wirft man sie
in

in siedendes Wasser , und nimmt sie , sobald sie blaß werden , vom Feuer. Man frischt sie sofort wieder ein wenig an , und läßt sie in eben diesem Wasser kalt werden , damit sie sich wieder grün färben. Sollten sie zu weich , und nicht grün werden , so darf man sie nur in kaltes Wasser werfen ; der Zucker wird sie schon grün machen. Man nimmt so viele Pfunde Zucker , als man saure Beeren hat , läutert ihn , und hält den dritten Theil davon zurück. In den übrigen Zucker wirft man die Beeren , nachdem das frische Wasser von ihnen rein abgelaufen ist , ohne sie wieder aufs Feuer zu setzen , und läßt sie bis zum folgenden Tage darin stehen , an welchem man ihn durch einen Durchschlag davon abgießt. Der Zucker muß hierauf zugedeckt nebst dem zurück behaltenen dritten Theile drey Sode thun , die Weinbeeren aber dürfen nicht wieder aufs Feuer kommen , sondern werden sogleich in den Zucker geworfen , in welchem sie abermals 24 Stunden stehen bleiben. Hernach gießt man den Zucker das drittemal durch einen Durchschlag ab , läßt ihn drey bis viermal aufwallen , giebt die Beeren behutsam hinein , und läßt sie zugedeckt etliche Sode thun , bis der Zucker nach Fabenart gesot-

ten wird. Man schäumt alsdann die Beeren sorgfältig ab, und giebt sie mit dem Zucker in einen Napf, in welchem man sie stehen lassen kann, so lang man will. Wenn man sie braucht, so nimmt man sie aus dem Syrupe heraus, schneidet zwei Beeren halb auf, und drückt sie breit aneinander, legt zwei andre, auf jeder Seite eine, darüber, setzt eine nach der andern, wenn sie fertig ihn in ein Sieb, läßt sie abtropfen, und auf den Ofen trocken werden.

41. Naß eingemachte saure Weinbeeren.

Man verfährt eben so damit, wie mit den vorigen, nur mit dem Unterschiede, daß man am Ende ihren Syrup etwas dicker kochen läßt. Wenn er halb kalt ist, so faßt man ihn, auf Häfchen.

42. Geschälte eingemachte saure Weinbeeren.

Große, fast reife saure Beeren werden sauber geschält, und die Kerne mit einem sehr spitzigen kleinen hölzernen Exlitter herausgenommen. So viel als man Beeren am Gewicht hat; eben so viel rein gestoffenen Zucker

cker wiegt man dazu, und läßt denselben in einem halben Glase mit Wasser sich auflösen. Wenn dieses geschehen ist, so schüttet man die Beeren hinein, und läßt sie darinnen etlichemal aufkochen. Sie müssen wohl abgeschäumt werden, und brauchen nicht viel Zeit zu kochen. Wenn sie halb ausgekühlt sind, so giebt man sie in die Häfchen.

43. Trocken eingemachte saure Weinbeeren.

Große, halb reife saure Beeren werden von den Trauben abgeschnitten, und an jeder etwas wenig von dem Stiele gelassen. Man reißt sie mittelst eines kleinen spitzigen Messerchens an der Seite ein wenig auf, und nimmt die Kerne heraus. Nach diesem werden sie so, wie jene (39) eingemacht, nur mit dem Unterschiede, daß der Syrup zuletzt etwas dicker gesotten werden, und die Beeren bis zum folgenden Tage darinnen bleiben müssen. An demselben nimmt man sie heraus, läßt sie auf Kupferblechen abtropfen, bestreut sie oben mit rein gestoffenen Zucker, ganz fein, aus einer Zuckerbüchse, und läßt sie auf dem Ofen trocken werden. Wenn sie oben trocken sind, so wendet man sie und bestreuet sie

sie auf der andern Seite ebenfalls mit Zucker, trocknet sie vollends, und hebt sie in Schachteln, die mit weissem Papiere ausgefüttert sind, an einem trocknen Orte auf.

