

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die gelehrige Hauswirthin

Bürger, Amalie Clementine

Mannheim, 1836

Eingemachte Sachen.

urn:nbn:de:bsz:31-54791

Wein angerührt, 3 Eyerweiß, Salz und Zucker darein gerührt, und durch einen Trichter ins heiße Schmalz laufen lassen, das Pfännchen darf aber nicht größer seyn als man die Strauben haben will, wenn sie schön gelb sind, thut mans heraus und streut sie mit Zucker.

Wein = Hippen.

Nimm 8 Löffel voll fein Mehl, 8 Löffel voll Zucker, Zimmt und Megelein nach Gutdenken, von einer Citrone die Schale klein geschnitten, mit Rosenwasser und 3 Ethern eingerührt und mit gutem alten Wein vollends dünn gemacht, und ein Stücklein heiß Schmalz darein geschüttet und im Hippeneisen gebacken.

Wein = Mocken.

Schneide einen oder wenn sie klein sind zwei frisch gebackene Kreuzerwecken in vier Theile; einen Wecken ungefähr auf eine Person; thue eine halb Maas guten Wein in eine Schüssel, weiche diese verschnittene Wecken eine halbe Stunde darinn ein, dann thue sie ausgedruckt auf ein Teller und lasse sie ablaufen, backe sie im heißen Schmalz, wenn sie schön gelb und rösch sind, fängt man sie mit einem Schaumlöffel heraus; es muß aber vorher ziemlich viel geriebener Zucker und verstoffener Zimmt auf einer Platte unter einander gemacht werden, damit man die gebackene Wecken, warm, wie sie aus der Pfanne kommen, darinn umkehren und besäen kann, so viel daran hangen bleiben mag. Es ist ein kostbares Weingebackenes für männlich und weiblichen Geschlechts; sie sind warm und kalt gut.

Eingemachte Sachen.

Kirschen einzumachen.

Nimm große Kirschen, thue die Stiele davon, dann

nimm geläuterten Zucker, so viel, daß sie bedekt sind, und laß sie kochen; probiere es auf einem Zinnteller, wenn der Saft nimmer lauft, so sind sie genug, dann thue sie in ein Zuckerglas; die Kirschen aber müssen vom Wasser trocken seyn.

Essig von Weichselkirschen.

Zopfe schöne Kirschen ab in ein weites Zuckerglas, thue ein Seleg Kirschen darein, schneide Zimmt, Negelein, stosse geblüchten Pfeffer, Muskatblüthe und Zucker, streue es auf die Kirschen, dann wieder ein Seleg Kirschen, wieder eingestreut mit obigem, und so fort, bis das Glas voll ist; lasse es einen Tag in der Kühle stehen, dann setze sie 3 Wochen an die Sonne. Diesen Essig kann man zu guten Soosen brauchen, und die Kirschen zu den Braten aufstellen, auch sind sie gesund.

Quittensaft zu machen.

Reibe die Quitten recht schön mit einem Tuch ab, reibe sie auf dem Reibeisen, presse den Saft durch ein Tuch, stelle ihn über Nacht in den Keller, dann läutere ihn durch ein Tuch, und lasse ihn bis auf den dritten Theil einsieden. Will man den Saft süß, so thut man zu 1 Maas Saft, 1 Pfund Zucker, und läßt letztern vorher ebenfalls bis auf den 3ten Theil einsieden.

Himbeerfaß zu machen.

Die Himbeer werden verdrückt und durch ein Tuch gepreßt, zu 1 Pfund Saft eben so viel Zucker genommen, den Saft in einer messingnen Pfanne auf einem kleinen Feuer sieden lassen; wenn er verschaumt ist, so thue den Zucker darein, bis er recht vergangen ist, schäume es recht ab, und lasse es anderthalb Stunden sieden; so ist's recht.

Auf eine andere Art.

Verbrühe in einer Schüssel die Himbeer mit einem silbernen Löffel, und laß sie etliche Tage im Keller stehen; dann presse sie wohl aus, nimm zu einem Schoppen Saft 2 Pfund Zucker, laß es in einer messingnen Pfanne sieden, rühre stets fort und schäume ihn fleißig ab; dann wenn er kalt ist, so giesse ihn in ein Zukerglas,

Ammelbeer = Kirschen einzumachen.

Zu 1 Pfund Kirschen nimm 1½ Pfund Zucker, läutere ihn im frischen Wasser, laß ihn ein wenig sieden, thue die Kirschen darein und laß sie auch eine Weile mit sieden, thue sie wieder heraus, laß den Saft noch ein wenig sieden, und wenn die Kirschen kalt sind, so giesse den Saft daran, so stellt man sie zum Nachtschiff auf.

