

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

c. Einmachen von Kern- und Steinobst.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

Selle stellt, wobei die Körnchen obenauf schwimmen. Die fertigen Trauben werden lauwarm in Gläser gefüllt.

c.

Nach der neueren Art, Trauben einzukochen, wird der Zucker nicht geläutert, sondern man bringt je eine Lage Trauben und je eine Lage Zucker (auf $\frac{1}{2}$ kg Traubenbeeren 375 g Stampfzucker) nebst ganzem Zimt in eine Kochpfanne und läßt alles bei leichtem Umrühren so lange kochen, bis die Körnchen obenauf schwimmen und herausgefischt werden können. Auch den Zimt nimmt man nach dem Kochen heraus.

Solche Trauben sind sehr fein auf Kuchen, die dann noch einen leichten Schneeguß erhalten.

c. Einmachen von Kern- und Steinobst.

24. Ausgesteinte Kirschen.

Man wählt gut ausgereifte, aber noch frische Kirschen, befreit sie von Stielen und Kernen, am besten mit dem Kirschentkerner oder mit einer neuen Haarnadel, die man mit den Spitzen an einem Hölzchen befestigt und mit der Rundung den Kern an der Stielseite der Kirsche herausholt. Auf $\frac{1}{2}$ kg ausgesteinte Kirschen kommt $\frac{1}{2}$ kg Zucker und $\frac{1}{2}$ l Flüssigkeit (Wein, Essig und Wasser). Nachdem der Zucker geläutert ist, gießt man ihn erkaltet an die Kirschen. Andern Tags wird der Saft wieder gekocht, abgeschäumt und erkaltet an die Kirschen gegossen. Nachdem am dritten Tag der Saft noch einmal gekocht ist, gießt man etwas Salizylsäure darunter und schüttet ihn lauwarm über die Kirschen. Der Wohlgeschmack der Kirschen läßt sich dadurch erhöhen, daß man einen Teil der Steine aufklopft und die darin enthaltenen Kerne, in ein Mullläppchen eingebunden, am zweiten Tage mitkocht; sie dürfen aber nicht mit in die Gläser gebracht werden.

25. Kirſchen in Eſſig.

Die Stiele der Kirſchen werden zur Hälfte abgeſchnitten und die Kirſchen in Gläſer oder Töpfe gefüllt. Dann ſchüttet man guten Weineſſig daran, bis er über die Kirſchen geht. Nachdem man es eine Zeitlang hat ſtehen laſſen, wird der Eſſig wieder abgeſchüttet, mit Zucker eine gute Weile gekocht und warm an die Kirſchen geſchüttet (auf $\frac{1}{2}$ kg Kirſchen 250 g Zucker). Den andern Tag wird der Eſſig wieder abgeſchüttet, ziemlich lang gekocht und nun kalt über die Kirſchen geſchüttet, worauf ſie zum Aufbewahren in Gläſer gefüllt und gut zugebunden werden. Zwiſchen die Kirſchen kann man auch Zimt und Nelken legen.

26. Weichſeln.

Zu 2 kg Weichſeln oder Sauerkirſchen kommen 2 kg Zucker, $1\frac{1}{2}$ l Waſſer, etwas Zimt und Zitronenſchalen. Wenn die Flüssigkeit geläutert iſt, wird ſie heiß an die Weichſeln gegoffen. Andern Tags kocht man den Saft nochmals und ſchüttet ihn nun heiß an die Weichſeln. Beim Kochen am dritten Tage werden die Weichſeln etwas mitgekocht. Wie bei allem Eingemachten wird auch etwas Salzyſäure darunter gegeben.

27. Mirabellen in Eſſig.

2 kg Zucker werden in $1\frac{1}{2}$ l Eſſig und $\frac{1}{2}$ l Waſſer geläutert, dann kommen 5 kg ausgeſteinte Mirabellen hinein, die aber nicht kochen und auch nicht lang darin bleiben dürfen. Nach dem Herausnehmen der Mirabellen läßt man den Saft noch einige Zeit kochen und gießt ihn dann erkaltet über die Mirabellen. Am andern Tage wird der Saft dick eingekocht, wobei man zuletzt auch die Mirabellen mit aufkochen läßt, bis ſie gläſern erſcheinen und nun tauglich ſind zum Einfüllen in die Einmachgefäße.

