Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Crescentia Bohrer's Freiburger Kochbuch ...

Bohrer, Kreszentia

Freiburg i. Br., 1870

XVI. Eingemachte Sachen.

urn:nbn:de:bsz:31-56272

Visual Library

1400. Carmel-Biscuit.

3 bis 4 Loth Zucker werden in einer messingenen Pfanne schön braun geröstet, dann auf ein mit feinem Oel bestrichenes Geschirr gethan und erkalten lassen; ist dieß geschehen, so wird der Zucker sehr fein gestoßen, ein Viertelpfund Zukker wird mit 5 Eiergelb sehr gut schaumig gerührt, dann der gestoßene geröstete Zucker dazu nebst 6 Loth Puder oder einem Viertelpfund sehr feinem Mehl, Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und darunter gezogen, dann gleich in kleine mit Butter bestrichene Förmchen gefüllt und in einem sehr gelind heißen Ofen recht langsam gebacken. Man kann auch die Masse in einem langen Model backen und nachdem in Stückchen schneiden.

XVI. Eingemachte Sachen.

1401. Ganze Mirabellen.

Man nimmt Mirabellen, die noch nicht zu reif sind, sammt den Stielen, putzt sie sauber ab und sticht in jede ein paar Mal mit einer Stecknadel, thut sie dann in kochendes Wasser, läßt sie darin auf dem Feuer bis sie in die Höhe steigen, wo man sie dann mit einem Schaumlöffel heraus und auf ein Sieb thut, damit sie gut abtropfen.

Auf 1 Pfd. Frucht, die man vor dem Kochen wiegt, wird 1 Pfd. Zucker mit einem Schoppen Wasser geläutert und etwas dick gekocht, dann vom Feuer gethan und erkühlen lassen. Die Mirabellen werden in ein Porzellaingeschirr gelegt, dann der nur noch laue Syrup daran geschüttet und so läßt man sie stehen. Den zweiten Tag nimmt man eine nach der andern mit einem silbernen Löffel aus dem Syrup, thut sie wieder in ein Sieb zum Abtropfen, kocht den Syrup wieder eine Weile, verschäumt ihn gut, schüttet ihn wieder nur lau über die Mirabellen, den dritten Tag wird wieder so verfahren und den vierten Tag kocht man den Syrup ganz dick, schüttet ihn, nachdem man die Mirabellen schön in ein Glas gethan hat, lau daran, läßt sie recht erkalten, thut ein in

Kirschenwasser getauchtes Papier darüber, bindet sie mit einem Papier, in welches man mehrere Mal mit einer Nadel gestupft hat, zu. Auch muß man vor dem Kochen der Mirabellen das Aeußerste der Stiele abschneiden.

1402. Mirabellen.

Mirabellen, welche recht reif sein müssen, werden entzwei gebrochen, die Steine heraus gethan. Man nimmt auf ein Pfund Frucht 20 Loth Zucker, läutert ihn mit einem Schoppen Wasser bis er ein wenig dicklicht ist, thut dann die Mirabellen hinein und kocht sie eine halbe Viertelstunde darin, nimmt sie heraus, läßt den Zucker noch etwas länger kochen und gießt ihn dann daran. Den andern Tag werden die Mirabellen auf ein Sieb geschüttet, der Syrup wieder recht dick gekocht, die Mirabellen noch einen Augenblick darein gethan, dann vom Feuer genommen, erkühlen lassen und in ein Glas gefüllt.

1403. Feine Mirabellen-Marmelade.

Man steint recht feine Mirabellen aus, setzt sie mit ein wenig Wasser auf's Feuer und zerkocht sie ganz breiig, nach diesem treibt man sie durch ein nicht sehr feines Haarsieb; auf einen guten Schoppen von diesem Durchgetriebenen werden $^3/_4$ Pfd. Zucker genommen, dieser mit einem kleinen Schoppen Wasser geläutert und gekocht bis er ziemlich dick ist; dann wird das Durchgetriebene dazu gethan und ganz langsam recht zart und fein gekocht, nach diesem, wenn es erkühlt ist, in Gläser gefüllt und wie schon bekannt, aufbewahrt.

1404. Ganz geringe Mirabellen-Marmelade.

Die recht reifen Mirabellen werden ebenfalls ausgesteint. Auf 4 Pfd. dieser Frucht läutert man ein Pfd. Zucker mit einem Schoppen Wasser bis er verschäumt ist, thut dann die Mirabellen dazu und kocht es so recht langsam bis es zum Aufbewahren dick genug ist, man rührt oft darin, damit es nicht ansitzt; nachher wird es wie gewöhnlich aufbewahrt.

1405. Ganze Reineclauden.

Man nimmt ebenfalls Reineclauden, die noch zum Theil hart sind, sammt den Stielen, thut sie, wenn man es haben kann, in kochendes Regen- oder Flußwasser, stellt sie vom

Feuer, läßt sie so lang darin bis man, wenn man sie mit zwei Fingern zusammendrückt, spürt, daß sie durch und durch weich sind. Ist dies beim ersten Mal der Fall nicht, so wird dieß wiederholt bis sie gehörig weich sind, man muß genau darauf sehen, weil oft eine oder die andere eher weich ist. Die weichen werden dann gleich in daneben stehendes kaltes Wasser gelegt und darin gelassen bis alle fertig sind, dann werden sie auf ein Sieb zum Abtropfen gethan. Nun wird auf 25 Stück Frucht ein Pfund Zucker geläutert und nur zu einem leichten Syrup gekocht und auf die Seite gestellt. Die Reineclauden werden, so wie sie ein wenig abgetropft sind, in ein etwas breites Geschirr gelegt und dann der Syrup, den man schon früher gekocht hat, ganz lau darüber geschüttet. Auch darf man nicht vergessen, die Stiele ein wenig abzuschneiden. Der Syrup muß nun 5 Tage nacheinander täglich zwei Mal immer eine gute Weile gekocht und gut verschäumt und die Frucht immer eine nach der andern behutsam in das Sieb gelegt werden; den letzten Tag wird der Syrup völlig dick gekocht; die Reineclauden werden gut in das Glas arrangirt und der nur laue Syrup darüber gegossen; wenn sie erkaltet sind wie die Mirabellen verwahrt. Auf diese Art behandelt, behalten die Reineclauden ganz ihre natürliche Farbe und Gestalt.

1406. Reineclauden mit Branntwein.

Von 50 Stück noch recht harten Reineclauden werden die Stiele ein wenig abgeschnitten, dann mit lauem Wasser, worein man etwas Essig und Salz thut, zugesetzt und so lange auf dem Feuer gelassen bis es kochen will, hernach nimmt man sie heraus und thut sie in kaltes Wasser, worin man sie einen halben Tag liegen läßt. 2 Pfd. Zucker werden mit 2 Schoppen Wasser nur dünn geläutert. Die Reineclauden werden aus dem Wasser auf ein Sieb zum Abtropfen gethan; nach diesem legt man sie in ein Geschirr und schüttet den Syrup, welcher nur noch lau sein darf, daran; den andern Tag wird der Syrup wieder abgeschüttet und ein wenig gekocht, dann wieder nur lau an die Frucht geschüttet; den dritten Tag wird der Syrup ziemlich gekocht, die Frucht darein gethan und so lang darin gelassen bis sie kochend heiß ist; den vierten Tag setzt man die Frucht sammt dem Syrup gleich auf's Feuer, kocht es langsam miteinander bis es schäumt,

hernach wird die Frucht heraus genommen und gut abgetropft, der Syrup sehr dick gekocht, dann vom Feuer gethan und mit einem kleinen Schoppen guten Branntwein vermischt; dieß dann laulicht an die Frucht geschüttet und in einem gut verbundenen Glas aufbewahrt.

1407. Nüsse.

Die Nüsse werden ungefähr in der Mitte des Juni genommen oder auch erst an Johanni, doch sind erstere zarter. Man nimmt ein Pfund Nüsse, sticht mit einem hölzernen Spießchen mehrere Mal in jede, thut sie in eine Schüssel, schüttet frisches Wasser daran, welches man 8 bis 10 Tage lang täglich Morgens und Abends wiederholt; alsdann werden sie mit Wasser so lange gekocht bis die Nüsse, wenn man sie mit einem Hölzchen durchsticht, leicht herunter gehen, legt sie dann in frisches Wasser und läßt sie einen Tag darin liegen, den andern Tag werden ganze Nelken und kleine Stückchen Zimmet darein gesteckt, ein halbes Pfund Zucker wird mit einem Schoppen Wasser eine gute Weile gekocht, dann die Nüsse hinein gethan, ein paar Mal aufkochen lassen, dann in ein Geschirr gelegt und so zwei Tage stehen lassen; alsdann wird das andere halbe Pfd. Zucker geläutert, der an den Nüssen befindliche Syrup abgeschüttet, dazu gethan und mit einander gut gekocht bis der Syrup recht dick ist, währenddessen recht gut verschäumt. Sollten die Nüsse nicht recht weich sein, so muß man sie in dem Syrup noch mitkochen, weil sie sonst zusammenschrumpfen und hart werden. Sind sie aber weich genug, so wird der Zucker, wenn er nur noch lau ist und die Nüsse in dem gehörigen Geschirr sind, darüber gegossen. Nach mehreren Tagen sieht man nach, ob der Syrup wässerig geworden ist; ist dieß der Fall, so kocht man ihn mit etwas Zucker nochmals auf und gießt ihn wieder lau über die Nüsse, bedeckt sie mit einem in Branntwein getauchten Papier und bindet es zu.

1408. Spanische Weichseln.

Die Stiele werden zur Hälfte abgeschnitten, dann die Kirschen gewaschen und wieder gut abgetropft. Man nimmt auf ein Pfd. Kirschen 5/4 Pfd. Zucker, kocht ihn mit einem Schoppen Wasser zu einem schönen klaren Syrup, thut die Früchte darein, kocht sie langsam, bis sie schön klar sind, aber nur

nicht zu weich, verschäumt es sehr gut (was man bei allen Konfituren streng beobachten muß, weil davon vieles von der Güte und Haltbarkeit derselben abhängt). Man thut sie dann in ein Geschirr, kocht den Syrup dick ein und gießt ihn kalt über die Kirschen. In ein paar Tagen sieht man nach, ob der Syrup dünner geworden, in welchem Falle man ihn wieder recht dick einkocht und dann erkaltet über die Kirschen gießt.

1409. Spanische Weichseln auf andere Art.

Man läutert ein Pfund Zucker, thut ein Pfd. wohlgereinigte Weichseln, welchen man die Stiele etwas abgeschnitten hat, dazu, läßt sie darin ungefähr wie ein weiches Ei kochen, verschäumt es sehr wohl und nimmt es hernach mit einem Schaumlöffel heraus, läßt es wohl abtropfen, den Syrup kocht man noch eine Weile, schüttet ihn, wenn er dann erkühlt ist, an die Frucht, den andern Tag wird der Syrup abgegossen und ziemlich gekocht, dann erkühlt wieder darüber geschüttet und so wird noch zwei Tage verfahren, den letzten Tag aber muß der Syrup ganz dick gekocht sein, weil sich sonst die Kirschen nicht halten.