Honig von Holder zu machen.

Nimm eine Handvoll abgezopfter Holderblüthe, drey Tage nach einander, brühe es jeden Tag an, dann nimm alle mal das erste Wasser dazu, bis es eine halbe Maas ist, dann presse es aus, nimm eine halb Maas Honig und läutere es mit dem Wasser, laß es sieden, bis es wohl eingesotten, dann thue ihn vom Feuer, lasse ihn in der messingnen Pfanne erkalten, und giesse ihn in ein Zukerglas; er ist sehr gut.

Eingemachte Himbeer zu Torten.

Drey Pfund Zucker siede im Wasser in einer messingnen Pfanne nicht gar dick, er darf nicht spinnen, thue 4 oder 5 Pfund ganze Himbeere darein, lasse es sieden, bis es dick wird, gieb Achtung, daß es nicht anklebt, dann giesse sie in einen Hasen, und wenn sie recht kalt sind, so binde den Hasen zu, dann kann man Torten mit füllen, oder Krapsen oder was man will.

Kleine Kukummern einzumachen.

Reibe sie mit einem Tuch sauber ab, thue sie in ein Fäßchen oder groß Zukerglas, grün Traubenlaub, Fenchel, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, Muskatblüthe, alles ganz daran, aber Lagen weiß, bis es voll ist, gieße guten Essig daran, bis es darüber geht, schüttele sie fleißig 14 Tage lang, dann kann man davon brauchen.

Große Kukummern einzumachen.

Die große Kukummern werden geschält, gestossen und etwas Salz daran gethan; wenn sie einige Zeit gestanden sind, werden sie gedrückt, mit Salz, Pfeffer, Essig und Baumöl angemacht, wie man sie gleich zum Essen aufstellen wollte, dann in ein Zukerglas gethan, etwas Essig nachgeschüttet bis es darüber geht, dann so viel Baumöl darauf gegossen, daß sie ganz damit bedekt sind. So oft man davon heraus nimmt, so muß man trachten, daß so viel Baumöl immer darauf kommt, daß sie bedekt sind; sonst werden sie schimmlicht. Auf solche Art halten sie sich lange.

Aepfel-Latwerge für den Durst.

Nimm guten süßen Traubenmost, laß ihn in einem irdenen Topf sieden, bis er dick ist, schäle süße Aepfel und schneide sie dünn, lasse sie in dem Most sieden, bis sie weich sind, dann treibe sie durch ein Tuch und lasse sie wieder mit Honig und Zucker sieden, bis es dick ist; man kann grob gestossenen Coriander und Fenchel darein thun, oder man kanns auch weglassen; wenn es ein wenig kühl ist, so fülle die Latwerge in Schachteln.

Bohnen einzumachen.

Es werden ganz dünne Bohnen nach der Länge dünn geschnitten, in eine große Schüssel gethan und eine gute

Hand voll Salz dazu; sie werden etliche mal umgeschwenkt, alsdann in ein Fäßlein gethan, und so wird fort gefahren, bis das Fäßlein fast voll ist; hierauf wird dieses zugeschlagen, in den Keller gelegt, und öfters umgerüttelt: auf diese Art sind sie lang aufzubehalten. Will man sie aber in ein Ständlein thun, woraus man täglich zum Kochen nehmen kann, müssen sie beschwert werden, es muß auch Bohnenkraut dazwischen, unten und oben Traubenslaub gelegt werden. Wenn man sie kochen will, legt man sie über Nacht ins kalte Wasser und gießt sie einige mal ab.

Bohnen in Essig einzumachen.

Es werden ganz kleine dünne Böhnlein sauber gepuht, welche im Salzwasser etwas weniger weich als sonst zum kochen, gesotten werden; alsdann läßt man sie sauber ablaufen, thut sie in ein beliebiges Gefäß nebst ganzem Pfeffer und etlichen Lorbeerblättern, gießt Essig daran, bis er darüber geht; oben darauf wird Provenceröl gegossen und solche im Keller aufbehalten. Will man sie auf den Tisch geben, so werden sie zuvor klein geschnitzelt und wie ein anderer Salat angemacht.

Hegenbutten einzumachen.

Die Hegen werden mit einem kurzen Stiel abgebroschen, oben wird der Puken weggeschnitten, und mit einem Federmesser ausgehöhlt; hierauf werden andere Hegen ausgepuht und verschnitten, ein wenig oben in die Hegenbutten gethan, daß sie wieder voll sind; alsdann wird Zucker mit Rosenwasser geläutert und an die Hegen gegossen, bis es darüber geht, man läßt sie über Nacht stehen; ferner wird oben in jedem Hegenbutten ein länglicht Stücklein Citronat gestekt, den Zucker läßt man wieder sieden, und die Hegen läßt man darinn, bis sie weich sind, endlich werden sie im Zukerglas aufbehalten, sie müssen aber alle ganz bleiben.