28. Pflaumen in Essig und Zucker.

Recht reife blaue Pflaumen wischt man mit einem Tuche sauber ab und legt sie in einen Topf. Auf 3 kg Pflaumen läutert man 1 l Weinessig mit 1 kg Zucker. Wenn der Zucker geläutert ist, gibt man die Pflaumen hinein und läßt einige Ball darüber. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt den Essig noch etwas einkochen und gießt ihn, wenn er erkaltet ist, über die Pflaumen.

29. Geschälte Pflaumen in Essig und Zucker.

Man wählt zum Einmachen gleichmäßig große blaue Pflaumen und schält sie. Zu diesem Zwecke legt man einige in kochendes Wasser, nimmt sie nach wenigen Minuten mit einem Schaumlöffel heraus und zieht die aufgesprungene Haut ab, während man wieder andere Pflaumen in das Wasser legt. Es ist nicht zu empfehlen, sämtliche Pflaumen mit einem Male in das kochende Wasser zu legen, da sie sonst zu weich werden. Die geschälten Pflaumen werden weder entsteint noch halbiert. Nachdem die Pflaumen so vorbereitet sind, kocht man guten Weinessig und läßt ihn erkalten. Nun bedeckt man den Boden des Einmachglases mit feingestoßenem Zucker, legt eine Schichte Pflaumen, dann eine Schichte Zucker darauf und fährt so fort, bis das Glas gefüllt ist. Hin und wieder legt man auch ein Stückchen ganzen Zimt und einige Nelken dazwischen und gießt zuletzt den erkalteten Essig darauf. Dann bindet man die Gläser zu und kocht sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Wasserbade, worauf man sie in letzterem erkalten läßt. Nach einigen Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn zu einem dünnen Sirup ein und gießt ihn erkaltet über die Pflaumen. Das Einkochen des Essigs wiederholt man so oft, bis der Essig über den Pflaumen nicht mehr dünner wird.

30. Eingelochte Aprikosen.

Nicht zu reife Aprikosen werden mit kochendem Wasser gebrüht und geschält, dann halbiert, wobei man die Steine entfernt. Man läutert nun Zucker in Breitlauf und zwar auf $\frac{1}{2}$ kg Aprikosen $\frac{1}{2}$ kg Zucker, bringt die Aprikosen hinein und kocht sie weich, wobei sie aber ganz bleiben sollen. Nachdem sie richtig gekocht sind, nimmt man sie heraus und legt sie zum Erfalten eine neben die andere auf eine Platte. Der Saft wird noch eine $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, worauf man die Aprikosen in ein Glas einfüllt und den erkalteten Saft darüber gießt.

Sie dienen zur Verzierung von Kuchen oder als Beilage zu Backwerken.

31. Pfirsiche und Aprikosen mit Arrak oder Kirichenwasser.

Für $\frac{1}{2}$ kg Pfirsiche werden $\frac{3}{4}$ kg Zucker mit $\frac{1}{2}$ l Wasser gut geläutert. Unterdeßsen werden die Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrüht, bis die Haut sich leicht löst. Nachdem man diese abgezogen hat, läßt man die Früchte auf einem reinen Tuche abtropfen und kalt werden, bringt sie dann in eine Schüssel und gießt den geläuterten Zucker heiß darüber. Den andern Tag füllt man es in Gläser und gießt 1 Glas Arrak oder Kirichenwasser oben darauf, so daß der Saft über den Früchten zusammen geht. Hierauf bindet man die Gläser mit Pergamentpapier zu.

32. Zwetschgen in Essig.

Die Zwetschgen müssen gut reif sein und die Stiele noch haben, auch sorgfältig behandelt werden, damit sie die Farbe behalten. Nachdem man die Stiele bis zur Hälfte abgeschnitten hat, nimmt man zu 2 kg Zwetschgen 1 kg Zucker und $\frac{3}{4}$ l Weinessig, bringt den Essig mit

dem Zucker nebst 8 g gebrochelttem Zimt und 8 g Gewürznelken aufs Feuer. Sobald die Flüssigkeit kocht, gießt man sie über die Zwetschgen, welche man nun zudeckt und über Nacht stehen läßt. Am andern Tage wird der Essig abgegossen, aufgekocht und wieder an die Zwetschgen gegeben. Am dritten Tage kocht man den Essig dick ein und kocht die Zwetschgen einige Minuten mit. Dann hebt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, bringt sie gleich in Gläser oder steinerne Töpfe und gießt den Saft kalt darüber, worauf die Gläser zugebunden werden.