1410. Candirte Sauerkirschen.

1 Pfd. schöne ausgesteinte gute Sauerkirschen von den hellrothen, die kurze Stiele haben, welche Sorte am besten hierzu ist, werden ein paar Wall in einem dicken Syrup, welchen man von 1¼ Pfd. Zucker gekocht hat, aufgekocht, dann alles auf ein breites Sieb zum Ablaufen gethan und die Kirschen breit auseinander gemacht, den vierten Tag wird der Syrup so dick gekocht, daß er ganz kurz ist, die Kirschen werden dann wieder dazu gethan, darin langsam gekocht und immer geschüttelt bis sie den Syrup bereits ganz angenommen haben, alsdann macht man sie wieder breit auseinander und wenn keine besondere Flüssigkeit mehr daran ist, so werden sie getrocknet, nach diesem in mit Zucker bestreutem Papier, in Gläsern oder Schachteln aufbewahrt.

1411. Herzkirschen.

1 Pfd. Zucker wird geläutert und gut verschäumt, dann 2 Pfd. ausgesteinte Herzkirschen dazu gethan, nebst Citronen- oder Orangenschalen, dann eine Stunde gekocht und hernach

heraus genommen. Den andern Tag werden sie wieder ungefähr eine halbe Stunde gekocht bis der Syrup ganz zäh ist, die Schalen kann man beim Einfüllen in das Glas dabei lassen, weil sie den Kirschen immer einen guten Geschmack mittheilen.

1412. Kirschen mit Johannisbeer- und Himbeersaft.

4 Pfd. Zucker werden mit einem Schoppen Wasser, einem Schoppen Himbeersaft und einem Schoppen Johannisbeersaft zu einem nicht sehr dicken Syrup gekocht, sehr wohl verschäumt, dann 7 Pfd. ausgesteinte schwarze süße Kirschen und 3 Pfd. ausgesteinte Sauerkirschen dazu gethan und so lange recht langsam gekocht bis der Syrup daran ganz dick ist und dann in ein Geschirr gethan, wenn es erkaltet ist aufbewahrt.

1413. Sauer-Kirschen.

Die Stiele dieser Kirschen werden behutsam heraus gezogen, damit der Stein mit heraus geht und die Kirsche soviel wie möglich ganz bleibt. Die Kirschen werden dann gewogen, auf 1 Pfd. Frucht 1 Pfd. Zucker; der Zucker wird mit einem Schoppen Wasser geläutert und wenn er eine Weile gekocht, die Kirschen hinein gethan, ein paar Mal darin aufgekocht, gut verschäumt und dann in ein Geschirr gethan; den andern Tag werden sie wieder auf's Feuer gesetzt und nur ein Wall gekocht, dann heraus genommen und der Syrup recht dick gekocht, sodann nur lau wieder daran geschüttet; den dritten Tag werden sie zum Ablaufen in ein Sieb gethan, der Syrup recht dick eingekocht bis er beinahe gesteht. Zuletzt werden die Kirschen in das dazu bestimmte Geschirr gethan, der Syrup, wenn er genug erkühlt ist, daran gegossen und wie gewöhnlich verfahren.

1414. Gute Konfitur von Himbeer und Kirschen.

Man wiegt 3 Pfd. ausgesteinte süße schwarze Kirschen, 1 Pfd. aussteinte Sauerkirschen und 2 Pfd. gute reife Himbeeren. Nun werden $2^1/_2$ Pfd. Zucker leicht geläutert, mit einer halben Maas Wasser die Früchte alle hinein gethan, recht langsam schön klar und etwas dick eingekocht, wenn man es dann vom Feuer gethan hat und ein wenig erkühlt ist, so mischt man ein halbes Glas voll gutes Kirschenwasser da-

unter und füllt es dann in das dazu bereitete Geschirr, wenn es recht kalt ist.

1415. Judenkirschen.

20 Loth Zucker werden zu leichtem Syrup gekocht, dann 1 Pfd. gut erlesene reife Frucht darein gethan, ein paar Wall darin aufgekocht und dann in ein Geschirr gethan. Den andern Tag wird der Saft wieder abgezogen und eine Weile gekocht, die Kirschen, wenn man sie nicht weich genug findet, noch ein wenig darin gekocht; ist dieß der Fall nicht, so wird der Syrup allein noch so lang gekocht bis er, wenn man einen Tropfen auf einen Teller gießt, nicht auseinander läuft, doch darf er nicht so steif sein, daß er gelirt. Die Kirschen werden dann in ein Geschirr gethan, der Syrup, wenn er erkühlt ist, darüber gegossen.

1416. Judenkirschen mit Essig.

2 Pfd. dieser Kirschen, welche wie die obigen sein müssen, werden in eine Schüssel gethan, ein starker Schoppen guter Weinessig wird mit etwas ganzem Zimmet, ein paar Nelken und 10 Loth Zucker eine gute Weile gesotten, dann an die Kirschen geschüttet, gut zugedeckt und bis den andern Tag stehen lassen; alsdann wird der Saft abgeschüttet, etwas stärker eingekocht, gut abgeschäumt und wenn er nicht mehr heiß ist, an die Kirschen gegossen, sodann in einem Glase aufbewahrt.

1417. Kirschen in Flaschen.

Dazu sind die schwarzen Kirschen mit rothen Stielen und von mittlerer Größe die besten. Sie werden recht trocken genommen, vom Stiele befreit, Flaschen, welche etwas weite Hälse haben, werden damit ganz voll gefüllt, zu jeder Flasche voll ein Löffel voll gestoßener Zucker gemischt, dann sehr fest zugepfropft und mit Blase umbunden, sodann in ein Gefäß mit kaltem Wasser gethan und so auf dem Feuer zwei Mal aufkochen lassen, dann vom Feuer gethan, in dem Wasser erkalten lassen und im Kühlen aufbewahrt.

1418. Feine Himbeer-Marmelade.

Man zerdrückt recht zeitige gut erlesene Himbeeren sehr stark, treibt sie durch ein Haarsieb, nimmt dann auf einen

Schoppen davon 3/4 Pfd. Zucker, läutert ihn mit einem halben Schoppen Wasser, thut die Himbeeren dazu, kocht es unter fortwährendem Abschäumen ganz langsam bis ein Tropfen davon auf einem Teller gesteht, füllt es dann ziemlich erkaltet in Gläser.

1419. Himbeer-Gelée.

Man zerdrückt ebenfalls recht zeitige Himbeeren recht gut, preßt den Saft durch ein Tuch und läßt ihn 24 Stunden stehen. Dann wird auf einen Schoppen Saft 1 Pfd. Zucker genommen; der Zucker wird mit Wasser geläutert, dann der Saft dazu gethan, sehr langsam gekocht und gut verschäumt, dann noch so lang gekocht bis er gut gesteht und gleich in die dazu gehörigen Gläser gefüllt. Auch muß man acht geben, wenn man den Saft abschüttet, daß nicht das Trübe, welches sich am Boden befindet, darunter kommt, weßwegen man ihn ja noch einige Zeit stehen läßt, damit es sich setzt.

1420. Gewöhnliche Himbeer-Marmelade.

Auf 4 Pfd. sehr reife gut erlesene Himbeeren streut man 2 Pfd. grob gestoßenen Zucker, mischt es gut durcheinander und läßt es so einen Tag oder über Nacht stehen, dann setzt man es auf schwaches Feuer, rührt fleißig darin und kocht es so recht langsam bis es, wenn man etwas davon auf einen Teller thut, nicht mehr auseinander läuft; erkaltet wird es wie gewöhnlich aufbewahrt.

1421. Gelbe Rüben-Marmelade.

Es werden gelbe Rüben, welche recht zart, aber doch groß sind, geschält, dann in Wasser weich gekocht. Wenn sie erkaltet sind durch ein Haarsieb gedrückt. Alsdann wird auf 1 Pfd. von diesem Mark 20 Loth Zucker genommen. Derselbe mit Wasser zu einem starken Syrup gekocht, Citronensaft darein gedrückt und etwas äußerst fein verwiegte Citronenschale, dann die gelben Rüben darein gethan, recht gut miteinander durchgekocht bis die Rüben recht glänzend aussehen, dann vom Feuer gethan und nach Belieben in Gläser oder ein sonstiges Geschirr gefüllt, mit in Branntwein angefeuchtetem Papier belegt und wie andere Konfitur aufbewahrt.

1422. Marmelade von rothen Rüben, gelben Rüben und Zwetschen.

Die rothen sowohl als die gelben Rüben werden, wenn sie sehr sauber gewaschen sind, in Wasser weich gekocht, doch jedes besonders, hierauf gut geschält, wenn sie nicht mehr zu heiß sind, hernach durch ein nicht sehr feines Haarsieb gedrückt, oder auch auf dem Reibeisen gerieben. Die Zwetschen werden gebrüht und geschält. Zu 6 Pfd. Zwetschen nimmt man 3 Pfd. gelbe Rüben und $1^1/_2$ Pfd. rothe Rüben. $1^1/_2$ Pfd. Zucker werden mit 2 Maas gutem süßen Most auf's Feuer gesetzt, dieses gut verschäumt, dann die Zwetschen mit etwas ganzen Zimmet hinein gethan; wenn die Zwetschen schon ziemlich verkocht sind, so thut man beide Sorten Rüben dazu und kocht so alles miteinander nur langsam zu einer steifen Marmelade, nach diesem füllt man es, wenn es hinlänglich erkühlt ist, in ein mit Kirschenwasser ausgeschwenktes Geschirr, legt ein in Kirschenwasser befeuchtetes Papier darüber und bewahrt es gut verbunden im Trockenen auf.

1423. Aprikosen-Marmelade.

Sehr reife Aprikosen werden entzwei gebrochen, die Steine aufgeschlagen, die Kernen davon in einem Mörser mit etwas Zucker so fein als nur möglich gestoßen. Die Aprikosen werden sammt den gestoßenen Kernen in ein Haarsieb gethan und durchgetrieben. Auf ein Pfd. Mark wird ein Pfd. Zucker geläutert und gekocht bis er Fäden zieht, dann das Mark hineingethan und unter beständigem Rühren gekocht bis man sieht, daß sich beides miteinander recht gut vermischt hat, dann vom Feuer gethan und noch eine Weile darin gerührt und, wenn es erkaltet ist, in Gläsern aufbewahrt. Man kann diese Marmelade auch nur mit der Hälfte Zucker machen, dann ist sie aber natürlich nicht so fein und hält sich auch nicht so gut.