Himbeer-Essig, recht gut.

An die Himbeere wird Essig gegossen, bis er darüber geht, hernach wird ein Geschirr oder Brettlein mit Gewicht darauf gelegt, daß die Himbeer hinab gedrückt werden, und solche 24 Stunden in den Keller gestellt, den andern Tag wird der Saft durch ein Haarsieb abgegossen, und in eine Pfanne gethan, zu einer Maas Essig wird ein Pfund Zucker genommen, welcher zu kleinen Stücklein zer schlagen wird, wenn er zerschmolzen ist, wird er über ein starkes Kohlenfeuer gethan, wo man ihn wie ein paar weiche Eyer sieden läßt; der erste Schaum wird abgenommen.

Eingemachte Kirschen ohne Stein, sauere Himmelsbeer- oder Blotter-Kirschen.

Räutere so viel Kirschen als du Zucker hast, koche ihn auf einen starken Faden, thue dann die Kirschen hinein, koche sie etliche mal wohl auf, und lasse sie über Nacht in einer Schüssel stehen; das zweyte mal koche sie wohl auf, und schäume sie gut ab. Wenn sie kalt sind, werden sie eingefüllt, und ein weißes Papier, das in Kirschengeist eingeweicht ist, oben darauf gelegt, auch noch etliche Eßlöffel voll Kirschengeist darauf gethan.

Eingemachte Kirschen in Essig.

Nimm zu einem Glas voll zeitiger Weinkirschen anderthalb Schoppen Kirschensaft und anderthalb Schoppen guten Weinessig, koche dies ein wenig mit einander und schäume es ab; alsdann wenn es kalt ist, schütte es über die Kirschen, die mit ein Quintlein Zimmt und $\frac{1}{2}$ Quintlein Megelein gröblich gestossen, bestreut sind, hinunter.

Eingemachte Aprikosen.

Die noch etwas harte Apriko werden so lange im Wasser auf dem schwachen Feuer gelassen, bis man sie leicht

mit einem spitzen Röhrchen durchstechen kann. Hierauf kommen sie gleich in kaltes Wasser zum Abkühlen. Wenn sie recht kalt sind, läßt man sie auf einem Sieb abtrocknen; alsdann kommen sie in den wohl geläuterten Zucker, anfangs läßt man sie gar nicht kochen und nur den Schaum, das 2te mal läßt man sie nur langsam kochen und nimmt jedes mal den Schaum, und so geschieht es 3 bis 4 mal.

Eingemachte Mirabellen.

Nimm 200 Stück schöne und noch etwas grüne Mirabellen, durchsteche sie zuerst mit einem Federmesser in der Mitte nicht groß bis auf den Stein, und unten am Stiel mache auch 3 kleine Stiche. Hierauf thue sie ins Wasser auf ein schwaches Kohlenfeuer und lasse sie so lange darauf, bis man den Finger nicht mehr darinn leiden kann. Inz diesem Wasser läßt man sie nun mit Papier gut zugedeckt, recht kalt werden und thut sie dann auf ein Sieb zum Abtrocknen. Alsdann läutere 2 Pfund Zucker, thue die Mirabellen hinein, und verfare mit demselben, wie mit den Aprikos.

Eingemachte Zwetschgen.

Die Zwetschgen müssen ausgewaschen, aber noch ganz grün und ohne Schaden seyn. Hierauf mache in der Mitte bis auf den Stein hinein einen Schnitt, und unten am Stiel mit einem Federmesser 3 Stich. Nach diesem thue sie ins Wasser auf Feuer, thue ein Trinkglas voll Essig und eine kleine Hand voll Salz auch dazu, und lasse sie so lange auf dem Feuer, bis man den Finger nicht mehr darinn leiden kann. Hierauf bede sie gut mit dem Papier zu, und lasse sie ganz kalt werden; alsdann kommen sie in den geläuterten Zucker; das erste mal dürfen sie kaum kochen, das zweite mal dürfen sie schon stärker, und die nächste mal wieder stärker kochen; schäume sie jedes mal gut

ab, und koche sie so oft, bis der Zucker seine gehörige Dite hat. Zu 70 Stück Zwetschgen nehme 2 Pfund Zucker.

Eingemachte Johannistrauben.

Läutere so viel als du Johannistrauben hast, koche jenen zu einem starken Faden und thue dann die Johannistrauben hinein, koche sie so lange, bis der Tropfen breit herunter fällt, aber nur ein mal, und schäume sie recht gut ab. Die Johannistrauben müssen recht zeitig seyn; und werden von den großen viele herunter geschnitten, bloß die kleinen bleiben daran.