33. Geschälte Zwetschgen.

Nachdem die Zwetschgen wie Pflaumen geschält sind, werden sie in einen Topf gefüllt und vollständig mit einer Flüssigkeit übergossen, die aus je $\frac{1}{2}$ l Wein und 1 l Wasser oder $\frac{1}{2}$ l Wein, $\frac{1}{2}$ l Essig und $\frac{1}{2}$ l Wasser zusammengesetzt ist. Nachdem es eine Zeitlang gestanden ist, wird die Flüssigkeit wieder abgegossen und auf 1 l Flüssigkeit $\frac{1}{2}$ kg Zucker geläutert und dieser erkaltet ebenfalls an die Zwetschgen gegossen. Andern Tags wird der Saft unter Beigabe von etwas Zimt und Nelken wieder gekocht. Auch die Zwetschgen läßt man einige Ball mitkochen, worauf man sie mit dem Schaumlöffel wieder herausnimmt, den Saft aber noch etwas einkocht. Wenn er erkaltet ist, wird er über die Zwetschgen gegossen.

34. Ausgesteinte Zwetschgen.

Zu 3 kg reifen ausgesteinten Zwetschgen nimmt man 750 g Zucker, $\frac{3}{8}$ l Weinessig, 8 g in Stücke geschnittenen Zimt und 8 g Nelken. Vor dem Aussteinen reibt man die Zwetschgen mit einem trockenen Tuche ab, kocht dann den Essig mit Zucker und Gewürz, gibt einen Teil der Zwetschgen etwa 2 Minuten lang hinein und nimmt sie rasch wieder heraus. So fährt man fort, bis alle Zwetsch-

gen gekocht sind; den Essig läßt man jedesmal vor dem Einlegen der Zwetschgen wieder aufkochen. Ist dies beendet, so läßt man den Saft einkochen, bis er anfängt dick zu werden, gibt die Zwetschgen noch einmal hinein, rührt sie gut um, läßt sie aber nicht mehr kochen, sondern füllt sie warm in Gläser.

35. Zwetschgen eingedünstet.

a.

Zu 3 kg Zwetschgen nimmt man 1 kg Zucker, 1 l Essig und $\frac{3}{4}$ l Wasser. Zucker, Essig und Wasser werden geläutert, dann die Zwetschgen, die man vorher mit einer Nadel sticht, hineingebracht. Sie dürfen aber nicht kochen, sondern müssen bald herausgenommen und heiß in geschwefelte Gläser oder in steinerne Töpfe gefüllt werden, die man mit Pergamentpapier fest zubindet.

b.

Ein nur zum Einmachen gebrauchter irdener Topf wird mit guten frischen Zwetschgen gefüllt und diese mit einem groben Brotteige vollständig umhüllt. So werden sie beim Bäcker in den Ofen gestellt, bis der Teig gut ausgebacken ist. Dadurch sind auch die Zwetschgen gar geworden, die nun ohne weiteres an einem kühlen, luftigen Orte aufbewahrt werden.

36. Birnen in Zucker.

a.

(Sehr magentärfend.)

Man nimmt auf $1\frac{1}{2}$ kg Birnen (Bergamottbirnen) $\frac{1}{2}$ kg Zucker und 22 g Ingwer. Letzteren legt man 24 Stunden in kaltes Wasser, reinigt ihn mit einem Messer, schneidet ihn in kleinere Stücke und spült ihn

nochmals ab. Die Birnen selbst werden geschält und halbiert, wobei man die Kerne herausnimmt. Jede Birne muß nach dem Schälen gleich wieder in frisches Wasser gelegt werden, damit sie weiß bleiben. — Der Zucker wird mit $\frac{3}{8}$ l Wasser dick eingekocht, worauf man die gut abgewaschenen Birnen und den Ingwer hinein gibt. Wenn die Birnen klar, aber nicht zu weich gekocht sind, werden sie herausgenommen und zum Abkühlen eine neben die andere auf flache Platten gelegt. Der Saft wird noch etwas weiter eingekocht, dann ebenfalls abgekühlt und mit den Birnen in ein Glas oder in einen Steinguttopf eingefüllt. Nach einigen Tagen gießt man den Saft ab, kocht ihn nochmals auf und legt die Birnen hinein, aber nur zum Heißwerden, worauf man wie das erste Mal verfährt.

b.

(Sehr gut für Brustleidende.)