1424. Aprikosen auf andere Art.

Die Aprikosen, wozu man aber recht schöne nehmen muß, werden geschält, dann in die Hälfte gebrochen, die Steine aufgeschlagen und der Kern davon genommen. Auf ein Pfd. Frucht läutert man ein Pfund Zucker bis er Perlen wirft, thut dann die Aprikosen sammt den Kernen hinein, läßt sie ein paar Mal ganz langsam aufkochen, thut sie dann heraus

in ein Geschirr, läßt den Zucker noch recht dick einkochen und schüttet ihn, wenn er erkühlt ist, daran. In zwei Tagen sieht man nach, ob der Syrup wässerig geworden ist, wo man ihn, wenn es der Fall wäre, noch einmal aufkochen müßte, indem man die Frucht auf ein Haarsieb legt und gut abtropfen läßt, nachdem wieder in das Geschirr legt und den erkalteten Syrup daran gießt.

1425. Ganze Aprikosen.

Hierzu nimmt man Aprikosen, die noch nicht sehr reif sind, schüttet heißes Wasser daran, damit sie sich schälen lassen; ist dieß geschehen, so wird auf 1 Pfd. Frucht 1 Pfd. Zucker geläutert bis er ziemlich zäh über den Löffel läuft, dann die Aprikosen hinein gelegt und unter fortwährendem Schütteln des Geschirrs ein bis zwei Mal aufgekocht und gut abgeschäumt, dann mit einem Schaumlöffelchen behutsam heraus genommen und auf eine etwas breite Schüssel gelegt, der Zucker wird noch eine Weile länger gekocht, sodann, wenn er nicht mehr heiß ist, über die Frucht gegossen. So läßt man sie zwei Tage stehen; sodann werden die Aprikosen mit einem silbernen Löffel eine nach der andern behutsam aus dem Syrup genommen und auf ein Sieb gelegt, daß sie recht gut abtropfen. Der Syrup wird dann sehr dick eingekocht; die Frucht in ein Glas gethan, der erkaltete Syrup daran geschüttet; er muß aber über die Frucht gehen. Man kann die Aprikosen, auch ohne sie zu schälen, auf diese Art einmachen, nur muß man sie gleich, wenn der Zucker geläutert ist, darein thun und darin kochen bis man spürt, daß sie weich sind, übrigens ganz so verfahren.

1426. Aprikosen in Branntwein.

1 Pfd. kaum halb reife Aprikosen werden auf obige Art abgewischt, dann in kochendes Wasser gethan, darin so lange gelassen bis man beim Angreifen spürt, daß sie weich sind, allwo man sie heraus nimmt und $^1/_8$ Stunde in kaltes Wasser legt, hierauf werden sie heraus gethan und abgetropft, dann in $^5/_4$ Pfund zu Syrup gekochtem Zucker gethan, eine Weile unter öfterem Schütteln auf dem Feuer gelassen, hernach mit sammt dem Syrup vom Feuer genommen und in ein Geschirr gethan und bis am andern Tag stehen gelassen, wo dann die Frucht heraus genommen und abgetropft wird;

der Syrup wird nun recht stark eingekocht, die Frucht darein gethan und nur ein kleiner Wall darüber gekocht, dann behutsam Stück für Stück heraus genommen und in ein Geschirr gelegt, der Syrup, welchen man noch etwas länger hat kochen lassen, wird dann lau daran geschüttet; den dritten Tag thut man gleich alles mit einander auf's Feuer, läßt die Frucht darin bis sie einmal aufgekocht hat, nimmt sie heraus, legt sie auf ein Sieb, der Syrup wird ganz dick eingekocht, wenn er vom Feuer ist, mit 3/4 Schoppen guten Branntwein vermischt und hernach, wenn die Frucht im Glas ist, laulicht darüber gegossen und sehr wohl verbunden gut aufbewahrt.

4427. Ganze Aprikosen auf andere Art.

Die nicht zu reifen Aprikosen werden gebrüht und geschält, unterdessen hat man auf 1 Pfund Frucht, die man vor dem Brühen gewogen hat, 1 Pfund Zucker geläutert; die Frucht wird nun gazu gethan und darin gekocht bis es kein großer Schaum mehr gibt und dann in ein Geschirr gethan, den andern Tag wird der Syrup abgeschüttet und eine Weile gekocht, dann die Frucht wieder hinein gethan und 3 bis 4 Mal aufkochen lassen, alsdann wird es wieder in das Geschirr gethan und so läßt man es zwei Tage stehen; nach diesem werden die Aprikosen ganz behutsam heraus genommen und auf ein Sieb zum Abtropfen gethan, der Syrup wird dann recht dick eingekocht und nur lau an die Frucht gegossen, so läßt man sie noch einen Tag in dem Geschirr stehen, den andern Tag wird die Frucht in das Glas gethan, der Syrup muß aber über die Frucht gehen.

Man kann auch, wenn man will, den Stein behutsam aus den Aprikosen machen und statt dessen eine geschälte Mandel hinein thun, oder gar nichts.

1428. Johannisbeeren.

Man läutert ein Pfd. Zucker bis er Fäden zieht, thut ein Pfund sehr gut erlesene schöne Johannisbeeren hinein, läßt sie eine kleine Weile darin kochen und thut sie dann in ein Porzellaingeschirr, läßt sie bis den andern Tag stehen, wo man sie sodann wieder auf's gelinde Feuer setzt und die Beeren nur so lang in dem Syrup läßt bis er kochend heiß ist, dann werden sie behutsam heraus genommen und gut abgetropft; den Syrup läßt man, indem man ihn sehr gut ver-

schäumt, einkochen bis er gesteht, dann gießt man ihn lauwarm an die Beeren und füllt es hernach in Gläser.

1429. Johannisbeer-Gelée.

5/4 Pfd. abgezupfte recht reife Johannisbeeren werden in einem Pfd. zu recht dickem Syrup gekochten Zucker eine gute Weile gekocht, dann durch ein Tuch geseiht. Der Saft wird wieder auf's Feuer gesetzt, sehr sorgfältig verschäumt und so lange gekocht bis ein Tropfen auf einem Teller gesteht, dann gleich, wenn er nur ein wenig erkühlt ist, in die Gläser gefüllt. Die zurückgebliebenen Beeren, die man ja nicht ausdrücken muß, weil man sonst die ganze Gelée verderben würde, werden in 1/4 Pfund Zucker, welchen man zu einem Syrup gekocht hat, gethan, darin recht gut durchgekocht, wenn sie erkaltet sind, aufbewahrt, wo man sie sodann zu Kuchen und dergleichen noch recht gut anwenden kann.

1430. Hellrothe Johannisbeer-Gelée.

Zwei Theile rothe und ein Theil weiße Johannisbeeren, welche recht steif sein müssen, werden zerdrückt und dann durch ein Tuch gewunden, auf ein Schoppen Saft ein Pfd. Zucker. Der Zucker, welcher recht fein sein muß, wird äußerst fein gestoßen, daß er wie Mehl ist, dann wird er in eine messingene Pfanne oder Kasserole gethan, der Saft unter beständigem Rühren dazu geschüttet und auf dem Feuer, welches gar nicht stark sein darf, so lange gelassen bis es einmal aufgekocht hat, sehr gut verschäumt, dann auf die Seite gestellt und hernach in Gläser gefüllt.

1431. Rothe Pfirsiche.

Ein Pfd. rothe Pfirsiche, die nicht sehr groß sein sollen, werden in ein Geschirr gethan und siedendes Wasser darüber gegossen, dann geschält, ein halbes Pfd. Zucker wird geläutert bis er große Perlen wirft, die Pfirsiche darein gethan und einige Mal aufgekocht, alsdann mit einem Schaumlöffel heraus genommen, in eine Schüssel gelegt und der Syrup noch eine Weile gekocht, dann an die Pfirsiche geschüttet; so läßt man sie einige Tage stehen, nimmt dann die Pfirsiche heraus und kocht den Syrup wieder etwas ein, schüttet ihn aber nur lau an die Pfirsiche, den andern Tag verfährt man wieder so, legt aber die Frucht in die Gläser und wenn der

Syrup ein wenig erkaltet ist, gießt man einen halben Schoppen gutes Kirschenwasser darunter, vermischt es gut, gießt es über die Pfirsiche und bewahrt sie dann auf.

1432. Rothe Pfirsiche ohne Branntwein.

Die Pfirsiche, welche nicht zu reif sein dürfen, werden mit kochendem Wasser gebrüht, dann geschält und in die Hälfte gebrochen. Auf 1 Pfd. Frucht wird 3/4 Pfd. Zucker genommen. Der Zucker wird mit einem Schoppen Wasser gut geläutert, nachdem die Pfirsiche hinein gethan und unter fortwährendem Schütteln ein paar Mal aufgekocht, hernach mit einem Schaumlöffel heraus genommen und gut abtropfen lassen; dann erst, wenn er nur noch laulicht ist, an die Frucht, so läßt man ihn bis den andern Tag stehen, wo dann der Syrup wieder sehr wohl abgeschüttet wird, dann wieder langsam gekocht bis er anfängt zäh zu werden, wo man ihn dann auf die Seite stellt und wieder nur lau an die Frucht gießt und dann zwei Tage stehen läßt; ist dieß geschehen, so wird der Syrup, wenn er gut abgelaufen ist, wieder auf's Feuer gesetzt und recht dick gekocht, wenn er dann noch stark warm ist, an die Pfirsiche gegossen; diese dann noch einen Tag so in dem Geschirr stehen lassen, hernach erst in das dazu bestimmte Geschirr gefüllt, ein in Kirschenwasser getauchtes Papier darüber gelegt, zugebunden und aufbewahrt.

Sollte vielleicht in einiger Zeit, was sehr oft geschieht, der Syrup wässerig werden, so muß er nochmals abgeschüttet und wieder eingekocht werden, was man bei jeder Konfitur thun muß, wenn dieß der Fall ist. Man muß überhaupt die eingemachten Sachen immer gut beobachten, besonders in der ersten Zeit.

1433. Rothe Pfirsich-Marmelade.

3 Pfd. geschälte und vom Stein befreite Pfirsiche werden mit 3/4 Pfund grob gestoßenem Zucker auf ganz schwaches Feuer mit einem kleinen Trinkglas voll Wasser gethan und so ganz langsam gut and zart verkocht; man muß sie recht stark zerrühren. Unterdessen hat man 3/4 Pfd. Zucker zu einem klaren starken Syrup mit einem Schoppen Wassen gekocht. Der Syrup wird dann an die Pfirsiche geschüttet und dieß mit einander so lang gekocht bis es schön klar ist und dick wird, dann vom Feuer genommen und wenn es erkühlt

ist, in ein beliebiges Geschirr gethan und wie gewöhnlich mit einem in Kirschenwasser befeuchteten Papier bedeckt, mit einem Papier verbunden und aufgehoben.