44. Raß eingemachte Quitten.

Gelbe reife Quitten werden in Wasser gekocht, bis sie sich weich drücken lassen, hernach in frisches Wasser gelegt, sauber geschält, jede derselben in vier Theile geschnitten, das Innere herausgenommen, und die Schnitze nach einander wieder in frisches Wasser gewaschen. So viel Quitten man am Gewichte hat, so viel Zucker siedet man auch nach der großen Feder-Art, und giebt die Quitten dazu, daß sie bey gelindem Feuer darinnen kochen. Man muß sie von Zeit zu Zeit abnehmen und abschäumen. Wenn man glaubt, daß sie genug gekocht haben, so legt man sie ganz behutsam aus dem Zucker in einen Raß, läßt den Zucker vollends nach der großen Perlen-Art sieden, und giebt die Quitten hinein, daß sie nur heiß werden. Nach diesem faßt man sie halb ausgekühlt in Häfchen, und deckt sie nicht eher zu, als bis sie ganz kalt sind.

45. Quitten eingemacht auf andre Art.

Man verfährt mit den Quitten so, wie mit den vorigen, und wenn sie im Zucker liegen, so nimmt man so viel als nöthig, rothe Farbe von Eochenille dazu. Wie diese zubereitet werden soll, wird in der Abtheilung von Farben gezeigt. Man muß so viel dazu nehmen, daß die Quitten und der Syrup eine schöne rothe Farbe bekommen. Sieht man, daß die Quitten genug gekocht haben, so legt man sie aus dem Zucker in eine Schüssel, und setzt den Zucker wieder über das Feuer bis er nach großer Perlen Art gesotten ist. In diesen schüttet man die Quitten, läßt solche nur heiß werden, und fast sie halb ausgekühlt in Häfchen.

46. Raß eingemachte Weinbeeren.

Große, weiße, fast reife Muskateller-Beeren werden von den Trauben abgezupft, und die Kerne mit einem spizigen Hölzchen, ohne die Defnung gar zu groß zu machen, herausgenommen. Dabey muß man warmes Wasser in einem zugedeckten Gefäße bey der

✻

Hand

Hand haben, in welches man die Beeren gibt, bis sie wieder grün werden. Das Wasser muß man in einerley Wärme erhalten, ohne daß es zu heiß wird. Hernach nimmt man die Beeren heraus, läßt das Wasser abtropfen, und wirft sie in Zucker, der nach großer Feder- Art gesotten ist. Man muß so viel Zucker nehmen, als man Beeren hat. Diese läßt man in dem Zucker kochen, bis ein Syrup daraus geworden, nimmt sie hernach vom Feuer, und wenn sie fast kalt sind, so füllt man sie in die dazu bestimmten Häfchen.

47. Eingemachte Weinbeeren ohne Schalen.

Großen, halb reifen Muskateller-Beeren nimmt man die Schale und die Kerne mit einem kleinen spizigen Hölzchen, läßt so viel Zucker nach kleiner Feder- Art sieden, als man Weinbeeren am Gewichte hat, und diese in dem Zucker etlichemal aufwallen. Hernach läßt man beides in einem Napfe 24 Stunden stehen, gießt alsdann den Zucker davon ab, und läßt ihn nach großer Perlen- Art sieden. In diesem Zucker müssen die Beeren zween oder drey Sode thun, worauf sie wohl abgeschäumt, und

und wenn sie halb ausgekühlt sind, in Häfchen gegeben werden.

48. Trocken eingemachte Weintrauben.

Große, fast reife Muskateller-Trauben werden in kleine Zweigchen zerschnitten, und zu jedem Pfunde derselben drey Viertelpfunde Zucker nach großer Federart gesotten. In diesen wirft man die kleinen Träubchen, und läßt sie zugedeckt zween oder drey Sode thun, bis der Syrup nach großer Perlen-Art gesotten ist. Man nimmt sie alsdann vom Feuer weg, und schäumt sie mit kleinen Stückchen Papier ab. Sobald er kalt ist, nimmt man alle kleinen Träubchen heraus, läßt sie auf Kupferblechen ablaufen, bestreut sie mit gestoßenem Zucker aus einer Zuckerbüchse, und setzt sie auf den Ofen, daß sie abtrocknen.