Zu $\frac{1}{2}$ kg saftigen und mürben Tafelbirnen nimmt man 250 g Zucker und 8 g eingemachten ostindischen Ingwer. Die Birnen werden geschält, mitten durchgeschnitten, vom Kernhause befreit und abgeschält. Unterdessen läutert man den Zucker, tut die Birnen nebst einem Stückchen geschnittenen Ingwer hinein und läßt sie klar, aber nicht weich kochen. Hierauf legt man sie auseinander, bis sie kalt sind, füllt sie in ein Glas, gießt den Saft kalt darüber und bindet das Glas gut zu. Am dritten Tage kocht man den Saft nochmals ein und gießt ihn wieder kalt über die Birnen. Sollte nach einigen Tagen der Saft wieder dünn werden, muß man ihn nochmals einkochen, worauf man das Glas, wie bei allen in Zucker eingekochten Früchten mit einem Papiere bedeckt, das in Kirchenwasser oder aufgelöster Salizylsäure getaucht wurde, und zugebunden an einem kühlen Orte aufbewahrt.

37. Rote Birnen.

Zu $1\frac{1}{2}$ l Preiselbeersaft nimmt man 750 g Birnen, 250 g Zucker und 8 g in Stückchen geschnittenen Zimt. Zur Bereitung des Preiselbeersaftes werden $6\frac{3}{4}$ l Preiselbeeren verlesen, gewaschen, schnell weichgekocht und durch ein Tuch geseiht, aber nicht ausgedrückt. Zuerst werden nun gute weiche und saftige Birnen geschält, geschnitten und gewogen. Dann kocht man den Zucker mit etwas Wasser klar und gibt den Preiselbeersaft dazu. Wenn derselbe kocht und abgeschäumt ist, gibt man auch die Birnen hinein und kocht sie zugedeckt langsam, bis sie sich durchstechen lassen. In diesem Zeitpunkte nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie erkalten und füllt sie in Gläser, worauf der Saft darüber gegossen wird. Die Gläser werden auf die gewöhnliche Art zugebunden und so aufbewahrt.

38. Weiße Birnen in Zucker und Essig.

Man nimmt $4\frac{1}{2}$ kg Birnen, $1\frac{1}{2}$ kg Zucker, $1\frac{1}{2}$ l Weinessig, 8 g Zimt und die Schale 1 Zitrone. Würbe Birnen, womöglich Bergamotten, werden geschält und gewaschen. Dann schäumt man Zucker und Essig und bringt so viele Birnen hinein, als nebeneinander Platz haben. Nachdem man auch das Gewürz dazu gegeben hat, kocht man die Birnen auf starkem Feuer, bis sie sich durchstechen lassen. Zu lange darf man sie aber nicht auf dem Feuer lassen, sonst werden sie braun und unansehnlich. Nach dem Kochen legt man sie in ein Glas und gießt den Saft darüber. So läßt man sie einige Tage stehen, kocht dann den Essig nochmals stark ein und gießt ihn kalt über die Birnen, wobei das Glas zuweilen geschüttelt werden muß, damit sich die Birnen setzen. Würde die Brühe wieder dünn werden, so muß man sie nochmals einkochen.

39. Birnen in Essig.

Schöne Birnen werden geschält und die Schalen in Wasser gekocht. Nachdem man das Wasser abgegossen hat, werden darin 5 kg Birnen halbweich gekocht. Hierauf läutert man 2 kg Zucker in $1\frac{1}{2}$ l Essig und $\frac{1}{2}$ l Wasser und bringt die Birnen hinein, die nun ganz weich gekocht werden, dabei aber nicht zerfallen dürfen. Der Saft wird 3 Tage nacheinander immer wieder aufgekocht und jedesmal nach dem Kochen über die Birnen geschüttet.

40. Birnen in Senf.

10 kg Birnen werden abgekocht. Mit 2 l Brühe, in welcher die Birnen gekocht wurden, läutert man 4 kg Zucker und 2 l Essig. Auch rührt man unter die geläuterte Brühe von den Birnen 250 g Senf und bringt es unter die übrige Flüssigkeit. Alles wird nun über die Birnen geschüttet, die man noch einen Wall kochen lassen kann, wenn sie nicht sonst schon zu weich sind.

41. Quitten.

a.