1434. Pfirsich in Branntwein.

1 Pfd. Pfirsiche von einer guten Sorte, weiße oder rothe, welche aber nicht zu reif sein dürfen, werden mit einem Tuche recht sauber abgewischt, dann wieder 1 Pfd. Zucker geläutert, die Pfirsiche hinein gethan und darin 7 bis 8 Mal aufgekocht, hernach heraus genommen, einen neben den andern auf ein Sieb gelegt. Den Syrup läßt man recht dick einkochen, nimmt ihn dann vom Feuer, vermischt ihn unter starkem Rühren mit einem halben Schoppen gutem Kirschenwasser. Die Früchte, welche unterdessen kalt geworden sind, werden in das Glas arrangirt, der Syrup, wenn er nur noch laulicht ist, daran gegossen und wenn es erkaltet ist, verbunden.

Beim Abwischen der Pfirsiche muß man auch acht haben, daß die Haut nicht verletzt wird.

1435. Marmelade von rothen Pfirsichen und Zwetschen.

Die Pfirsiche sowohl als die Zwetschen werden geschält, zuerst aber gebrüht, der Stein daraus gemacht und dann gewogen. Man nimmt auf 2 Pfund Pfirsiche und eben soviel Zwetschen 1¼ Pfd. Zucker, läutert solchen mit einem Schoppen Wasser, thut beides dazu und wenn man es liebt, ein wenig ganzen Zimmet, kocht es dann recht langsam zart und klar bis es so dick ist, daß es nicht auseinander läuft, wenn man etwas davon auf einen Teller thut. In Ermangelung der rothen Pfirsiche kann man auch andere nehmen.

1436. Paradies-Aepfel (Pommes d'Amour).

Diese Frucht nimmt man, wenn sie erst halb gewachsen ist, man putzt sie mit einem Tuch sauber ab, thut sie dann einen halben Tag in frisches Wasser, aus diesem dann in ein gutes Salzwasser, worin man sie 24 Stunden liegen läßt, nachdem werden sie in ein Sieb zum Abtropfen gethan. Recht starker Weinessig wird mit Estragon, Pimpernell, einigen kleinen Zwiebeln, mehreren Pfefferkörnern und ganzen Nelken eine Zeitlang gesotten, dann die Frucht hinein gethan und einige Mal aufgekocht, dann heraus genommen, der Essig

wird dann, wenn er noch eine kleine Weile gekocht hat, vom Feuer gethan, in ein irdenes Geschirr geschüttet und wenn er erkühlt ist, an die Frucht gegossen, dann gut aufbewahrt.

1437. Himbeeren.

1 Pfund Zucker wird ziemlich dick geläutert, dann 1 Pfd. schön auserlesene Himbeeren hinein gethan und nur ein Wall darin aufgekocht, dann miteinander in ein Geschirr gethan. Den andern Tag wird der Saft rein abgegossen und gekocht bis er gelirt. Die Himbeeren thut man unterdessen in das dazu bereitete Geschirr, schüttet den nur noch lauen Saft darüber und wenn es kalt ist, verwahrt.

1438. Erdbeeren.

Ist das nämliche. Auf 1 Pfd. Frucht 1 Pfd. Zucker wie obige geläutert, die Erdbeeren hinein gethan, aber mehrere Wall darin aufgekocht, dann gleich wenn sie ziemlich kalt sind, in Gläser gethan; wenn der Syrup noch zu dünn sein sollte, noch etwas eingekocht und dann erkaltet darüber geschüttet.

1439. Vermischte Konfitur.

8 Pfd. Zwetschen, 4 Pfd. geschälte Birnen, 3 Pfd. geschälte Quitten und 3 Pfd. geschälte gelbe Rüben werden mit einer Maas Wasser auf gelindes Feuer gesetzt und so recht weich gekocht und stark zerrührt, dann durch ein Sieb getrieben. 3 Pfd. Zucker werden geläutert, das Durchgetriebene noch so lange gekocht bis es gesteht, wenn man ein wenig auf einen Teller thut, dann in ein Geschirr gefüllt und wie gewöhnlich verwahrt.

1440. Melonen.

Man schält nicht sehr reife Melonen, schneidet sie in fingerlange und breite Stücke, läßt sie in kochendem Wasser ungefähr eine halbe Stunde ziehen, thut sie dann auf eine Serviette und läßt sie recht trocken werden. Man läutert auf ein Pfd. Melonen $^3/_4$ Pfd. Zucker, läßt ihn ziemlich dick kochen, nimmt ihn vom Feuer, schüttet ihn dann, wenn er nicht mehr heiß ist, an die Melonen, den andern Tag wird der Syrup wieder etwas gekocht und erkaltet an die Frucht geschüttet. Den dritten Tag noch einmal abgeschüttet und dick gekocht, dann wieder kalt darauf geschüttet, vorher aber die Melonen gleich in das Glas gethan und dann aufbewahrt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1441. Melonen mit gelben Rüben.

Man läßt auf obige Art Melonen in kochendem Wasser ziehen, thut sie heraus, setzt das nämliche Wasser auf's Feuer, thut gelbe Rüben, welche man in der Größe einer starken Haselnuß schön rund geschnitten hat, darein und läßt sie darin weich kochen, doch nicht, daß sie zerfallen, dann werden sie ebenfalls auf das Tuch zu den Melonen gethan. Sind sie trocken und kalt geworden, so wird in jedes gelbe Rübchen ein kleines Stückchen Citronat ganz hinein gesteckt; dann wird ebenfalls auf ein Pfd. Frucht $^3/_4$ Pfd. Zucker geläutert und so wie bei obigem verfahren. Diese Konfitur ist sehr gut und schmeckt ganz wie von Orangen und die Rübchen sehen auch aus wie kleine Orangen. Man kann auf diese Art auch die gelben Rübchen allein einmachen und in das Wasser, worin man sie kocht, Orangenschalen thun und mitkochen lassen.

1442. Feigen.

Man nimmt schöne Feigen, die nicht zu reif sind, sticht sie wohl mit einem Federmesser, thut sie in siedendes Wasser, läßt sie darin kochen bis sie, wenn man mit einem Hölzchen darein sticht und in die Höhe zieht, herab fallen, hernach in kaltem Wasser abgekühlt, dann in geläuterten noch lauwarmen Zucker gelegt; den andern Tag wird der Zucker abgeschüttet, etwas dicker gekocht, dann die Feigen etwas mitgekocht, den dritten Tag wieder abgeschüttet und etwas Zusatz von Zucker mit den Feigen ein paar Mal aufgekocht, die Feigen heraus gethan, dann der Zucker zum starken Faden gekocht und wenn er erkühlt ist über die Feigen gegossen. Auf ein Pfund Frucht ein Pfd. Zucker.

1443. Muskateller-Birnen.

Die Birnen werden geschält, dann im Wasser so lang gekocht bis man mit den Fingern durchgreifen kann, daß sie weich sind; thut sie dann heraus auf ein Sieb zum Ablaufen, deckt ein Papier oder Tuch darüber. Auf ein Pfd. Birnen werden $^3/_4$ Pfd. Zucker genommen, geläutert bis er ziemlich dick ist, und wenn er ziemlich erkühlt über die Birnen, welche man unterdessen in ein Geschirr gethan hat, gegossen. Den andern Tag wird der Zucker wieder abgegossen und ein paar Wall aufgekocht, wieder lau an die Birnen geschüttet und so wird fünf Tage verfahren; das letzte Mal wird der Syrup

bis zu starkem Faden gekocht, vom Feuer gestellt und wenn er nicht mehr heiß ist, mit einem Glas Branntwein vermischt, dann über die Birnen gegossen, gut zugebunden und wie alle Konfitur an einem trockenen kühlen Orte aufbewahrt.

1444. Brombeer-Marmelade.

2 Pfd. Zucker werden geläutert, dann 5 Pfd. äußerst reife wohl erlesene Brombeeren dazu gethan und mit einander sehr gut verkocht bis es so dick ist, daß es nicht mehr aus einander läuft wie obiges und dann aufbewahrt.

Daß man alle Konfituren sehr wohl verschaumen muß, wird wohl keiner zweiten Erwähnung bedürfen, auch nicht, daß es immer gut ist, dieselben mit einem in Kirschenwasser befeuchteten Papier zu belegen und an einem trockenen Orte aufzubewahren.

1445. Holder-Marmelade.

Die recht zeitigen Holderbeeren werden abgezupft, in ein sauberes irdenes Geschirr gethan, stark zerdrückt, gut zugedeckt und vier bis fünf Tage stehen gelassen, täglich aber umgerührt, ist dieß geschehen, so wird dieß durch ein nicht feines Haarsieb getrieben, dann wird das Durchgetriebene gewogen; auf 1 Pfd. Mark werden 20 Loth Zucker genommen, dieser mit einem halben Schoppen Wasser geläutert, dann das Mark und ein gutes Stückchen ganzen Zimmet dazu gethan und gekocht bis es schön hell, zart und ziemlich steif ist, hernach wird es vom Feuer genommen, mehrere Mal gut umgerührt, wenn es dann genug erkaltet ist, in ein beliebiges Geschirr gefüllt und wie anderes Eingemachtes aufbewahrt.

1446. Maulbeeren.

Man nimmt recht schöne wohl erlesene Maulbeeren. Auf ein Pfd. Frucht nimmt man 3/4 Pfd. Zucker, läutert ihn mit einem Schoppen Wasser, thut etwas Citronenschale dazu und die Beeren, läßt sie darin mehrere Mal aufkochen, verschäumt es gut, nimmt dann die Beeren heraus, läßt den Syrup noch eine gute Weile allein kochen, gießt ihn dann, wenn er gut verkühlt ist, daran, den andern Tag wird alles mit einander in ein Sieb gegossen, der Syrup wird allein eine Viertelstunde gekocht und wieder laulicht an die Frucht gegeben; den dritten Tag thut man beides mit einander auf's Feuer, läßt

die Beeren so lang darin, bis es kochend heiß ist; alsdann werden sie heraus gethan, gut abgetropft; in das Geschirr gefüllt, der Syrup dann recht dick und zähe eingekocht, dann erkühlt an die Beeren gegossen, in ein dazu bestimmtes Geschirr gethan und wie gewöhnlich aufbewahrt.

1447. Heidelbeeren.

2 Pfund Zucker werden zu einem leichten Syrup gekocht, dann 5 Pfund gut erlesene recht reife Heidelbeeren dazu gethan, nur langsam gekocht und gut verschäumt. Ist der Syrup dick, daß er sich mit den Beeren ziemlich vermischt hat, so daß, wenn man davon etwas auf einen Teller thut, es nicht aus einander läuft, so kann man es vom Feuer nehmen, nach Gutfinden in ein Geschirr füllen und dann aufbewahren.

1448. Heidelbeer-Gelée.

Man zerdrückt sehr reife Heidelbeeren, streicht sie durch ein Haarsieb, läutert dann auf einen Schoppen von diesem Saft Dreiviertelpfund Zucker, thut den Saft dazu, kocht ihn sehr langsam und verschäumt ihn sehr wohl. Ist der Saft so dick, daß ein Tropfen davon gesteht, wie eine andere Gelée, so thut man es vom Feuer, füllt es in Gläser und bewahrt es zum Gebrauch. Diese Gelée hat eine sehr schöne violette Farbe.