49. Citronen, Bergamotten und Cedras einzumachen.

Man schälet die Citronen, und macht hernach unten an dem Stiele einer jeden eine Defnung, und legt sie in frisches Wasser. Man giebt sie hierauf in einen Topf mit erforderlichem

lichem Wasser, und läßt sie kochen. Man muß von Zeit zu Zeit darnach sehen, und mit einer großen Stecknadel darein stechen; gehet sie leicht hinein, so sind sie genug gekocht. Hierauf legt man sie in frisches Wasser, und leeret sie aus; zu diesem Ende hat man entweder besondere Löffelchen, oder man bedienet sich in Ermangelung eines Cafee-Löffelchens. Wenn sie völlig leer sind, so läßt man sie abtropfen, nimmt hernach Zucker, wovon man aber die Menge nicht bestimmen kann, weil man die Größe von den Früchten nicht weiß; doch kann man mit einem halben Pfunde zu jedem Stücke anfangen. Nachdem der Zucker geläutert ist, so giebt man die Früchte hinein, läßt sie fünf bis sechs Tage thun, bringt sie vom Feuer in eine Schüssel, und läßt sie bis auf den andern Tag stehen, da man das nämliche mit denselben vornimmt, ausgenommen, daß man noch mehr Zucker dazu giebt; zum drittenmal läßt man sie abtropfen, den Syrup drey oder viermal aufsieden, und gießt ihn über die Früchte, läßt sie zweyen Tage stehen, und giebt, wenn es nöthig ist, noch mehr Zucker dazu. Zum viertenmal läßt man sie drey Tage stehen, und zum fünftenmal bringt man sie

ſie zu Ende, indem man ihnen noch mehr Zucker giebt, wenn ſie es nöthig haben, denn die Früchte müſſen in dem Syrupe ſchwimmen. Derſelbe muß bey dem letztern Kochen nach großer Perlen- Art geſotten ſeyn, wo er drey bis vier Sode thun muß; hernach giebt man ſie in ein Häſchen, daß die Defrungen an den Früchten offen ſtehen. Die Schaalen kann man auf die nämliche Art einmachen; diejenigen, welche auffpringen, oder fleckicht ſind, kann man in vier Theile ſchneiden, und trocken einmachen, wenn man ſie nöthig hat. Die Bergamotten, die Pomeranzen, die Limonen laſſen ſich auf die nämliche Art einmachen.

50. Grüne Citronen einzumachen.

Man muß kleine Citronen, die noch recht grün ſind, nehmen, dieſelbe auf einer Seite ein wenig aufſpalten, damit der Zucker hineindringen kann; darnach kommen ſie in laulichtes Waſſer, man ſetzt ſie aufs Feuer, und ſchneidet ſie an der Seite ein wenig auf, damit nur der Zucker hineindringen kann; darnach kommen ſie in laulichem Waſſer aufs Feuer. Wenn ſie bald kochen wollen, ſo gießt man von Zeit zu Zeit ein halbes Glas kaltes Waſſer dazu, um ſie daran

darau zu hindern. Man fährt damit so lange fort, bis die Citronen im Wasser in die Höhe kommen. Sodann werden sie vom Feuer weggenommen, und zugedeckt, daß sie wieder grün werden. Nach diesem giebt man ihnen anderes Wasser, und läßt sie darinnen ganz gelind kochen, bis sie mit dem Finger weich anzufühlen sind, und an einer Nadel, womit man in sie sticht, nicht hängen bleiben. In solcher Verfassung giebt man sie in frisches Wasser, läßt dieses wieder davon ablaufen, und giebt sie in geläuterten Zucker. Uebrigens verfährt man damit wie mit dem vorhergehenden.