Quittenbirnen werden gut abgerieben, geschält, in beliebige Stücke geschnitten und in kaltes Wasser gelegt. Die Kerne und Schalen werden, nachdem sie gewaschen sind, unter Beigabe von etwas Zimt und Nelken mit so viel Wasser übergossen, daß es darüber zusammengeht, und darin weich gekocht. In diesem Quittenwasser kocht man, nachdem man es durchgeseiht hat, auch die Quitten mit gleichviel Zucker weich, gießt sie dann auf ein Sieb, damit die steinigen Teile zurückbleiben. Der durchpassierte Saft wird nun zum Breitlauf eingekocht, worauf man in diesem dicken Saft die Quitten nochmals aufkocht.

b.

Vollkommen reife Quittenfrüchte werden mit einem Tuche von dem anhaftenden Flaum gut abgewischt und die meist langen Kelchblätter entfernt, worauf man jede Quitte der Höhe nach in 4 oder 8 Teile schneidet, indem dabei das Kernhaus entfernt wird. Nachdem man die Quittenteile geschält hat, werden sie in dick gesponnenem Zucker ziemlich lang aufgekocht und dann zur Aufbewahrung in Gläser eingefüllt. Wenn der Saft sich später dünnt, muß er noch einmal aufgekocht werden.

42. Eingemachte Tomaten.

$\frac{1}{2}$ kg Tomaten wird mit kochendem Wasser überbrüht und die Haut der Tomaten abgezogen. Darauf werden 375 g Zucker in $\frac{1}{4}$ l Wasser geläutert. Nachdem man es vom Feuer genommen hat, werden die Tomaten kurze Zeit hinein gegeben, wobei man sie einigemal vorsichtig mit dem Löffel umwendet. Nach dem Erfalten füllt man sie sodann in Gläser und gießt den Saft, den man für sich allein dick eingekocht hat, heiß darüber.

43. Eingekochte Tomaten.

Rote von den Kernen befreite Tomaten werden mit kleingeschnittener Selleriewurzel, Petersilie, Gelbrüben, Zwiebel, Zitrone, Lauch, Lorbeerblatt, Nelken und spanischem Pfeffer in einer Kasserolle weich gekocht. Hat man das Ganze durch ein Sieb getrieben und nochmals zum dicken Brei gekocht, so füllt man die Masse in womöglich kleine Gläser, verschließt sie gut und läßt sie 1 Stunde über Dunst sieden.

44. Melonen in Essig und Zucker.

Auf 1 Melone mittlerer Größe rechnet man $1\frac{1}{2}$ l Weinessig, 750 g Zucker, 5 g ganzen Zimt, etwas Zitronenschale, mehrere Nelken ohne Köpfchen und einige Stückchen

gebleichten Ingwer. Die gut ausgereifte Frucht wird geschält, in der Mitte durchgeschnitten, mit einem silbernen Löffel von dem weißen Mark befreit und dann in fingerlange und fingerbreite Stückchen geschnitten. Diese werden nun in ein Porzellangefäß gelegt, mit Weinessig bedeckt und bis zum nächsten Tage zurückgestellt. Nachdem der Zucker geläutert ist, wird er heiß über die Melonen gegossen. Nach 2—3 Tagen gießt man den Saft wieder ab, kocht ihn nochmals auf und gibt ihn kochend auf die Melonen. Wenn man dies nach 2—3 Tagen nochmals wiederholt, läßt man den Essig zu einem dickflüssigen Sirup einkochen.

45. Kürbis in Essig und Zucker.

Die beste Sorte zum Einmachen ist der große gelbe Zenterkürbis. Die Kürbisse werden in 4 cm breite Streifen geschnitten. Dann nimmt man zu $1\frac{1}{2}$ kg Kürbis $\frac{1}{2}$ kg Zucker, $\frac{1}{4}$ l Essig, 2 g ganzen Zimt, einige Gewürznelken, kocht Zucker und Essig zusammen und schäumt es ab. Hierauf gibt man die Kürbisschnitten hinein und läßt sie 10 Minuten kochen, so daß sie von der Gabel fallen, aber nicht zu weich werden. Man nimmt nun die Kürbisse heraus, legt sie in ein Glas, kocht den Essig mit dem Gewürz auf, bis er anfängt dick zu werden und gießt ihn erkaltet über die Kürbisse.

46. Süße Riesengurken oder Kürbisse.

Das Fleisch eines Kürbisses schneidet man in fingerlange und fingerdicke Stücke und legt sie einige Stunden oder über Nacht in guten Weinessig. Auf 2 kg Kürbis kommen $1\frac{1}{2}$ kg Zucker und $1\frac{1}{2}$ l Wasser. Nachdem der Zucker gut geläutert ist, kommen die Kürbisstücke hinein und werden 2 Stunden langsam gekocht, bis sie gläsern sind. Den Saft kocht man dann noch besonders unter Beigabe der Schale einer Zitrone.