1449. Kirschen.

2½ Pfd. Zucker werden zu leichtem Syrup gekocht, dann 3 Pfd. ausgesteinte saure Kirschen und 3 Pfd. ebenfalls ausgesteinte süße Kirschen darein gethan, ganz langsam gekocht bis der Syrup nicht mehr wässerig aussieht, dann in ein Porzellaingeschirr gethan und 4 Tage stehen lassen. Sind die Kirschen in dieser Zeit wässerig geworden, so kocht man sie noch einmal eine Weile und verwahrt sie zum Gebrauche.

1450. Ganze Orangen.

Die Orangen werden nicht allzu reif genommen, dann mit einem Federmesser schuppenartige Einschnitte gemacht, bis auf den Saft, dann werden sie 4 bis 5 Tage in frisches Wasser gelegt, welches alle Tage frisch aufgegossen wird, alsdann in Wasser so weich gekocht, daß man sie mit einem Strohhalm durchstechen kann, dann in frisches Wasser gethan, worin man

sie einen Tag liegen läßt; nun werden sie herausgenommen und auf ein Tuch gelegt. Auf ein Pfd. Frucht wird ein Pfd. Zucker zu einem dicken Syrup gekocht, dann an die Orangen, welche man in ein sehr reines Geschirr gelegt hat, gegossen. Den andern Tag wird der Syrup wieder abgeschüttet und eine Weile gekocht, dann die Orangen dazu gethan und ein bis zwei Mal darin aufgekocht, dann wieder in das Geschirr gethan, den dritten Tag wieder verfahren wie an den vorigen, dann die Orangen mit dem Schaumlöffel heraus genommen und gut abtropfen lassen. Der Syrup wird sodann noch länger gekocht bis er starke Fäden zieht und an die Orangen, welche man in ein Glas gethan hat, gegossen. Wird in einigen Tagen der Syrup wieder etwas wässerig, so muß er noch einmal aufgekocht werden.

Sehr gut wird es, wenn man zugleich mit den Orangen in beliebiger Form geschnittene gelbe Rüben mitkocht, denn diese nehmen den Geschmack von jenen an, ohne ihnen den ihrigen mitzutheilen; wenn jedoch beides gekocht ist, bewahrt man jedes besonders auf.

1451. Orangen-Blüthe zu verzuckern.

Die Blüthe muß frisch sein und nur die Blätter werden genommen, etliche Stunden in frisches Wasser, welches man öfters erneuert, gelegt, um die Schärfe heraus zu ziehen. Nachdem auf ein Sieb zum Abtropfen gethan; so schwer Blüthe so schwer Zucker wird zu langem Faden geläutert, die Blüthe hinein gethan und immer gerührt bis die Blüthe allen Zucker angenommen hat und derselbe daran ganz kandirt aussieht. Alsdann wird die Blüthe auf eine große Platte heraus gethan, mit einem silbernen Löffel so viel wie möglich die Blättchen zertheilt und immer darin gerührt bis es beinahe kalt ist, dann bewahrt man es in einer Schachtel oder einem Glase auf.

1452. Quittenschnitze.

Die Quitten werden geschält, in kleinfingerdicke Schnitze geschnitten, die Butzen gut heraus gemacht. Auf ein Pfund Schnitze werden ein Pfd. Zucker genommen, die Hälfte davon mit einem Schoppen Wasser geläutert, dann die Schnitze hinein gethan und darin recht weich, doch ohne, daß sie zerfahren, gekocht, dann werden sie behutsam herausgenommen,

der Syrup noch länger gekocht bis er etwas zäh wird, dann, wenn er nicht mehr heiß ist, über die Schnitze gegossen und so einen Tag stehen lassen; den andern Tag nimmt man die andere Hälfte Zucker, läutert ihn mit einem Schoppen Wasser, worin man schon den vorigen Tag die Schelfen und Kernen gekocht und dann gut durchgeseiht hat, läßt den Syrup ziemlich dick kochen, schüttet auch den Saft von den Schnitzen dazu. Hat es nun eine Weile mit einander gekocht und ist der Syrup ganz dick, so werden die Schnitze hinein gethan bis es kocht, dann ein Wall darüber gehen lassen und gleich heraus in die Schüssel gethan; wenn es erkaltet ist, in Gläser gefüllt. Sollte über eine Zeit der Syrup wässerig werden, so wird er nur noch einmal abgeschüttet und ein wenig gekocht.

1453. Quitten-Gelée.

Die Quitten werden mit einem Tuch recht sauber abgerieben, dann in kleine Stücke sammt den Schelfen und Kernen geschnitten, Wasser daran geschüttet bis es darüber geht und läßt es dann kochen bis die Quitten weich sind. Hernach schüttet man alles in ein Tuch und läßt es ohne daran zu drücken durchlaufen. Dann werden auf $2^1/_2$ Schoppen Saft 2 Pfd. Zucker genommen, dieser mit dem Saft aber nur ganz langsam gekocht bis ein Tropfen auf einem Zinnteller gesteht. Das Verschäumen muß man nicht außer Acht lassen.

1454. Quitten-Käs.

Man schält schöne Quitten-Birnen recht gut ab, schneidet sie entzwei und macht die Kerne heraus, setzt dann alles mit einander auf's Feuer und läßt es kochen bis die Birnen recht weich sind, welche man dann heraus nimmt, das andere aber durch ein Haarsieb gießt; ist dieß geschehen, so werden die Birnen, indem man die Schelfen aus dem Haarsieb gethan hat, gut durchgetrieben. Auf ein Pfund Mark werden Dreiviertelpfund Zucker genommen, dieser mit einem Schoppen von dem Wasser, worein die Schelfen gekocht werden, geläutert, der Syrup ziemlich kurz und dick eingekocht, dann das Mark nebst ein wenig gestoßenen Nelken und Zimmet dazu gethan und so lang gekocht, bis es sich vom Geschirr ablöset wie ein gebrühter Teig, dann wird es in lange Formen, welche mit ein wenig süßem Mandelöl ganz leicht ausgestri-

chen sind, gegossen und darin steif werden lassen, hernach heraus gethan und in einem in Kirschenwasser getauchten Papier eingewickelt und gut aufbewahrt.

1455. Quitten-Käs mit rothen Rüben.

Man putzt die Quitten recht sauber ab, schält sie dann und schneidet sie in die Hälfte. Die Schelfen und Kernen werden dann mit so viel Wasser zugesetzt, daß es bedeutend darüber geht und so kocht man es bis auf die Hälfte ein, hernach wird es durch ein Haarsieb geschüttet, das Wasser setzt man auf's Feuer, thut die Schnitze hinein und läßt sie darin weich kochen, wenn es nicht genug von dem Quitten-Wasser wäre, so thut man noch anderes dazu; sind nun die Schnitze weich, so nimmt man sie heraus und treibt sie durch ein Haarsieb. Nun werden Dreiviertelpfund Quittenmark und ein Viertelpfund durch das Haarsieb getriebene rothe Rüben genommen, dann Dreiviertelpfund Zucker mit dem Wasser, worin die Quittenschnitze gekocht haben, und welches immer ein Schoppen sein muß, geläutert, das Quittenmark nebst den rothen Rüben dazu gethan, dieß wird so mit einander recht zäh und zart gekocht bis man sieht, daß es schön hell ist und gesteht. Ist diest geschehen, so thut man die Masse in einen mit Kirschenwasser ausgeschwenkten oder mit Mandelöl bestrichenen Model (am besten aber in ein glacirtes Geschirr), läßt sie darin recht steif werden, stürzt sie dann heraus und bewahrt sie in einem mit Kirschenwasser befeuchteten Papier, in einem verschlossenen Geschirr oder einer Schachtel auf.

Man kann hernach nach Gutfinden messerrückendicke Scheiben daraus schneiden und aus diesen dann mit kleinen blechernen Förmchen alle möglichen Sorten ausstechen; den Abfall davon hackt man ganz klein zusammen und garnirt das Tellerchen, worauf man die Stückchen schön geordnet hat, recht gut damit, wodurch es dann recht schön aussieht. Oder man kann die Masse auch während sie noch heiß ist in das dazu bereitete mit Mandelöl ausgestrichene Förmchen, welche verschiedene façonirte Vertiefungen (Figuren) haben, gießen, gut andrücken und wenn sie einen Tag gestanden sind, heraus nehmen und wie Obiges aufbewahren. Man kann auch von der Masse auf umgekehrte mit Mandelöl bestrichene weiße Teller Plätzchen streichen in der Größe eines Trinkglases, diese dann, ehe sie zu steif sind, mit der Hilfe eines Messers ab-

nehmen und dann über ein dazu passendes Holz biegen, wodurch man ein hübsches Hippchen erhält, welche man dann ebenfalls in eine mit Papier ausgelegte Schachtel sorgfältig legt und gut aufbewahrt.

Will man keine rothen Rüben darunter haben, so nimmt man statt deren so viel Quittenmark mehr, verfährt aber dennoch ganz so auf die beschriebene Weise.

1456. Quitten-Marmelade mit Aepfel.

Sie wird auf obige Art gekocht, ein Schoppen Saft und ein Pfd. Mark genommen, 8 schöne große Renettäpfel werden geschält, dann mit ein wenig Wasser von den Quitten ganz weich gedämpft und durch's Haarsieb gestrichen. Der Zucker, wozu man auch Dreiviertelpfund nimmt, wird dann mit dem Schoppen Saft geläutert, wenn er ziemlich dick ist, das Mark und die Aepfel dazu gethan, unter stetem Rühren so lange gekocht bis die Marmelade gar nicht mehr flüssig aussieht, dann in ein Glas gefüllt wenn es erkühlt ist. Diese Marmelade ist immer etwas weicher als von lauter Quitten und wird am Geschmack nichts vermindert.

1457. Ganze Zwetschen.

Man nimmt schöne große Zwetschen sammt den Stielen, thut sie in ein Geschirr, gießt kochendes Wasser daran und deckt sie zu bis sie sich schälen lassen, wobei man sehr acht haben muß, daß die Stiele nicht heraus gehen. Ist man damit fertig, so wird auf ein Pfd. davon Dreiviertelpfund Zukker geläutert bis er kleine Fäden zieht, dann über die Zwetschen gegossen, wenn er ziemlich erkühlt ist. Den andern Tag wird der Syrup wieder abgegossen, auf's Feuer gesetzt und die Zwetschen zwei bis drei Mal darin aufgekocht, dann heraus gethan. Der Syrup wird sodann recht stark eingekocht, wenn er erkühlt ist, an die Zwetschen gegossen und im Kühlen gut aufbewahrt. Wer es liebt, kann ein wenig ganzen Zimmet mitkochen.