Johannistrauben = Gelee oder Latwerge.

Die Johannistrauben werden durch ein ganz feines Haarsieb durchgetrieben, damit nicht das mindeste vom Kern oder der Haut hinein kommt. Es wird mit eben so viel Zucker gekocht, abgeschäumt und so lange gekocht, bis man den Tropfen, den man auf ein mit Speck beschmieretes Blech fallen läßt, leicht wegdupfen und leicht verbeißen kann. Hierauf wird es in steinerne runde Mödeln gefüllt, und wenn es kalt ist, heraus, und in runde Schächtelchen, unten und oben ein weiß Papier hinein gethan.

Eingemachte Himbeer.

Zuerst läutere auf einen starken Faden so viel Zucker, als du schöne zeitige Himbeere hast; dann thue diese in jenen hinein, koche sie etliche mal auf; schäume sie gut ab und lasse sie über Nacht in einer Schüssel stehen. Beym zweiten mal wird der Saft allein, bis er breit vom Löffel fällt, gekocht; alsdann kommen die Himbeere hinein; schäume sie gut ab und koche sie vollends, bis sie breit vom Löffel fallen. Wenn sie eingefüllt sind, werden sie wie gewöhnlich mit Kirschengeist vor Schimmel bewahrt.

Himbeer = Mark.

Vier Pfund schöne zeitige Himbeere zerdrücke gut mit

der Hand, alödann lasse sie auf einem schwachen Feuer, rühre sie aber beständig um, damit sie nicht anbrennen. Wenn sie nun ein wenig gekocht haben, so thue 2 Pfund gestossenen Zucker hinein, und koche es vollends so lange, bis man glaubt, es habe seine gehörige Dike,

Kirschensafft.

Zerstoffe die Weinkirschen sammt den Steinen gut, und stelle sie einige Tage in Keller, alödann presse sie aus, nehme zu 1 Pfund Kirschensafft $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 3 Quintlein feinen holländischen Zimmt und 1 Quintlein Neglein, gröblich gestossen, koche es auf einen Mittelfaden und schäume es gut ab. Wenn der Saft ein wenig kalt ist, kommt erst das Gewürz hinein.

Latwerge von Hegenbutten.

Nimm recht zeitige Hegenbutten, puze und wasche sie sauber, lasse sie etliche Tage in einer Schüssel zugedeckt stehen, dann koche sie in einer messingnen Pfanne mit einer halben Maas recht guten Wein und einer halb Maas Wasser; wenn sie recht verkocht sind, so treibe sie durch ein Tuch, damit die Haut davon bleibt, dann thue es wieder in die Pfanne mit 1 Pfund Zucker und lasse es kochen, bis es sich von der Pfanne schält, dann ist es recht gut.

Pomeranzenblütthe einzumachen.

Man pflücke die Blätter von den Blumen ab, und lasse sie in reinem Wasser meist weich kochen, giesse dann das Wasser ab, und wieder kaltes darauf, lasse sie ein wenig darinn stehen, und koche sie dann in geldutertem Zucker weich, nehme nachher mit einem feinen Schaumlöffel heraus und thue sie in ein Geschir, den Zucker aber koche man, bis er zu kochen anfängt; ist nun der Zucker abgekühlt, so giesse man ihn über die Blumen. Sollte der

Zucker wässerig werden, so kocht man ihn noch mehr, und giesse ihn so dick, als es nur immer möglich ist, darüber.

Pomeranzenschälken einzumachen.

Man schneide die Pomeranzen in 4 Theile, nehme das Weiße ganz heraus, lege sie 8 Tage in frisches Fluß-Wasser, koche sie dann ein wenig weich, läutere guten Zucker, und lege, wenn er geläutert ist, die Schälken darein; und koche sie, bis sie ganz weich sind, lege sie darauf in ein Zukerglas, den Zucker aber koche man, bis er recht dick wird, und giesse ihn, wenn er abgekühlt ist, wieder über die Schälken, lasse es 4 Tage so stehen, koche dann den Zucker wieder dick, lasse ihn kalt werden, giesse ihn wieder über die Schälken, und wiederhole das so oft, bis der Zucker nicht mehr dünne wird, sonst schimmeln sie sehr leicht.

Citronat einzumachen.