51. Feucht eingemachte Citronenschnitten.

Pomeranzen oder Citronen, was jeder nehmen will, werden eine halbe Stunde ins Wasser eingeweicht, damit sich die Schaale desto leichter ablöst; und wenn diese herunter ist, so schneidet man das Fleisch davon in kleine Schnitten, die Länge herunter, und läßt sie in Wasser kochen, bis man sie leicht mit dem Finger drücken kann. Sodann nimmt man, nach der Menge der Schnitten, die man hat, geläuterten Zucker, läßt sie in demselben fünf-

zehn

zehn oder achtzehn Sode thun, und schüttet sie nebst dem Zucker in einen Napf, worinnen sie bis zum folgenden Tage stehen. An demselben wird der Zucker wieder auß Feuer gesetzt, und zu kleinen Faden-Zucker gesotten. In diesen schüttet man die Schnitten, läßt sie neun oder zehn Sode thun, und giebt es zusammen wieder in den Napf, bis auf den künftigen Tag. Dann wird der Zucker wieder übergesetzt, und als großer Perlen-Zucker gesotten. Nach diesem werden die Citronen Schnitten nochmals hineingegeben, und dürfen noch zum letztenmal aufwallen. Hierauf nimmt man sie vom Feuer, und giebt sie, wenn sie halb ausgekühlt sind, in steinerne Häfchen. Es lassen sich diese Schnitten auch kofen.

52. Trocken eingemachte Citronen- Schnitten auf andre Art.

Wenn sie zuvor naß eingemacht sind, so nimmt man sie aus ihrem Syrupe, und giebt sie in Zucker, der nach Art des großen Sau-
schwanzes gesotten ist. In denselben läßt man sie zugedeckt einen Sod thun, nimmt sie hernach vom Feuer, und legt sie, nachdem sie halb kalt sind, auf Roste, worunter eine
Schüssel

Schüssel stehet, damit der Zucker in dieselbe abtropfen kann. Man läßt sie sofort auf dem Ofen trocken werden, und wendet sie von Zeit zu Zeit um, daß sie überall abtrocknen, alsdann hebt man sie in Schachteln, die mit weißen Papier ausgefüttert sind, auf. Sollten die naß eingemachten Schnitten etwa anfangen sauer zu werden, so setzt man sie in ihrem Syrupe mit etwas Wasser auf's Feuer, und schäumt sie, indem sie kochen, nach und nach ab, bis der Zucker nach großer Perlenart gesotten ist. Hierdurch wird ihnen die allenfalls vorhandene Säure benommen. Hernach faßt man sie in Häfchen, oder macht sie auch nach der schon angezeigten Art trocken.

53. Eingemachte Citronen = Schalen.

Man schält die Citronen, läßt sie kochen, und wenn das Wasser rein abgelassen ist, so schüttet man sie mit leichtem Zucker in eine Schüssel, und setzt solche die Nacht hindurch auf den Ofen, damit sich der Zucker hineinzieht. Man läßt ihn hernach rein ablaufen, und über dem Feuer zweien Sode thun, gießt ihn auf die Schalen, und läßt abermals beides bis zum folgenden Tage beisammen

sammen stehen. Zum drittenmal läßt man die Schaalen wieder zween bis drey Sode thun, den Zucker davon ablaufen, und sie' auf den Ofen trocken werden. Man macht dergleichen von Citronen, süßen Pomeranzen, Bigaraden oder Pomeranzen mit ungleichen Schalen, und von Bergamotten. Den Zucker kann man zum stosen oder zu Waffeln gebrauchen, und wenn man ihn in Menge hat, so kann man auch, indem man ein Drittheil mehr Brandwein dazu gießt, als der Syrup am Gewichte beträgt, Natafia davon machen.

54. Eingemachte Bigaraden.

Man läßt davon so viel, als man einzumachen gedenkt, in Wasser bis zum folgenden Tage in frischen Wasser stehen, und unter der Zeit wird das alte Wasser etlichemal weggenommen, und frisches darauf gegossen, damit sie die gar zu große Bitterkeit verlieren. Wenn dieses geschehen ist, so macht man sie übrigens, wie die Citronen ein.

55. Eingemachte süße Pomeranzen.

Schöne süße Pomeranzen läßt man eine halbe Stunde im Wasser liegen, daß die Schale

le weich wird. Dann zieht man dieselbe völlig herunter, schneidet das obere Gelbe davon ganz dünn, und wirft die Pomeranzen, sobald sie geschält sind, ins Wasser. Uebrigens werden sie eben so, wie die Citronen eingemacht; manche ziehen ihnen die Schale ab, ohne sie ins Wasser zu werfen.

56. Chinesische Pomeranzen eingemacht

Sie werden eben so, die Citronen, eingemacht, nur mit dem Unterschiede, daß manche sie nicht aushöhlen, weil sie einen sehr süßen und guten Geschmack haben. In solchem Falle wird bloß das harte unten am Stiele weggeschnitten, damit sich der Zucker desto eher hinein ziehen kann.

57. Eingemachte oder getrocknete Maronen

Großen Maronen wird die auswendige Schale abgezogen, und wenn sie alle geschält sind, so hat man zween Töpfe mit siedenden Wasser bey der Hand. In dem einen läßt man sie drey oder vier Sode thun, nimmt sie aus diesem heraus, und giebt sie in den andern, worinnen sie vollends kochen, bis sie sich mit einer
Nadel

Nadel sehr leicht stechen lassen. Nach diesem hebt man sie vom Feuer, nimmt mit einem Schaumlöffel eine nach der andern, und zieht, weil sie noch warm sind, die inwendige Schale ab, wirft sie in sehr helles und etwas laulich-tes Wasser, und drückt aus einer Citrone den Saft hinzu, daß sie weiß bleiben. Wenn das Wasser abgelaufen ist, so wirft man sie in noch kleinere Faden- Art gesotteneu Zucker, in welchen man den Saft von einer Citrone drückt. Darinnen setzt man sie über ein kleines Feuer, ohne daß sie kochen, läßt sie hernach ganz gemacht in eine Schüssel glitschen, und 24 Stunden darinnen auf dem warmen Ofen stehen. Nach diesem läßt man sie einen Sod thun, setzt sie in der Schüssel noch einmal 24 Stunden auf den warmen Ofen, und nimmt sie sodann heraus, daß sie abtropfen: den Zucker aber läßt man nach großer Feder- Art sieden, giebt die Maronen hinein, und läßt sie zugedeckt einmal aufwallen. Hierauf hebt man sie vom Feuer, und wenn der Zucker ein wenig ausgekühlt ist, so rührt man ihn am innern Rande des Gefäßes herum. Sobald er auf einer Seite weiß wird, nimmt man eine Marone nach der andern mit einer Gabel, und kehrt sie ganz sachte in dem weiß

weiß gewordenem Zucker herum, man muß sich aber in acht nehmen, daß sie nicht zerbrechen. Aus dem Zucker legt man sie auf ein Gegitter von Dratze, läßt sie trocken werden, und hebt sie zum Gebrauch auf.

Siebenzehnte Abtheilung.

Von Zuckerbäckerfarben, farbigten Musselinnen und Zuckersand.

1. Caffee = Sand.

Caffee-Conserven, die schon eine zeitlang gelegen haben, werden in einem Mörser gestossen und geseibt. Hat man deren keine vorräthig, so macht man welche eben so, wie bey der Conserve angezeigt worden, und wenn der Zucker kalt ist, so läßt man ihn durch ein Sieb gehen.

2. Grüne Farbe.

Sie wird, wenn es die Jahreszeit erlaubet, aus grünem Getraide, oder aus Spinat, ausserdem aber aus Mangold gemacht. Man nehme