1458. Zwetschen-Marmelade, sehr einfach.

Man nimmt 4 Pfd. geschälte Zwetschen, thut sie in ein nicht fettes Geschirr, stößt Dreiviertelpfund Zucker recht gut und mischt ihn darunter; läßt es so einen Tag gut zugedeckt stehen. Den andern Tag setzt man es auf ein ganz schwaches

Feuer, rührt immer darin, weil es gerne ansitzt und läßt es dann so ganz langsam kochen bis die Marmelade steif wird. Dann nimmt man es vom Feuer, rührt noch eine Weile darin, läßt es erkalten und füllt es hernach in Gläser.

1459. Zwetschen mit Essig.

Man thut recht reife auserlesene Zwetschen sammt den Stielen in ein Glas oder steinernen Hafen, nachdem sie gut abgewischt und mit einer Spicknadel mehrere Mal gestupft sind, schüttet Essig daran bis er darüber geht, schüttet ihn dann wieder ab in eine Kasserole und nimmt auf ein Pfd. Zwetschen ein halbes Pfd. Zucker dazu. Die Zwetschen werden nun in den Essig gethan, so viel Platz haben, weßwegen es gut ist, wenn man eine breite Kasserole nimmt. Alsdann setzt man sie auf's Feuer, deckt sie gut zu und läßt sie einmal aufkochen, wenn auch die Haut etwas zerplatzt, so thut es nichts; dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie noch eine Weile bedeckt stehen, nimmt dann eine nach der andern heraus. Hat man nicht auf einmal alle Zwetschen fertig gebracht, so wird mit den Uebrigen ebenso verfahren. Ist man nun damit fertig, so wird der Syrup, der sich durch den Saft der Zwetschen bedeutend vermehrt hat, eingekocht bis er dick ist, dann erkaltet an die Frucht geschüttet. Wird später der Syrup wieder dünner, so kocht man ihn noch einmal dicker ein und schüttet ihn wieder kalt daran. Der Zucker und Essig wird aber, ehe man die Zwetschen hinein thut, zuerst eine Weile mit ganzem Zimmet und etwas Nelken gekocht.

1460. Zwetschen auf andere Art.

1½ Pfund auserlesen schöne, sehr reife Zwetschen werden, wenn sie gut abgeputzt sind, die Stiele ein wenig abgeschnitten und mehrere Mal gestupft, dann in eine Porzellainschüssel gelegt, welche einen sehr gut geschlossenen Deckel hat. Ein Pfd. Zucker wird mit einem Schoppen guten Essig, Nelken und Zimmet einmal stark aufgekocht, dann an die Zwetschen geschüttet und schnell wieder zugedeckt; wenn sie kalt sind, werden sie in ein Glas gethan und gut zugebunden.

1461. Aepfel-Gelée.

10 Renett- oder schöne Borsdorfer-Aepfel werden entzwei geschnitten, mit so viel Wasser zugesetzt, daß sie gut darin

schwimmen, dann läßt man sie recht weich kochen und schüttet sie hernach durch ein feines Haarsieb, läßt den Saft, ohne die Aepfel zu drücken, gut ablaufen, läutert auf einen Schoppen Saft Dreiviertelpfund Zucker, kocht ihn bis er Fäden zieht, gießt dann den Saft dazu, schäumt ihn gut und läßt ihn langsam kochen bis er steigt und große Blasen wirft, dann wird er auf die Seite gestellt und wenn er ein wenig erkühlt ist, in Gläser gefüllt.

1462. Hagebutten-Marmelade.

Recht reife Hagebutten, welche gut gereinigt sein müssen, werden in einem Geschirr in Keller gestellt, alle Tage umgerührt und so bis sie ganz teig sind, alsdann werden sie durch ein Haarsieb getrieben. Auf ein Pfund Mark wird ein Pfd. Zucker genommen, derselbe mit einem Schoppen Wasser geläutert bis er recht starke Fäden zieht und dann vom Feuer gestellt. Wenn er zum Theil erkühlt ist, an das Mark gerührt und eine gute Weile damit fortgefahren, damit sich beides recht gut vermischt, alsdann in ein Glas gefüllt.

1463. Ganze Hagebutten.

Man nimmt hierzu von den großen, die man in den Gärten pflanzt, putzt sie sauber ab, schneidet die Stiele zur Hälfte kürzer, eben so wird auch der Butzen gut herausgeschnitten, die Kernen mit einem Hölzchen recht sauber heraus gemacht. Nun verwiegt man einige Hagebutten mit etwas Citronat, füllt die ausgehöhlten damit aus, steckt statt des Butzens eine Nelke hinein. Auf ein Pfd. Hagebutten wird ein Pfd. und zwei Loth Zucker genommen, mit einem Schoppen Wasser geläutert und dann die Hagebutten hinein gethan, ein kleiner Wall darüber gehen lassen, in ein Geschirr gethan und bis den andern Tag stehen lassen, alsdann setzt man beides mit einander auf's Feuer, läßt die Hagebutten ganz langsam so lange kochen bis sie weich sind. Dann nimmt man sie heraus und kocht den Syrup noch so viel als man nöthig findet, gießt ihn erkaltet über die Frucht und bewahrt sie gut auf.

1464. Melonen mit Essig.

Hierzu nimmt man Melonen, die ziemlich reif sind, schält sie und schneidet sie in beliebige Stücke, legt sie in ein reines Geschirr. Auf ein Pfund Melonen wird nicht gar ein

Schoppen Essig genommen, dieser mit 14 Loth Zucker ziemlich gekocht, dann an die Melonen gegossen, diese recht gut zugedeckt und bis den andern Tag stehen gelassen. Alsdann wird der Essig abgeschüttet, wieder siedend gemacht und darüber geschüttet, den dritten Tag gießt man ihn wieder ab, thut den ganzen Zimmet und etliche Nelken dazu, kocht ihn etwas länger, gießt ihn dann nur lau daran und bewahrt es auf. Der Essig muß im Glas über die Frucht gehen.

1465. Weichseln mit Essig.

Man thut 3 Pfund Weichseln, welche ganz vom Stiel befreit oder zur Hälfte abgeschnitten sind, in ein Glas, streut ganzen in Stücke gebrochenen Zimmet und Nelken dazwischen, schüttet dann guten Essig daran bis er darüber geht. Der Essig wird nun wieder abgeschüttet und mit 1½ Pfd. Zucker eine gute Zeit gekocht, wenn er dann erkaltet ist, an die Weichseln gegossen. In ungefähr 8 oder 10 Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn ziemlich und schüttet ihn, wenn er erkaltet ist, wieder daran, bindet es gut zu und verwahrt es an einem trockenen Ort.

1466. Preiselbeeren.

Ein halbes Pfd. Zucker wird mit einem halben Schoppen Wein und etwas ganzem Zimmet eine Weile gesotten, dann 2 Pfd. gut erlesene Preiselbeeren, welche recht reif sind, hineingethan und recht langsam gekocht bis der Saft recht zäh ist, dann erkalten lassen, in ein Glas gefüllt und aufbewahrt.

1467. Heidelbeersaft.

Man thut 3 bis 4 Maas recht zeitige Heidelbeeren in eine Schüssel, zerdrückt sie stark, schüttet einen halben Schoppen guten Weinessig darüber, stellt es zugedeckt in Keller und läßt es so unter täglichem Umrühren sechs Tage stehen. Alsdann preßt man die Beeren durch ein Tuch, nimmt auf einen Schoppen Saft ein halbes Pfd. Zucker, läutert ihn und thut den Saft dazu, läßt ihn unter fleißigem Abschäumen so lange kochen bis ganz schwere Tropfen vom Löffel fallen, stellt ihn dann auf die Seite und füllt ihn, wenn er hinlänglich erkühlt ist, in Flaschen, läßt diese nur leicht mit Papier bedeckt, in welches kleine Löcher gestupft sind, 8 bis 14 Tage stehen, dann pfropft man sie erst gut zu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1468. Johannisbeer-Saft.

Man zerdrückt Johannisbeeren sehr stark, preßt sie durch ein Tuch, nimmt auf einen Schoppen Saft ein halbes Pfd. Zucker, welchen man recht gut stößt, thut dann beides mit einander auf's Feuer und läßt es ganz langsam kochen, währenddem es fleißig verschäumt wird; läßt dann den Saft ebenfalls so lange kochen, bis es schwer vom Löffel fällt, dann vom Feuer gethan und wie beim Heidelbeersaft verfahren.

1469. Himbeersaft mit Essig.

Man nimmt ungefähr 6 Maas recht zeitige Himbeeren, zerdrückt sie wohl und schüttet einen halben Schoppen recht guten Weinessig daran, rührt sie durch einander, deckt sie gut zu und stellt sie in Keller, rührt sie alle Tage recht durch einander und fährt so fort bis sie anfangen zu gähren. Dann wird der Saft durch ein Tuch gepreßt und derselbe noch 2 bis 3 Tage in den Keller gestellt. Alsdann nimmt man auf einen Schoppen Saft 1 Pfd. Zucker, welchen man zu dickem Syrup kocht, dann den Saft dazu und kocht unter fleißigem Abschäumen beides eine Viertelstunde ganz langsam mit einander, dann weggethan; wenn er erkaltet ist, in Flaschen gefüllt, mit Papier, in welches kleine Löcher gestupft, bedeckt und in 14 Tagen erst recht zugebunden. Ohne Essig wird er auf die nämliche Weise gemacht.

1470. Himbeer-Essig.

2 Maas Himbeeren werden wie die obigen gut zerdrückt, in einen reinen Hafen gethan, 5 Schoppen guter Weinessig daran geschüttet, sehr wohl zugedeckt und so 10 Tage stehen gelassen. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man die Himbeeren, gießt sie über einem Geschirr auf ein Tuch, bindet es zusammen, hängt es auf und läßt so den Saft ohne daran zu drücken, ablaufen. Ist dieß geschehen, so werden auf einen Schoppen Saft Dreiviertelpfund Zucker bis er Perlen wirft, recht stark geläutert, dann der Essig dazu gethan und unter beständigem Abschäumen etwas dicklicht gekocht, dann, wenn er gehörig erkaltet ist, in Bouteillen gefüllt und im Kühlen aufbewahrt.

1471. Maulbeersaft.

Sehr reife Maulbeeren werden in einem reinen irdenen

Hafen sehr gut zerdrückt und unter täglichem Umrühren 10 Tage stehen gelassen, hernach durch ein Tuch ausgepreßt. Auf einen Schoppen Saft läutert man mit einem halben Schoppen Wasser Dreiviertelpfund Zucker, thut den Saft dazu, kocht ihn recht langsam bis er schön hell ist und dick wird, daß er sich am Löffel anhängt, nach diesem wird er vom Feuer genommen, wenn er erkühlt ist, in Flaschen gefüllt und wie andere Säfte aufbewahrt. Auf die nämliche Weise macht man auch von Brombeeren solchen Saft.