Der Citronat ist eine sehr grosse Art von Citronen, mit dicken Schaalen und ein wenig Fleisch. Man macht ihn auf folgende Art ein: Man schäle ihn ab und weiche die zerschnittene Schaale 8 Tage in Wasser, giesse aber alle Tage frisches darüber, alsdann läutere man Zucker so dünn wie Wasser, lege die Citronatschaalen auf ein Tuch, so lange bis der Zucker geläutert, sonst werden sie zähe, hernach lasse man sie in dem Zucker etwas kochen, und nehme sie dann bald wieder heraus, und wenn sie gar zu lange kochen, werden sie weiß; den Zucker aber lasse man recht dick kochen, und giesse ihn wenn er abgekühlt ist, darüber. Nur verbinde man das Geschirr nicht, sondern deke es nur mit einem Papier zu. Haben sie nun einige Tage so gestanden und der Zucker wird wässerig, so giesse man ihn mit dem Citronat wieder in ein Gefäß, lasse es kochen, schäume es wohl ab, und giesse es wieder in ein Gefäß, worinn man es verwahren will.

Oder man kann auch den Citronat länglicht oder rings umher in dünne Scheiben schneiden, und es dann so damit machen: man lege sie in einen Topf, salze sie wohl und giesse so viel frisches Wasser darauf, daß es dar- über herstehe, lasse es eine Nacht so stehen, und koche dann, bis es anfängt durchsichtig zu werden; dann nehme es vom Feuer und giesse frisches Wasser darauf; dies thut man alle Stunden, lege sie dann auf ein Tuch, läutere den Zucker und giesse ihn kalt darüber, lasse es einen Tag stehen, den andern und dritten Tag läutere man den Zucker wieder, thue aber drey mal nach einander immer frischen Zucker darüber, sonst wird der Zucker zähe. Wenn nun der Zucker nicht mehr wässerig wird und seine ordentliche Dike behält, so darf man ihn nicht mehr kochen.

Citronenschälfen einzumachen.

Man nehme Citronen, die nicht gar zu dick von Schaa- len sind, schneide sie wie Melonen spaltenweise, nach der Länge, doch nur die gelbe Schaa- len; man weiche sie 8 Ta- ge in frischem Wasser ein, und giesse alle Tage frisches dar- auf, dann koche man sie in frischem Wasser und lege sie, wenn sie ziemlich gekocht sind, auf ein reines Tuch oder Sieb. Ferner läutere man Zucker wie gewöhnlich, (mit ei- nem eingeschlagenen Ey rechne man auf 3 Citronen 1 Pfund Zucker,) koche ihn ganz dünne, thue die Citronen darein, und lasse es noch eine Weile kochen; dann nehme man sie heraus, lege sie in ein reines Glas, lasse den Zucker kalt werden, und giesse ihn darüber; den andern oder dritten Tag aber koche man den Zucker wieder, und dieses wieder- hole man so lange, bis der Zucker die gehörige Dike behält. Die größte Kunst ist, daß man erst den Zucker dünne genug siede, und zweitens, daß wenn man die Citronen schneidet, man das Weiße nicht verlegt, damit das Sauere ganz bleibe.

Welsche Nüsse einzumachen.

Man breche die Nüsse gegen Johanni, wenn sie keine Kerne, und noch keine harte Schaaalen haben, vom Baume, durchsteche jede Nuß mit einem Stöckchen kreuzweise fünf mal, lege sie 8 Tage ins frische Wasser, und gebe ihnen alle Tage anders; dann koche man sie in reinem Wasser so lange als man ein Ey hart kocht, darnach stecke man Negelein in die Löcher und auch gespaltne Zimmt, nach dem sie zuvor auf einem reinen Luche ein wenig abgetrocknet hat, läutere alsdann Zucker, lege die Nüsse in einen Tiegel, und gieße den geläuterten Zucker darüber, und lasse es so stehen. Wird die Brühe wieder wäßrig, so gieße man sie ab, koche sie noch ein mal so die, und gieße sie darüber. Diese Nüsse in Honig gesotten, geben sehr viel Stärke.

Wie Fische und Vögel einzumarginiren sind.

Die Vögel werden zuvor ausgenommen, hernach halb gebraten, dann schnittweise in ein Fäßchen oder anderes Gefäß gethan, und mit pulverisirtem Gewürz bestreut, welches auf eines Jeden immer eigenes Belieben ankommt, ob er viel oder wenig nehmen will; dann nimmt man halb Wein und halb Essig, ganzes Gewürz, als: Negelein, Pfeffer, Muskatblüthe, ein wenig Salz, Zwiebel und Scheiben weiß geschnittene Citronen und Lorbeerblätter; dieses alles läßt man mit einander aufkochen und wieder kalt werden, und schüttet es über die Vögel, gießet oben etwas Del darauf, und schläget das Fäßchen zu, es muß aber alle Tage fleißig umgewendet werden. Die Fische, sie mögen seyn was für welche sie wollen, werden ordentlich gebacken; wie man sonst gewohnt ist dieselbige zuzurichten, sie werden auch ferner auf die nämliche Art zubereitet, wie bereits oben bey den Vögeln erinnert worden.

Kirschenfaft.

Man stoßt reife, schwarze Vogelkirschen, mit den Steinen in einem Mörtel ganz fein, thut sie alsdann in ein reines Geschir und setzt sie auf einen Tag in den Keller. Hernach seihet man den Saft davon durch ein Tuch, jedoch ohne dasselbe auszudrücken, damit der Saft nicht trübe werde, füllt man ihn in Gläser und läßt ihn 14 Tage lang stehen, damit das Dike ausgähren könne. Hierauf gießt man den Saft rein ab, schüttet zu jedem Quart davon ein halb Pfund fein gestossenen Zucker, und läßt ihn so lang ruhig stehen, bis sich der Zucker mit dem Saft verbunden hat. Dann füllt man ihn wieder in Flaschen, thut in eine jede derselben ein Bäuschchen mit einigen Nelken und etwas grob gestossenen Zimmt, verbindet sie mit Papier, durchsticht solches mit einer Nadel und setzt die Flaschen wieder auf 13 Tage in die Sonne. Sie werden nachher, gut verpropft und verpicht, im Keller auf Sand gestellt.

Dieser Saft ist sehr angenehm mit weißem Weine vermischt zu trinken; auch kann man sich dessen in Krankheiten, mit Wasser vermischt, mit Nutzen bedienen.

Saft von sauren Kirschen.

Von 4 Quart guten, reifen, sauren und 2 Quart süßen Kirschen zupft man die Stiele ab, stößt sie zusammen mit den Kernen in einem Mörtel klein und läßt sie zugedeckt 3 bis 4 Tage stehen. Alsdann läßt man den Saft durch einen Geleebbeutel laufen, und hernach mit 1 Loth Zimmt, 1 Loth Nelken und 1 Quart Muskatnuß einmal aufkochen. Hierauf seihet man ihn durch ein Tuch, thut so viel Zucker dazu, als nöthig ist, und läßt ihn damit etwas einkochen. Wenn er ausgekühlt ist, wird er ebenfalls in Gläser gefüllt. Dieser Saft ist sehr gut unter Wein zu mischen.

Aepfelsaft.

Man nimmt gute, saftige Aepfel, reibt sie entweder auf dem Reibeisen, oder stoßt sie in einem steinernen Mörser fein, preßt sie in einem starken Tuche aus, und läßt den Saft in grossen Gläsern eine Nacht hindurch zugedeckt stehen. Den andern Tag seihet man den klaren Saft ab, und kocht ihn langsam, unter fleißigem Abschäumen, bis auf die Hälfte ein. Auch kann man mit 2 Quart Saft 3 Pfund Zucker kochen, wodurch er geschwinder dik wird, und ziemlich zuletzt noch den Saft einer kleinen Citrone hinzufügen. Wenn der Saft die gehdrige Stärke hat, und recht klar ist, so seihet man ihn nochmals durch ein Tuch und füllt ihn, nach dem er abgekühlt ist, in Gläser.

Dieser Saft ist zu allen süßen Saucen sehr gut zu gebrauchen.

Birnensaft.

Die Birnen, welche recht saftig und süß seyn müssen, werden gerieben oder zerstampft und in einem Beutel ausgedrückt, worauf der Saft in einem gut glasierten Geschirre so lange stehen muß, bis er klar ist. Dann seihet man das Helle davon ab, und läßt es langsam kochen, bis es auf einem Teller, abgekühlt, gleich einer Gallerte steht; anfänglich muß aber der Schaum ganz rein abgenommen werden. Da dieser Saft unter einigen Tagen nicht zur gehdrigen Dike einkocht, so kann man dasselbe dadurch außerordentlich beschleunigen, daß man ihn, in einer irdenen Pfanne, in einen mäßig heißen Ofen setzt; damit er aber nicht anbrenne, muß er zuweilen umgerührt werden.

Will man Birnensaft in grösserer Menge bereiten, so verfährt man damit auf folgende Art: die auf ihrem Lager mürbe gewordene Birnen schneidet man auf, nimmt das Kernhaus wie auch die faulen Stellen davon, und