47. Gurken in Essig und Zucker.

Man nimmt große reife Gurken, schneidet sie in beliebige Stücke und befreit sie mit einem silbernen Löffel vom Kernegehäuse. Auf 1 kg Gurken läßt man $\frac{1}{2}$ l schwachen Essig kochen und schüttet den gekochten Essig an die Gurken, die man bis am andern Tag stehen läßt. Nachdem man diesen Essig abgegossen hat, bringt man $\frac{1}{2}$ l guten Weinessig mit $\frac{1}{2}$ kg Zucker, etwas Nelken und Zimt über das Feuer und kocht es gut ein, worauf die Flüssigkeit über die Gurken gegossen wird, die man alsdann in einen steinernen Topf zum Aufbewahren einfüllt.

48. Grüne Bohnen in Zucker.

Junge breite Bohnen werden gepulzt und in kochendes Wasser mit wenig Soda oder Alaun gegeben, wo man sie einmal kurz aufkochen läßt. Dann schüttet man sie zum Erfalten auf ein Tuch, indem man es darüber schlägt. $\frac{1}{2}$ kg Zucker auf $\frac{1}{2}$ kg Bohnen gerechnet wird nun zum kurzen Faden geläutert und heiß über die Bohnen gegossen. Auf diese Weise wird der Saft mehrmals aufgekocht und immer wieder über die Bohnen gegeben. Endlich am vierten Tage kocht man die Bohnen noch einmal in dem dick eingekochten Zucker auf und füllt sie in ein Glas ein. Solche Bohnen eignen sich nur zum Verzieren von Torten.

49. Gelbrüben.

Schöne Gelbrüben (Karotten) werden geschabt, in Stengelchen geschnitten, in frisches Wasser gelegt und dann in Salzwasser gekocht. Nachdem man sie kalt abgeschwenkt hat, werden sie in einem Tuche gewogen. Zu $\frac{1}{2}$ kg Rüben rechnet man 375 g Zucker, $\frac{1}{2}$ l Wasser und $\frac{1}{4}$ l Essig. Wenn der Zucker geläutert ist, werden die Rüben ein wenig mitgekocht und dann wieder herausgenommen. Der Saft wird noch länger eingekocht, ab-

geschäumt und erkaltet an die Rüben gegossen. Andern Tags wird der Saft unter Beigabe von Nelken, Zimt und rohen Zitronenschalen noch einmal gekocht und erkaltet an die Rüben gegossen.

50. Hagenbutten.

Frische, rote große Hagenbutten, die noch hart sein sollen, werden halbiert und rein gepulzt. Auf $\frac{1}{2}$ kg Hagenbutten wird $\frac{1}{2}$ kg Zucker geläutert und, nachdem er etwas erkaltet ist, über die Hagenbutten gegossen, die man mit einem Papiere zudeckt. Am andern Tag gießt man den Saft ab, kocht ihn unter Abschäumen zum Faden und läßt die Hagenbutten 10 Minuten mitkochen. Dann füllt man sie in ein Glas, legt am andern Tag ein in Rirschenwasser getauchtes Papier darauf und bindet es mit Pergamentpapier zu. So zubereitet verwendet man die Hagenbutten zur Verzierung der Torten.

51. Nüsse.

Die Nüsse werden eingemacht, solange die Schalen noch weich sind. Zuerst werden sie mit einer Nadel ringsum durchstochen und 6—8 Tage in kaltes Wasser gelegt, das man täglich abschüttet und durch frisches ersetzt. Hierauf bringt man die Nüsse mit reichlich Wasser auf das Feuer und kocht sie, bis sie weich sind (etwa $\frac{3}{4}$ Stunden). Nun werden sie nochmals einige Tage wie oben gewässert, worauf man so viel Zucker, als die Nüsse wiegen, läutert und über die gut abgetropften Nüsse gießt. Am folgenden Tag wird der Saft wiederum gekocht und zwar mit einem Gewürzbeutelchen von 10 g Zimt und ebensoviel ganzen Nelken. Auch die Nüsse läßt man darin aufkochen und füllt sie dann in Gläser, indem das Gewürzbeutelchen oben darauf gelegt wird. Man gebraucht die Nüsse zum Verzieren der Torten.