1472. Obst zu trocknen, zu Compot.

Mittlere große Borsdorfer oder gute Renetten von dieser Größe werden geschält, mit einem Ausstecher das Kernhaus ganz herausgestochen, damit der Apfel ganz bleibt.

Gute Birnen, die nicht sehr groß sind, werden geschält, der Stiel zur Hälfte abgeschnitten und der Butzen heraus gemacht.

Schöne reife Zwetschen, welche die Stiele haben sollen, wovon man nur das Aeußere davon abschneidet, eben so auch recht gute Mirabellen werden auf ein Brett, das sich zum Trocknen (Dörren) eignet, gelegt, so auch Birnen und Aepfel; man trocknet sie nur langsam bei schwacher Hitze, damit sie eine schöne Farbe erhalten und mehr im Safte bleiben. Sind diese Früchte etwas mehr als halb getrocknet, so werden die Aepfel und die Birnen breit gedrückt; die Zwetschen und die Mirabellen werden vom Stein befreit, indem man diese herausdrückt, die Zwetschen werden dann der Länge nach auch zusammengedrückt, damit sie ein etwas rundes Ansehen erhalten, dann läßt man alles recht hübsch zum Aufbewahren trocken werden.

Will man dann Compot davon machen, so setzt man die Früchte mit Wasser, nach Belieben Wein und ganzen Zimmet nebst Citronenschalen auf's Feuer, die Flüssigkeit muß aber gut über das Obst gehen und so kocht man es auf nicht zu starkem Feuer; wenn das Obst bald weich ist, so thut man hinlänglich Zucker dazu (es ist viel besser beim gedörrten Obst, wenn man den Zucker beim Kochen nicht gleich dazu thut, weil es viel eher weich wird), läßt dann die Sauce daran, welches aber ziemlich viel sein muß, zu einem zarten leichten Syrup einkochen. Beim Anrichten ordnet man die Früchte recht schön, jede Sorte besonders in passenden Abtheilungen,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

gießt den Syrup darüber und so hat man ein äußerst schmackhaftes, feines und gesundes Compot.

Daß man während dem Kochen nicht an dem Obst rühren muß, weil sonst die Früchte nicht so schön ganz bleiben, bedarf wohl keiner Erinnerung; daher es am besten ist, nur im Geschirr herum zu schütteln, und daß die Früchte schöner ganz bleiben, trägt viel dazu bei, wenn man beim Zusetzen genug Flüssigkeit daran thut.

1473. Getrockete Zuckerbirnen.

Die Birnen werden geschält, die Schelfen mit Wasser zu einem dicken Syrup gekocht. Die Birnen, welche man im Ofen schon halb gedörrt hat, werden etwas breit gedrückt und dann in dem Syrup, welchen man durch ein Sieb geschüttet hat, recht gut umgewendet, wieder eine neben die andere auf ein Geschirr oder Papier gelegt, ein wenig Zucker darüber gestreut und wieder im Ofen getrocknet, den andern Tag wird es wieder so gemacht, den dritten Tag wieder am Morgen und am Abend so verfahren, wenn sie dann den vierten Tag hinlänglich getrocknet sind, so schlägt man sie mit dem Heft eines starken Messers noch breiter, thut sie in eine mit Papier ausgelegte Schachtel, eine neben die andere, streut etwas Zucker zwischen die Schichten und wenn alle darin sind, wird ein Papier darüber gelegt, der Deckel gut darauf gethan und im Trockenen aufbewahrt; alsdann zum Dessert davon gebraucht.

1474. Gurken mit Essig.

Die kleinen Gurken werden am Stiel ein wenig abgeschnitten, dann mit einem saubern Tuch gut abgerieben, in eine Schüssel gethan und Salzwasser, daß es darüber geht, daran geschüttet; auf eine Maas Wasser eine kleine Handvoll Salz. So läßt man sie 24 Stunden stehen, nimmt sie dann heraus, läßt sie gut abtropfen und schüttet ganz gewöhnlichen Essig daran, läßt sie mit diesem wieder 24 Stunden stehen. Nun siedet man recht guten Weinessig mit ganzem Pfeffer, Estragon, Fencheln und kleinen Zwiebeln, läßt alles eine Weile mit einander kochen, thut dann die kleinen Gurken, welche wieder gut abgetropft sein müssen, hinein und läßt es 2 bis 3 Mal aufkochen, thut es vom Feuer, schüttet es in ein Geschirr und füllt es, wenn sie kalt sind, in ein

Glas oder steinernen Hafen, bindet es gut zu und erhält es im Trockenen. Auf diese Art eingemacht darf man nie Verderben fürchten.

1475. Salz-Gurken.

Dazu nimmt man halbgewachsene Gurken, schneidet sie ebenfalls am Stiele ein wenig ab und reibt sie mit einem Tuche, legt sie dann in ein Geschirr, gießt obiges Salzwasser daran und läßt sie 48 Stunden stehen, hernach werden sie in einen steinernen Hafen gethan, Estragon und Fenchel dazwischen gelegt, dann Salzwasser in der Stärke wie das erste daran geschüttet, ein kleines Brettchen darauf gelegt und mit einem Stein beschwert. Wird in einiger Zeit das Wasser zu schlammig, so wird es abgeschüttet und wieder frisches daran gethan.

Man kann auch die Gurken noch auf diese Art machen: Man thut sie im ersten Salzwasser in einen Hafen, beschwert sie und läßt sie so 14 Tage. Dann werden sie darin sauber abgewaschen und wieder mit anderem Salzwasser, worunter man den vierten Theil Essig gemischt hat, mit den nämlichen Kräutern in den Hafen gethan und dann mit einem Brettchen bedeckt und den Stein darauf.

1476. Kleine Gurken mit Zucker eingemacht.

Hierzu nimmt man recht schöne kleine Gurken, welche durchaus nicht angesteckt sein dürfen, reibt sie recht sauber ab und legt sie ein paar Stunden in frisches Wasser, aus diesem werden sie in kochendes Wasser gethan, welches leicht gesalzen ist und mit ein wenig Essig vermischt; in diesem kocht man sie wie harte Eier bis man spürt, daß sie weich sind, wenn man mit einem Hölzchen hinein sticht; ist dieß geschehen, so thut man sie heraus in kaltes Wasser und läßt sie darin 4 bis 5 Stunden liegen, wo sich dann das Salz und der Essig wieder heraus zieht, denn dieß wird nur dazu gethan, damit die grüne Farbe besser bleibt; nach diesem thut man sie auf ein Sieb zum Abtropfen, hernach werden sie gewogen. Auf ein Pfund Gurken werden Dreiviertelpfund Zucker genommen, dieser mit einem Schoppen Wasser geläutert, einige Stücke ganzen Zimmet und wer es liebt, etwas Muskatblüthe dazu gethan und zu einem etwas dicken Syrup gekocht, dieser dann lau an die Gurken geschüttet, den andern Tag setzt man es gleich mit einander auf's Feuer, läßt die

Gurken einmal aufkochen, nimmt es heraus, läßt den Syrup noch eine kleine Zeit kochen und gießt ihn dann nur lau daran, den dritten Tag wird der Syrup allein etwas gekocht und wieder lau daran gegeben, den vierten Tag wird der Syrup recht dick gekocht, die Gurken einen Augenblick darein gelegt, gut umgeschüttelt und hernach beides mit einander in ein Geschirr gethan, oft geschüttelt bis es ganz kalt ist, dann auf schon mehr bekannte Weise aufgehoben.

1477. Gurken mit Essig und Zucker.

Man nimmt halb gewachsene Gurken, schält sie und schneidet sie der Länge nach entzwei, macht die Kerne mit einem Löffel sauber heraus, thut dann guten Weinessig auf's Feuer, auf ein Pfd. Gurken ein starker Schoppen. Siedet der Essig, so werden die Gurken, welche man in beliebige Stücke geschnitten hat, darein gethan und ein paar Wall aufgekocht, hernach herausgenommen und gut abgetropft; alsdann werden 12 Loth Zucker, etwas Zimmet und Nelken dazu gethan, eine gute Zeit mit einander gekocht und wohl verschäumt, dann vom Feuer gestellt und erkühlen lassen. Die Gurken werden unterdessen in das dazu bereitete Geschirr gethan, der Essig daran geschüttet und an einem kalten trockenen Ort aufbewahrt.

1478. Gurken mit Senf.

Obige Gurken werden, wenn die Kernen heraus gemacht sind, jedes Stück mit etwas Salz eingerieben, solche, die hohle Seite nach oben gerichtet, in eine Schüssel gelegt und so 24 Stunden stehen gelassen, alsdann thut man sie in einen Seiher zum Abtropfen; nun mischt man auf 3 Pfund Gurken eine halbe Hand voll geschnittenen Meerrettig, eben soviel zerschnittene Schalotten, 20 ganze Pfefferkörner, 2 Loth braune und 2 Loth gelbe Senfkörner und eine Hand voll abgestreiften Estragon durch einander, legt die Gurken in einen steinernen Hafen, streut von diesem Gemischten dazwischen; macht dann soviel guten Weinessig siedend, daß die Gurken, wenn man sie etwas beschwert, davon bedeckt werden; nach 14 Tagen siedet man den Essig um den dritten Theil ein, thut noch so viel als nöthig ist frischen dazu und schüttet ihn erkaltet an die Gurken und bewahrt sie, wenn sie wieder beschwert sind, im Trockenen auf.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1479. Melirte Früchte.

Man reinigt ganz kleine junge Bohnen, gelbe Rüben, kleine Monatrettige, ganz junges Welschkorn, Kapuzinersamen, in kleine Stücke gebrochenen Blumenkohl und ganz kleine Gurken, läßt alles ganz. Alle diese Früchte, außer die Gurken, werden in Salzwasser zwar etwas weich, doch so gekocht, daß sie recht fest bleiben, wobei man sehr darauf sehen muß, weil einige viel eher fertig sind als die andern. Man thut die fertig gewordenen gleich in frisches Wasser und dann auf ein Tuch zum Abtrocknen; ist dieß geschehen, so werden sie in ein Geschirr gethan, die kleinen Gurken, welche gut abgerieben sein müssen, dazu und eine hinlängliche Quantität nur geringer Essig darüber geschüttet. So läßt man sie zugedeckt zwei bis drei Tage stehen, schüttet sie dann in ein Sieb und läßt sie gut abtropfen. Nachdem wird guter Weinessig, so viel nöthig ist, mit Estragon und ein wenig ganzem Pfeffer auf's Feuer gesetzt, läßt es ein paar Mal aufkochen, thut die kleinen Gurken hinein und läßt sie ein- bis zweimal darin aufkochen, stellt es dann vom Feuer und läßt es erkühlen. Die Früchte werden dann in Gläser rangirt und der Essig darüber gegossen, gut zugebunden und im Trockenen verwahrt.