stampft sie so lange in einem reinen Troge, bis die Stücke etwa in der Größe einer Haselnuß sind. Hierauf werden sie in einem Kessel gekocht, und damit sie nicht anbrennen können, gießt man einige Mimer Wasser, je nach dem man viel oder weniger hat, dazu, und läßt sie so lange kochen, bis sie sich recht leicht zerdrücken lassen. Alsdann werden sie auf einer Presse, allenfalls auf einer Honigpresse, recht rein ausgepreßt. Hat man nun so viel Saft, als man nöthig hat und in den Kessel geht, so schäumt man den Kessel rein, und setzt den Saft in demselben auf. Bei diesem Saftauspressen muß man sich merken, daß er nicht sehr lange, nicht über 10 oder 12 Stunden stehen darf, ehe er zum Feuer kommt, weil er in diesem Zustande ungemein leicht säuert. Ist der Saft in den Kessel gebracht, so sucht man das Feuer unter diesem so langsam zu erhalten, daß der Birnensaft immer gelinde fortkochen könne. Den Schaum, der noch entsteht, nimmt man mit der Schaumkeule fleissig ab, wie man sich denn überhaupt der größten Reinlichkeit hiebei befleissigen muß, wenn der Saft recht schön werden soll. Je länger sich dieser Saft nun halten soll, desto länger wird er gekocht und desto dicker wird er. Was man bald davon verbrauchen will, nimmt man etwas früher aus dem Kessel. Gegen das Ende der Arbeit muß das Feuer unter dem Kessel immer gelinder gemacht werden.

Der Birnensaft ist sehr gut bei süßen Suppen oder Saucen anstatt des Zuckers oder Zuckersyrups anzuwenden. In Einmachgläsern oder Steintöpfen dauert er ungemein lange.

Johannisbeerfaft.

Rothe, von den Stielen abgestreifte Johannisbeere preßt man durch ein Tuch aus, füllt den Saft in steinerne Flaschen, setzt ihn an die Sonne, und läßt ihn 8 Tage destil-

liren. Alsdann seihet man ihn ab, so daß nichts Dikes dazu komme, und wiederholt dieses so oft, bis er recht klar ist. Hierauf füllt man in jede Flasche Saft einen Theelöffel voll Branntenwein oder Rum, verpropft und verpicht sie gut, und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

Dieses Saftes kann man sich auch in hitzigen Fiebern mit Wasser vermischet, mit Nutzen bedienen.

Stachelbeersaft.

Man preßt den Saft von völlig reifen Stachelbeeren und eben so viel wiegenden Johannisbeeren durch ein Tuch aus, läßt ihn eine Weile stehen, seihet das Klare davon in eine messingne Pfanne, läßt es kochen, schäumt es gut ab, thut, wenn der Saft anfängt einzukochen, den dritten Theil so viel, als derselbe wiegt, Zucker dazu, und läßt ihn nun so dick wie vorige Säfte einkochen.

Erdbeersaft.

Völlig reife Erdbeere zerquetscht man in einem Mörser und läßt sie eine Nacht hindurch im Keller zugedeckt stehen. Den andern Tag drückt man den Saft durch ein reines Tuch, thut zu 1 Quart davon den Saft von 2 Citronen und von 1 Citrone die abgeriebene Schaaale, wie auch $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker in Stückchen, und läßt alles in einem messingnen Becken, unter gehörigem Abschäumen, so lange kochen, bis der Saft die gehörige Stärke hat, und nicht mehr schäumt. Nachdem er ausgekühlt ist, seihet man ihn noch ein mal durch und füllt ihn in Gläser.

Dieser Saft ist sehr gesund und gut, unter Wasser gemischet zu trinken.

Himbeersaft.

Nothe, und recht reife Himbeere zerdrückt man in einem Mörser, gießt so viel Weinessig darüber, daß sie davon bedeckt werden, und läßt sie zugedeckt 2 bis 3 Tage an

einem kühlen Orte stehen, dann seihet man den Saft durch einen Beutel, thut zu jedem Quart dergleichen, ztel — 2 Pfund Zucker, kocht beides zusammen zur gehörigen Dike ein, schäumt es gut ab und füllt zuletzt den abgekühlten Saft in Einmachgläser. Dieser Saft ist nicht allein im Sommer, sondern auch in mancherlei Krankheiten, mit Wasser vermischt, ein sehr kühlendes Getränk.

Hollundersaft.

Reine und reife Hollunderbeeren thut man in einen Kasten, und stellt sie zugedeckt so lange in den Keller, bis sie anfangen Saft zu bekommen und etwas sauer werden. Dann preßt man sie in einem Beutel aus, kocht 1 Quart davon mit 2 Pfund zerschlagenem Zucker, so lange, bis der Saft etwas dick und gallertartig wird, und rührt ihn unterdessen oft mit einem hölzernen Löffel um; auch darf man nicht unterlassen, den Schaum rein abzuschöpfen. Wenn der Saft ausgekühlt ist, wird er durch ein Tuch ge- seihet und in Gläsern aufgehoben.

Wachholder-saft.

Frische und zeitige Wachholderbeeren werden in einem hölzernen Gefäße gröblich gestossen, dann in einen kupfernen Kessel geschüttet, und so viel kochendes Wasser darauf gegossen, daß es ungefähr einen Finger breit über den Beeren steht. Nun läßt man sie unter beständigem Umrühren, mit einem hölzernen Löffel, bei gelindem Feuer, so lange kochen, bis ein zäher Saft entsteht. Alsdann preßt man sie in einem reinen leinenen Tuche aus, und verwahrt den Saft in Boutheillen. Man kann aber auch die Wachholderbeere, wenn sie eine halbe Stunde lang gekocht haben, durch ein dichtes Tuch pressen, den Saft bei ganz gelindem Feuer zur Honigdike abdampfen lassen, und

um den Geschmack angenehmer zu machen, zuletzt noch etwas gestoffenen Zucker dazu thun.

Dieser Saft oder Muß ist in mehreren Fällen sehr nutzbar; unter andern ist er sehr magenstärkend. Man läßt einen Theil davon in zwei Theilen gutem alten Wein zergehen, und nimmt davon nach Tische und vor Schlafengehen jedes mal 2, 3 oder 4 Löffel voll.

Limonade = Saft.

Man reibt von 4 Citronen die Schaale auf 1 Pfund Zucker ab, zerstoßt diesen und thut ihn in eine gut glasierte Büchse. Dann preßt man aus diesen 4 Citronen, wie auch noch aus 8 andern den Saft und seihet ihn durch ein feines Haarsieb zu dem Zucker. Hierauf deckt man die Büchse zu, setzt sie in einen Kessel mit kochendem Wasser und läßt den Saft darinn 2 oder höchstens 4 mal aufkochen. Hernach nimmt man die Büchse aus dem Wasser, läßt den Saft etwas verkühlen, seihet ihn dann durch ein reines Tuch und füllt ihn, wenn er ganz ausgekühlt ist, in Flaschen, welche man, gut verkorkt, noch mit zerlassenem Pech oder Wachs überzieht, und im Keller ins Sand legt. Auf diese Art hält sich der Saft Jahre lang. Will man sich dessen bedienen, so thut man, nach dem man viel oder wenig Limonade haben will, einen oder mehrere Eßlöffel voll davon ins Wasser und vermischt ihn damit. Auch kann man, nach Belieben noch etwas Wein hinzu setzen.

Pomeranzensaft.

Man reibt die Schaalen von 3 Pomeranzen auf Zucker ab, und preßt hernach von diesen und noch 9 andern den Saft aus. Dann kocht man 1 Pfund Zucker und 1 Tasse voll Wasser, bis er etwas dick wird, vermischt damit den ausgepreßten Saft, wie auch den abgeriebenen Zucker, welchen man klein gestossen hat, und läßt alles zusammen ei-

ne Viertelstunde langsam kochen. Hierauf nimmt man den Saft vom Feuer und seihet ihn, wenn er ausgekühlt ist, durch ein Tuch in eine Flasche, welche man alsdann fest verstopft und verpicht an einen kühlen Ort stellt.

Allerhand geräuchert Fleisch. Böckelfleisch.

Wenn man es warm auf die Tafel geben will, nimmt man vom Brustkern: will man es aber kalt geben, nimmt man vom Schwanzstück, thut es in einen Hasen oder Standlein, reibt es mit 2 bis 4 Loth Salpetersalz, thut allerhand Kräuter darzu, nehmlich Thymian, Basilikum, Estragan, Lorbeerblätter, Rosmarin, ein paar Klauen Knoblauch, Chalotten, oder ein anderes Zwiebelchen, etliche Kerne weissen Pfeffer gröblich gestossen, auch etliche Negelein und etwas Muskatblüthe, läßt es im Keller ein oder zwei Tage stehen, nimmt alsdann ein Pfund Sel, siedet es in einer Maas Wasser, läßt es wieder erkalten und gießt es an das Fleisch, (zu dieser Masse mag es ungefähr achtzehn Pfund Fleisch seyn) deckt es mit einem Deckel zu und beschwert es mit einem Stein, hat man aber ein Standlein mit einer Schraube, so ist es besser; man läßt es vierzehn Tage bis drei Wochen stehen, so ist es fertig. Wenn es bald gesotten wird, nimmt man keinen großen Hasen dazu und wascht es nicht: ist es aber lange geböckelt, so nimmt man einen großen Hasen zum Sieden, damit der Geruch nicht gar zu stark ist. Man kann es acht bis zehn Wochen einböckeln, auch wer will, in Rauch hängen, aber nicht zu stark räuchern. Auf diese Art kann man auch schweinene Schinken einsalzen wie zum Räuchern, und solchen ungeräuchert sieden, aber nur nicht zu weich. Ferner kann man auch Zungen mit einsalzen und Kalbschlegel, welche nur so gesotten und kalt gegessen werden.