1480. Bohnen.

Die Bohnen, welche noch fast keine Kernen haben dürfen, werden gut von den Fäden befreit und ziemlich klein geschnitten, dann in kochendem Wasser zwei bis drei Mal aufgekocht und gleich in kaltes Wasser gethan, aus diesem in einen Korb oder Sieb, damit sie gut abtropfen; ist dieß geschehen, so werden sie auf ein Tuch ganz dünn auseinander gelegt, damit sie abtrocknen, wozu man 24 Stunden Zeit läßt. Alsdann wird in das gut gereinigte Geschirr, worin man sie einmacht, auf den Boden Salz gethan und etwas Bohnenkraut, dann eine Lage Bohnen, dann wieder nach Verhältniß Salz und etwas Bohnenkraut; so wird fortgefahren bis man damit fertig ist, sodann legt man oben darauf gut passende Brettchen und beschwert sie mit Stein. So läßt man sie längere Zeit stehen, sieht aber fleißig darnach, ob sie auch gehörig Wasser gezogen haben; wäre es nicht der Fall, so müßte man etwas Salzwasser nachgießen. Zur Vermeidung dessen muß man beim Einmachen ziemlich Salz daran thun. Nach einiger Zeit werden die von Schlamm bedeckten Bretter abgewaschen und alles

Unreine an den Bohnen gut weggemacht, dann ein sauberes Tuch darüber gelegt und wieder wie vorher beschwert. Will man davon brauchen, so werden sie in lauem Wasser gewaschen und dann nach Belieben gekocht.

1481. Bohnen auf andere Art.

Ganz junge zarte Bohnen werden recht klein geschnitten, in einem Geschirr recht stark mit Salz bestreut und gut unter einander gemischt, dann in ein Gefäß gethan, mit einem Tuch bedeckt und beschwert, im Keller aufbewahrt. Vor dem Gebrauch werden sie in laues Wasser gethan, dann in einer halben Stunde herausgenommen und mit eben solchem zugesetzt; sind sie nun weich gekocht, so werden sie in kaltes Wasser gelegt, hernach in ein Sieb zum Abtropfen gethan; dann kann man sie zubereiten wie man will, entweder mit einer Frikassésauce oder mit einer ganz kurzen Sauce mit Petersilie. Sie bleiben auf diese Art sehr schön grün.

1482. Gedörrte Bohnen.

Hierzu nimmt man ebenfalls Bohnen wie die vorhergehenden, kocht sie zwei bis dreimal auf in nur schwach gesalzenem Wasser, läßt sie recht gut abtropfen, trocknet sie halb im Schatten, indem man sie sehr dünn auseinander legt und öfters umwendet. Sind sie ungefähr 2 bis 3 Tage gelegen, so thut man sie in einen gar nicht heißen Ofen und läßt sie so langsam austrocknen. Wenn man davon brauchen will, so legt man sie Abends vorher in laues Wasser.

1483. Rothe Rüben einzumachen.

Die noch jungen rothen Rüben werden, nachdem sie gut gewaschen sind, in Wasser weich gekocht, hernach herausgenommen und in kaltes Wasser gelegt, dann geschält und in beliebige Stücke geschnitten, in jedes Stückchen wird eine halbe Gewürznelke gesteckt. Auf ein Pfd. Rüben wird ein halbes Pfd. Zucker genommen, dieser mit $^3/_4$ Schoppen Wasser geläutert bis er ein wenig dick ist, dann die Rüben hinein gethan und darin ein paar Wall aufgekocht, allwo man dann alles mit einander in ein reines Geschirr thut und zwei Tage stehen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit schüttet man es in ein Sieb, wenn es gut abgetropft ist, so wird der Syrup eine gute Weile gekocht und dann nur lau an die Rüben gegossen;

in zwei Tagen wird der Syrup wieder abgegossen, recht dick eingekocht und wieder nur noch leicht warm an die Rüben gethan, gut durchgeschüttelt, hernach erkaltet in das dazu bestimmte Geschirr gefüllt und auf schon bekannte Weise aufbewahrt. Diese Rüben sind besonders angenehm zum Garniren der Torten sowohl als der Compote.

1484. Gelbe Rüben.

Die gelben Rüben, welche schon etwas groß sein dürfen, werden, wenn sie gut gewaschen und geschält sind, in hübsche Stückchen geschnitten, diese dann in Wasser weich gekocht, auf ein Sieb gethan, frisches Wasser darüber geschüttet und wieder abtropfen lassen, hernach wird in jedes Stückchen ein kleines Stückchen Zimmet gesteckt. Auf ein Pfd. Rüben werden 20 Loth Zucker mit einem Schoppen Wasser geläutert, die Rüben hinein gethan und darin ein paar Wall aufgekocht, hernach herausgenommen, der Syrup noch etwas länger gekocht, dann lauwarm daran gegossen, den andern Tag setzt man es miteinander auf's Feuer, läßt die Rüben nur einmal aufkochen, nimmt sie heraus und läßt den Syrup etwas stark einkochen, thut ihn dann wieder lau daran, läßt es dann so zwei bis drei Tage stehen, wo man es dann auf ein Sieb gießt und den Syrup völlig dick genug kocht, ordentlich warm darüber gießt, einen Tag so stehen läßt, öfters durchschüttelt und dann wie andere Konfituren aufbewahrt.

1485. Erbsen.

Man nimmt die Erbsen ganz frisch vom Stock, wenn die Sonne noch darauf scheint, kernt sie gleich aus und füllt sie in Bouteillen, nimmt auf jede Bouteille einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, eben so viel Salz, macht es recht gut durcheinander, stellt dann die Flaschen in das dazu bereitete Geschirr, umwickelt sie aber zuerst, damit sie im Kochen nicht zusammen stoßen, schüttet dann kaltes Wasser daran, setzt sie auf's Feuer und läßt 2 bis 3 Wall darüber kochen, stellt dann das Geschirr sammt den Flaschen vom Feuer und läßt es darin erkalten; alsdann werden sie heraus genommen, gut zugepfropft (denn während dem Kochen muß man sie offen lassen) und mit Blase umbunden oder verpicht, dann im Kühlen aufbewahrt. Es müssen aber ganz junge Erbsen sein. Man kann diese Erbsen trocknen wie die Bohnen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1486. Spargeln.

Man nimmt gleich von den ersten Spargeln, die recht schön sind, putzt sie und läßt sie in Salzwasser, welches in einer noch neuen irdenen Kasserole sein muß, einen Wall aufthun; nimmt sie dann vom Feuer, läßt sie noch eine Weile stehen, dann werden sie auf ein Tuch herausgethan zum Abtrocknen. Das Wasser davon läßt man recht schön hell werden, schüttet es ab und läßt den Satz zurück, setzt es dann wieder auf's Feuer und kocht es um einen guten Theil ein, ist dieß geschehen, so werden die Spargeln in Gläser gethan, wobei man sehr Acht gibt, daß die Spargeln nicht gebrochen werden. Ist nun das Salzwasser ganz erkühlt, so wird es daran gegossen, es muß darüber gehen, dann wird gut ausgekochtes Hammelfett darauf gegossen und zum Gebrauch aufbewahrt. Wenn die Spargeln zugesetzt werden, muß man das Wasser gar nicht stark salzen, weil man es nachher, wenn es abgegossen ist, noch einkocht, sonst würde es zu scharf und die Spargeln würden darin verderben, weil sie unter dieser Schärfe leiden müßten.

1487. Champignons.

Die Champignons, welche noch ziemlich klein und ganz geschlossen sein müssen, werden gut gereinigt und gewaschen und auf einem Tuch gut abgetrocknet, dann in ein irdenes Geschirr gethan, mit Citronensaft und etwas Wein auf nur gelindes Feuer gesetzt, immer herumgeschüttelt und so eine Weile gedünstet, dann auf die Seite gestellt bis den andern Tag, wo man sie in ein Sieb schüttet und gut abtropfen läßt. Ist dieß geschehen so wird die Brühe wieder aufs Feuer gesetzt und ein paar Wall aufgekocht. Die Champignons werden dann in ein reines Geschirr gethan und die erkaltete Brühe darüber gegossen. Sollte es zu wenig Brühe sein, so wird noch etwas Wein dazu gethan; dann wird recht gute, frische, ausgekochte Butter darauf gegossen und aufbewahrt. So oft man davon braucht, muß das Fett jedes Mal wieder umgeschmolzen werden. Auch muß man nicht vergessen, etwas Salz dazu zu thun, wenn man sie auf's Feuer setzt. Eine Zwiebel ist ebenfalls recht gut dabei, die man aber weg thut, wenn sie in das Geschirr zum Aufbewahren gethan werden.

1488. Sauerampfer.

Der Sauerampfer, welcher recht schön sein muß, wird gut

erlesen und gewaschen, dann in kochendem Wasser ziemlich weich gebrüht und in einen Seiher zum Ablaufen gethan, etwas kaltes Wasser darüber geschüttet. Alsdann wird er gut ausgedrückt, ziemlich fein verwiegt, in einen steinernen Hafen gethan und Hammelsfett, welches gut ausgekocht ist, darüber gegossen. Man gebraucht ihn dann im Winter statt dem frischen Sauerampfer.

1489. Endivie.

Man nimmt breitblättrigen Endivie, schneidet ihn fingerlang, macht ein paar Einschnitte der Länge nach, wo die Blätter am stärksten sind, wascht ihn recht sauber, wenn er vorsichtig erlesen ist, man muß Blatt für Blatt gut durchsehen; alsdann thut man ihn in ein Geschirr, macht ihn mit Salz recht gut durcheinander, läßt ihn so einen Tag stehen, den andern Tag wird er recht gut ausgedrückt, streut in das dazu bereitete Geschirr etwas Salz, dann von dem ausgedrückten Endivie eine Lage darauf, streut Salz darüber, dann wieder Endivie und so bis man damit fertig ist, drückt ihn recht fest zusammen, legt ein Tuch darüber und beschwert es mit Steinen. Will man davon gebrauchen, so thut man ihn Abends vorher in laues Wasser, setzt ihn den andern Tag mit recht heißem Wasser zum Feuer und gebraucht ihn so statt des frischen nach Gutfinden.

XVII. Gefrorenes und verschiedene Getränke.

1490. Punsch-Gefrorenes.

Es werden vier Citronen und 4 Orangen an 2 Pfd. Zukker ganz leicht abgerieben, dann in eine Schüssel abgeschabt. Der Saft der Citronen und Orangen, welchen man gut durchseiht, dazu, der übrige Zucker wird geläutert. Nun wird etwas Thee mit einer halben Maas Wasser angebrüht, wenn er genug gezogen hat, zu dem Saft gethan nebst einer Bouteille guten siedend gemachten Wein und einem halben Schoppen Arrak, mit dem geläuterten Zucker vermischt und kalt werden lassen, dann in die Büchse gethan und gefrieren lassen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg