

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neuestes praktisches Kochbuch oder vollständige Anleitung zur Zubereitung der schmackhaftesten ... Speisen ...

Trieb, Magdalena

Karlsruhe, 1860

Früchte einzumachen und aufzubewahren.

urn:nbn:de:bsz:31-57037

und sammt dem Brantwein in ein dazu passendes Geschir ge-
füllt, in welchem man es, gut zugebunden einen Monat stehen
läßt; nach dieser Zeit öffne das Geschir und gebe den vorher in
Wasser aufgelösten oder verschmolzenen Zucker dazu, dann lasse
alles durch einen Filtrirbeutel laufen, fülle es in Bouteillen und
bewahre es zugepfropft auf.

Früchte einzumachen und aufzubewahren.

807. Trüffeln für den Winter.

4 bis 6 Pfund schöne große Trüffeln werden gewaschen,
mit einer Bürste in frischem Wasser rein abgebürstet und noch-
mals ausgewaschen, worauf sie auf folgende Art zubereitet werden:
man gibt auf den Boden eines dazu passenden Geschirrs so viel
Speckbatten, daß solcher ganz bedeckt ist und die Trüffeln darauf,
dazu einen Büschel Thymian, 6 Lorbeerblätter, eine Handvoll ge-
schälte Charlottenzwiebeln, etwas ganzen Pfeffer, 4 Gewürznelken,
 $\frac{1}{2}$ Pfund fetten rohen Schinken in Scheiben geschnitten, einen
halben Spößelvoll Salz und so viel rothen Wein, daß er drei
Fingerbreit darüber geht, dieß deckt man wieder mit Speckbatten zu
und stellt es auf das Feuer; fängt es an zu kochen, schäumt man
es ab, gibt einen passenden Deckel darauf und verklebt diesen
ringsherum mit Papier; nun läßt man das Ganze auf schwacher Gluth
langsam 3 Stunden dämpfen, zieht es dann vom Feuer zurück
und läßt es über Nacht zugedeckt stehen; den andern Tag gießt
man alles auf ein Sieb, reinigt die Trüffeln von dem Anhän-
genden, gibt sie in ein dazu passendes Einmachglas und die durch-
gelaufene Brühe wieder darüber; sollte solche nicht ganz darüber
gehen, dann gibt man noch etwas rothen Wein darauf. Zu dem zurück-
gebliebenen Fett und Speck hackt man noch ein weiteres Pfund Speck,
läßt ihn auf dem Feuer vergehen und heiß werden, dann durch
ein Sieb laufen und gibt auch diesen über die Trüffeln, damit
er Fingerbreit darüber geht; ist das Fett gut und fest darauf ge-
worden, dann wird das Glas mit eingeweichter Rindsblase zuge-
bunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

808. Trüffeln in Dampf.

Die Trüffeln werden in frischem Wasser vermittelst einer Bürste
gebürstet und rein gewaschen; dann werden sie mit rothem
Wein $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Wenn sie gekocht sind, werden sie in
blecherne Büchsen gefüllt und etwas Fett darüber gegossen;

sie müssen aber gleich durch den Blechner zugemacht werden; nach diesem werden sie gekocht wie die Bohnen.

809. Liebesäpfel für den Winter, zu Saucen.

Dazu nehme 6 gereinigte Selleriewurzeln, 12 Stück dicke Petersilienwurzeln, 12 Stück geschälte große Zwiebeln, 4 Handvoll gereinigte Charlottenzwiebeln, eine Handvoll gereinigte Knoblauchzinken und 1 Pfund rohen Schinken, dieses alles wird in dünne Scheiben zusammen geschnitten und mit 30—40 schönen, von Bugen und Stiel befreiten Paradies- oder Liebesäpfeln in ein dazu passendes Geschirr gethan, nebst einem Loth grob gestoßenem weißem Pfeffer, 3 geriebenen Muskatnüssen und 2 Bouteillen weißem alten Wein, dann zugedeckt, auf gelindes Feuer gestellt, bis es zu kochen anfängt; dann lasse es 2 bis 3 Stunden fortwährend kochen, bis alles weich ist, man muß aber öfters darin rühren, damit es nicht anhängen kann; ist alles wie ein Brei gut verkocht, dann stelle es vom Feuer, lasse es etwas erkalten, drücke alles durch ein großes Haarsieb, damit nur die Kernen der Äpfel zurückbleiben und das Durchgetriebene das Ansehen eines dicken rothen Breies erhalten hat; das Durchgetriebene gebe in ein dazu passendes Geschirr, stelle es auf gelindes Feuer und lasse es unter beständigem Umrühren, damit es nicht anhängt, noch eine halbe Stunde eindämpfen; ist es zu einem dicken Brei oder Puré eingedämpft, lasse es gut erkalten, fülle es hierauf in die Einmachgläser und gebe ein mit Del getränktes Papier darauf, auch gutes Provenceröl Fingerdick darüber. Die Gläser werden dann mit in Wasser eingeweichter Rindsblase zugebunden und an einem trockenen Ort aufbewahrt. Beim Gebrauch wird ein starker Eßlöffelvoll, zu allen Fleisch- und Geflügelgattungen mit etwas guter Coulisauce vermengt, angewendet, und als vorzügliche Sauce gegeben.

810. Blumenkohl in Essig.

Schöner, fester, weißer Blumenkohl wird gereinigt, auch die Stiele bis an den festen Käs abgeschält, sodann in Salzwasser gekocht, bis er fast weich ist, dann wird er auf ein weißes Tuch herausgezogen, wo man ihn liegen läßt, bis er erkaltet ist, so zubereitet, lege den Blumenkohl in das Einmachglas, so, daß das Glas noch drei Fingerbreit leer bleibt, dann fülle es mit gutem Weinessig auf, bis er darüber geht, und gebe auch 3 Lorbeerblätter, etwas grünen Estragon, $\frac{1}{2}$ Eßlöffelvoll ganzen, weißen Pfeffer, etwas Muskatblüthe und ein Trinkglasvoll Provenceröl dazu. Das Glas wird mit einer eingeweichten Rindsblase zugebunden und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

811. Marmelade von Himbeeren.

Dazu nehme an Gewicht doppelt so viel Himbeeren als Zucker, streiche das Mark der Himbeeren durch ein Haarsieb, gebe es in

einem Kessel auf das Feuer und rühre darin mit einem hölzernen Spaten, bis es zur Hälfte eingekocht ist, alsdann mische es unter den vorher geläuterten und bis zu Perlen eingekochten Zucker recht sorgfältig mit dem Spaten, damit alles gut vermengt wird, dann gebe es wieder auf das Feuer und lasse es noch einigemal durchkochen; hierauf fülle sie in kleine Töpfe und gebe auf oder in jedes Töpfchen ein rund geschnittenes, mit etwas Kirschwasser angefeuchtetes Papier, binde die Töpfchen, wie gewöhnlich mit Papier zu und bewahre sie an einem trockenen Orte auf.

812. Kirschchen in Weingeist.

Dazu nehme schöne, auserlesene, gesunde, frisch gebrochene Kirschchen, welche nicht zu mürbe sind, schneide von den Stielen die Hälfte herunter und gebe sie in ein dazu passendes Geschir, in welchem sie aufbewahrt werden, auch einige Gewürznelken und ganzen Zimmt dazu. Kläre nun auf je 1 Pfund Kirschchen 8 Loth Zucker und lasse diesen so lange kochen, daß er an dem Finger hart wird, wenn man diesen in kaltes Wasser taucht, dann in den Zucker und dann wieder in kaltes Wasser; in diesen Zucker gebe nun 1 Bouteille 22grädigen französischen Weingeist, oder eben so starken Cognac und menge beides wohl untereinander, lasse es ganz erkalten und gieße es dann über die Kirschchen, propfe und binde sie auch auf die bekannte Art zu.

813. Weichselkirschchen in Essig zum Rindfleisch.

Dazu werden gleich weite und große Einmachgläser genommen und schöne frische Weichselkirschchen oder Amorellen, an welchen die Stiele mit der Scheere etwas abgekürzt worden sind, leicht hinein gethan; der Rand des Glases muß fingerbreit leer bleiben, über die Kirschchen wird ein Gitter von dünnen Holzstäbchen gelegt, damit sie nicht in die Höhe steigen können; alsdann wird so viel guter Weinessig, als man für die Gläser nöthig hat, genommen, und zu 3 Pfund Kirschchen, 1 Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth Gewürznelken und $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt in den Weinessig gegeben, dieß wird miteinander ein- oder zweimal aufgekocht, und ist es wieder erkaltet, über die Kirschchen gegossen, damit das Glas bis an den Rand voll wird; das Glas wird nun mit einer eingeweichten Rindblase, und über dieser mit einem Papier zugebunden, und nachdem es einige Tage in der Helle gestanden hat, in dem Keller auf einem Schaft oder sonst an einem kühlen Orte aufbewahrt; wird später davon gebraucht, so wird mit einem blechernen Löffel, so viel man nöthig hat, herausgenommen und dann das Glas wieder gut zugebunden. Zwetschgen werden auf dieselbe Art bereitet, nur müssen solche frisch gebrochen und es darf das Blaue darauf nicht verwischt seyn.

814. Aprikosen, Mirabellen und grüne Reineclauden zum Rindfleisch.

Die Aprikosen dürfen nicht zu reif, doch müssen sie ohne Flecken seyn, auch muß man sie, ehe sie in die Gläser eingefüllt werden, abwägen, damit man den Zucker darnach bemessen kann; nun werden die Aprikosen mit einem reinen Tuch abgerieben und in das dazu bestimmte Einmachglas schön eingelegt; hierauf gebe in ein gut verzinnnes Geschir so viel guten Weinessig, als nöthig ist, um die Gläser damit voll zu füllen, dann gebe auch zu je 3 Pfund Aprikosen 1 Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth Gewürznelken und $\frac{1}{2}$ Loth ganzen Zimmt in den Essig, lasse ihn ein- oder zweimal damit aufkochen, dann wieder gut erkalten, sodann gieße ihn über die Aprikosen, daß die Gläser bis an den Rand voll werden; wie bei den Kirschen, müssen auch hier dünne Holzstäbchen oben darauf gelegt werden, damit sie nicht schwimmen können, ist dieß geschehen, dann werden sie mit einem Blatt Papier zugedeckt und bis zum andern Tag stehen gelassen, dann wird der Essig sorgfältig davon abgegossen und wieder aufgekocht, solcher auch wieder gut verkühlt und kalt über die Aprikosen gegossen; den andern Tag wird dieses wiederholt, dann zu dem Essig ein Tringlasvoll guter französischer Weingeist gegossen, dieses wird nun über die Aprikosen in die Gläser gegeben; sollten die Gläser aber nicht mehr voll davon werden, dann gebe noch etwas Essig und fein gestoßenen Zucker dazu und verbinde die Gläser mit einer eingeweichten Rindsblase, und über dieser mit einem weißen Papier; so werden die Gläser an einem kühlen Ort aufbewahrt und beim Gebrauch mit einem blechernen Böffel so viel herausgenommen, als man nöthig hat, auch immer etwas Saft dazu gegeben. Die Mirabellen und die Reineclauden werden auf die nämliche Art bereitet, nur werden die Stiele daran gelassen, auch dürfen sie nicht zu reif seyn.

815. Melonen in Essig zum Rindfleisch.

4 bis 6 gute, reife, mittelgroße Melonen werden in ordentliche Schnitze geschnitten, der innere kernige Theil herausgemacht und die äußere Schale davon abgeschnitten, sind alle Schnitze auf solche Art zubereitet, dann lege sie in eine irdene Schüssel und bestreue sie gut mit 4 Händenvoll fein gestoßenem Zucker, rüttle sie untereinander und lasse sie zugedeckt über Nacht stehen, dann gebe in ein reines Geschir $1\frac{1}{2}$ Maasß guten Weinessig, $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth Gewürznelken und $\frac{1}{2}$ Loth ganzen Zimmt, lasse es mit dem Essig gut aufkochen und gieße es kochend über die Melonenschnitze, lege über diese ein Papier und lasse sie über Nacht stehen; den andern Tag läßt man die Schnitze auf einem blechernen oder kupfernen Seiher ablaufen, der Zuckereßsig wird aber wieder aufgekocht, dann kochend in die Schüssel gegeben und die Schnitze wieder darein gelegt und wieder mit dem Papier zugedeckt über

Nacht stehen gelassen; alsdann werden die Schnitze nochmals auf den Seiher gegossen, auch der Saft nochmals aufgeköcht und wieder heiß darüber gegeben, auch deckt man sie wieder mit Papier zu und läßt sie über Nacht stehen; man gießt jetzt die Schnitze nochmals auf den Seiher, läßt sie abtropfen und legt sie in ein dazu passendes Einmachglas; ist es noch zu viel Saft, so wird dieser noch eingekocht und recht abgeschäumt; ist dieß geschehen, dann gieße ein Trinkglasvoll guten ächten französischen Weingeist darunter und lasse es ganz kalt werden, dieß gebe nun über die Schnitze, so, daß das Glas bis an den Rand voll wird, dann gebe ein in Kirchenwasser getauchtes rundes Papier darauf; auch hier müssen, wie bei den Kirchen, dünne Hölzchen darüber gelegt werden, damit die Schnitze nicht schwimmen können; das Glas binde nun erst mit eingeweichter Rindsblase und über dieser mit Papier zu und bewahre es auf an einem trockenen und kühlen Ort.

816. Preiselbeeren in Essig zum Rindfleisch.

4 bis 6 Maaß Preiselbeeren werden gereinigt und die kleinen unreinen Blättchen und Beeren heraus gelesen, dann werden 2 Maaß guter Weinessig, 2½ Pfund Zucker, 1 Loth Gewürznelken und 1 Loth Zimmt mit einander aufgeköcht und zu den Preiselbeeren gegeben; diese läßt man nun auch damit aufkochen, wobei sie öfter mit dem Schaumlöffel untergetaucht werden müssen; hierauf wird Alles in eine irdene Schüssel gegossen und ein Papier darauf gelegt. So läßt man es über Nacht stehen und schüttet das Ganze den andern Tag durch einen Seiher auf ein Geschir; der durchgelaufene Saft wird dann aufgeköcht und die im Sieb zurückgebliebenen Beeren wieder darein gegeben; solche werden nun auf dem Feuer mit dem Schaumlöffel öfters untergetaucht und nur ganz wenig aufgeköcht, dann wieder in die Schüssel eingeschüttet, mit Papier zugedeckt und über Nacht stehen gelassen; den andern Tag werden die Beeren nochmals abgegossen, der Saft wird aufgeköcht und gut abgeschäumt, die Beeren wieder hineingelegt und ein wenig mit dem Saft aufgeköcht, man gibt nun Alles in eine Schüssel, läßt es erkalten und füllt es recht kalt in ein großes Einmachglas, gibt ein rundes in Kirchenwasser getauchtes Papier darauf und bindet es mit einer eingeweichten Rindsblase zu; die Gläser werden nun an einen trockenen und kalten Ort gestellt und bis zum Gebrauch gut aufbewahrt.

817. Champignons in Essig aufzubewahren.

Dazu nehme man schöne kleine und festgeschlossene Champignons, schneide die Stiele und die Haut davon, damit sie schön weiß werden und wasche sie recht rein, dann läßt man sie in einem großen Geschir in gut gesalzenem Wasser aufkochen, sie müssen aber beständig bis sie aufkochen, mit einem Schaumlöffel untergetaucht werden, damit sie weiß bleiben; haben sie einmal aufge-

Kocht, dann ziehe sie mit dem Schaumlöffel auf ein reines Tuch heraus und breite sie auseinander, damit sie erkalten können; sind sie erkaltet und mit dem Tuche gut abgetrocknet, dann werden sie in ein dazu passendes Einmachglas gegeben, mit gutem kaltem Weinessig angefüllt, bis er 2 Fingerbreit darüber geht und oben darauf 3 Lorbeerblätter, eine Handvoll Estragonblätter, etwas Pimpernell, 1 Caffeelöffelvoll ganzer Pfeffer, etwas Muskatblüthe und ein halbes Trinkglasvoll gutes Del. Das Gefäß wird mit einer eingeweichten Rindsblase zugebunden und an einen kühlen Ort oder in den Keller gestellt.

818. Zwiebeln in Essig zum Rindfleisch für den Winter.

1 oder 2 Mäpfelein kleine Zwiebeln in der Größe eines hartgesottenen Eiergelbs werden schön abgeschält und oben und unten etwas abgeschnitten, alsdann gut ausgewaschen und in Salzwasser 15 Minuten gesotten, dabei müssen sie beständig untergetaucht werden, damit sie nicht aufspringen oder auseinander fahren können; hierauf werden sie vom Feuer zurückgestellt, mit dem Schaumlöffel auf ein reines Tuch herausgezogen und auseinander gelegt, man läßt sie nun einige Stunden liegen, bis sie ganz erkaltet und abgetrocknet sind, sodann legt man sie sorgfältig in ein dazu passendes Einmachglas und füllt sie mit gutem alten Weinessig auf, damit er 2 Fingerbreit darüber geht; darauf aber werden 4 Lorbeerblätter, eine halbe Handvoll grüne Estragonblätter und Pimpernell, 1 Caffeelöffelvoll ganzer Pfeffer, etwas Muskatblüthe und $\frac{1}{2}$ Trinkglasvoll gutes Del gegeben. Das Glas wird dann mit einer eingeweichten Rindsblase gut zugebunden und an einem trockenen und kühlen Ort aufbewahrt.

819. Grüne Bohnen einzumachen.

Nach Johanni kauft man schöne Bohnen, welche recht breite Schäfen und noch keine dicken Kerne haben, schneidet die Köpfe hinweg, zieht die Fäden ab und schneidet sie recht fein und lang; nun läßt man in einem recht großen Kessel oder einer Casserole Wasser kochend werden, thut 4 Handvoll Bohnen in einen nicht zu kleinen runden Korb, schiebt an den Handhaben einen Stock durch, hält ihn in das kochende Wasser und läßt 2 bis 3 Wallungen darüber gehen, bis die Bohnen ungefähr halb weich sind, dann nimmt man sie heraus, legt sie auf ein Tuch und fährt so fort, bis sie alle halb gekocht sind. Nun läßt man sie 4 bis 5 Stunden darauf liegen, belegt den Boden eines Ständers mit Rebblätter, einen Kübelvoll Bohnen darauf, dann 2 Handvoll Salz, etwas Bohnenkraut, eine Handvoll ganzer Pfeffer, dann wieder einen Kübelvoll Bohnen und fährt damit so fort, legt obenauf ein Brettlein und beschwert sie. Nach 14 Tagen wäscht man die Bretter sauber ab und legt auf die Bohnen ein Tuch.

820. Bohnen einzumachen anderer Art.

Die Bohnen werden gereinigt und in Würfel geschnitten, dann in Butter mit etwas Zwiebeln oder Charlotten gedämpft, und Bouillon darüber gegossen, daß sie schön grün bleiben; sind sie halb weich, so kommt Salz, Petersilie und Muskatnuß daran; ist die Brühe eingedämpft, so werden sie in die Büchsen gefüllt; sind sie zu trocken, läßt man etwas Butter vergehen und schüttet sie darüber und verfährt damit wie bei Nr. 827.

821. Grüne Bohnen in Essig zum Rindfleisch für den Winter.

Dazu nimmt man von den schmalen und nicht zu großen sogenannten Johannisbohnen, zieht die Fäden davon und wäscht sie recht rein, sodann werden sie 10 Minuten in Salzwasser gekocht, hierauf in frischem Wasser abgekühlt, dann gießt man sie auf ein Sieb und trocknet sie mit einem Tuch ab, legt sie nun schön in das dazu bestimmte Einmachglas, gibt eine Handvoll geschälte Charlottenzwiebeln, einen Eßlöffelvoll ganzen weißen Pfeffer, etwas Muskatblüthe, 6 Lorbeerblätter, etwas Thimian, eine halbe Handvoll grüne Estragonblätter und Pimpernell dazu, gießt nun in einem kupfernen Kessel aufgekochten und in einer irdenen Schüssel erkalteten Weinessig darüber, daß solcher zwei Fingerbreit darüber geht, dann noch ein Trinkglasvoll gutes Del. Das Glas umbindet man mit eingeweichter Rindsblase und bewahrt sie an einem kühlen und trockenen Ort auf.

822. Salzbohnen einzumachen.

Dazu werden dieselbe Art Bohnen genommen, wie bei Nr. 819, und eben so geschnitten oder geschneht. Zu einem Wäschkorbvoll Bohnen nimmt man 6 Pfund Salz und reibt dieß gut unter einander, legt auf den Boden eines Ständers Reblätter, darauf einen Kübel voll Bohnen, eine Handvoll ganze Pfefferkörner, etwas Bohnenkraut, Nelken, dann wieder einen Kübelvoll Bohnen u. s. f. Dann werden dieselben beschwert, nach 14 Tagen sauber gereinigt, was dann immer von 8 zu 8 Tagen zu geschehen hat, sodann wieder mit Reblaub bedeckt ein Tuch darauf gelegt und beschwert.

823. Gedörrte Bohnen.

Johannisbohnen werden von den Köpfen und Fäden gereinigt und in Körben wie die grünen Bohnen gekocht, dann werden sie an Fäden gereiht. Man kann solche an der Sonne, in der Luft und auch in einem nicht mehr ganz heißen Backofen trocknen, nur läßt man sie nicht anbrennen. Einige Stunden vor dem Kochen müssen dieselben in lauwarmes Wasser gelegt und wenn dieses etwas erkaltet ist, wieder wärmeres daran gethan werden.

824. Grüne Erbsen für den Winter.

Die Erbsen werden aus den Schäfen gemacht, gut gereinigt und nur die kleinen davon genommen. Dieselben werden in starke Bouteillen gefüllt, gut zugestopft und mit starkem Bindfaden umwunden. Alsdann werden sie in einen dazu passenden Kessel gestellt und die Zwischenräume mit Heu ausgestopft, damit sie beim Kochen nicht zusammenstoßen können und nicht zerbrochen werden. Der Kessel wird nun mit kaltem Wasser angefüllt, darf aber nur bis über die Erbsen, welche in die Bouteillen gefüllt sind, gehen, dann wird der Kessel auf das Feuer gebracht; man läßt die Erbsen nun $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, alsdann nimmt man sie vom Feuer und läßt sie in dem Kessel erkalten. Sind sie erkaltet, so werden die Bouteillen herausgenommen, die Pfropfen mit feinem Drath befestigt, der Hals ungefähr einen Finger lang oder so weit als die Erbsen herauf gehen, in heißes Pech getaucht und im Keller aufbewahrt. Will man dieselben gebrauchen, so müssen solche vorher durch lauwarmes Wasser gezogen werden. Sie werden zubereitet wie die frischen Erbsen.

825. Brockelerbsen für den Winter anderer Art.

Zu 5 Bouteillen werden von den jungen Brockelerbsen die kleinsten Körner genommen und mit einem halben Pfund Salz während 3 Stunden eingesalzen. Ein Schwefelschnitt wird in 5 Theile geschnitten und mit einem jeden derselben eine Bouteille, wenn solche vorher ganz ausgetrocknet ist, eingebrannt. Die Erbsen werden aus dem Salzwasser genommen und so schnell als möglich in die Bouteille gebracht, bis dieselbe beinahe voll ist (ungefähr ein Fingerlang wird leer gelassen), eben so schnell zugestopft, mit dünnem Drath fest umwunden und in heißes Pech einen Zoll tief getaucht. Dieselben werden sodann gleich in den Keller gebracht.

826. Noch eine andere Art Brockelerbsen.

Kleine Brockelerbsen werden in kochendes Wasser gebracht, 2 Wallungen darüber gelassen und mit einem Schaumlöffel schnell wieder herausgenommen und auf ein Tuch gelegt. Wenn sie recht abgetrocknet sind, kann man sie entweder in der Sonne oder in einem nicht mehr heißen Backofen dörren, in letzterem Fall muß man Acht geben, daß sie nicht zu hart werden und ihre grünliche Farbe behalten. In einem kleinen Sack und an einem luftigen Orte müssen sie aufbewahrt werden. Eine Stunde vor dem Kochen müssen sie in lauwarmes Wasser gelegt werden (für eine Person wird ein Eßlöffelvoll gerechnet). Sie werden zubereitet wie die frischen Erbsen.

827. Brockelerbsen in Dampf einzumachen.

Sind die Erbsen gereinigt, so wird ein Stück Butter in eine

Casserole gelegt, die Erbsen hinein gethan nebst $\frac{1}{4}$ Schoppen Wasser und gedämpft bis sie warm sind; nun gießt man genügend Bouillon daran. Zu 4 Büchsen braucht man $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker; ebenso gibt man noch etwas Salz und Muskatnuß daran; sind sie weich gedämpft, werden sie gleich in Büchsen gefüllt; sind sie nicht fett genug, wird noch etwas verlaufene Butter daran gegeben. Die Büchsen müssen alsdann gleich durch den Blechner gut verschlossen werden; unterdessen wird Wasser in einer Casserole zwei Stunden lang gekocht, die Büchsen werden hineingestellt und wenn es oben Bläschen zieht, müssen sie fester zugemacht werden.

828. Potpourri für den Winter zum Rindfleisch.

6 Handvoll junge Carotten oder etwas kurze und dicke gelbe Rüben in der Größe eines Fingers werden gereinigt und das Ungleiche mit einem scharfen Messer davon abgedreht, solche auch oben und unten schön abgeschnitten, damit sie eine gleiche Form erhalten, sind sie aber etwas zu dick, dann werden sie der Länge nach durchgeschnitten; so zubereitet werden die Rüben 10 Minuten lang in kochendem Salzwasser abgekocht, in kaltem Wasser abgekühlt, abgegossen und abgetrocknet.

Nun werden auch 3 Handvoll kleine Zwiebeln, in der Größe einer Muskatnuß geschält, 10 Minuten im Salzwasser abgekocht, in kaltem Wasser abgekühlt, abgetrocknet und dazu gegeben; auch 2 Stöcke fester Blumenkohl in kleine Sträußchen geschnitten und gereinigt, werden einige Minuten in Salzwasser halb weich gekocht, auf einem Tuch gut abgekühlt und dazu gegeben; ebenso werden 4 Handvoll junge Welschkornkolben in der Größe und Dicke eines kleinen Fingers abgerieben und oben etwas abgeschnitten, im Salzwasser etwa $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, in frischem Wasser abgekühlt, damit sie schön weiß bleiben, dann gut getrocknet und auch dazu gelegt; auch 2 Handvoll grüne Kernen von der Kapuzinerblume werden $\frac{1}{4}$ Stunde in Salzwasser abgekocht, wieder abgekühlt, abgetrocknet und dazu gegeben; ferner 2 Handvoll gereinigte und einige Minuten in Salzwasser abgekochte Champignons, 2 Handvoll gereinigte und abgewaschene Monatrettige, 12 bis 16 Stück rote und grüne spanische Pfefferkloben und 2 Handvoll von den Steinen abgeschälte und wieder aufgerollte grüne Oliven; dieß alles wird ganz leicht untereinander gemengt, alsdann in ein dazu passendes weißes Einmachglas leicht eingelegt und ein Löffelvoll ganzer weißer Pfeffer, so viel Muskatblüthe, einige Gewürznelken und eine Handvoll grüner Estragon und Pimpernell darauf gegeben; nun wird in einem kupfernen Geschir aufgekochter und in einer irdenen Schüssel abgekühlter Weinessig und ein Trinkglasvoll gutes Del darüber gegossen, daß es 2 Fingerbreit darüber geht; das Glas wird dann mit einer eingeweichten Rindsblase zugebunden und an einem trocknen und kühlen Orte aufbewahrt.

829. Champignons einzumachen.

Die Champignons werden gereinigt, mit dem Messer abgeschabt bis das Weiße erscheint. Nun macht man etwas Butter heiß, dämpft die Champignons darin, gießt etwas Bouillon darüber und wirft etwas Salz dazu. Sind sie gehörig gedämpft, werden sie in blecherne Büchsen gebracht und mit etwas verlaufener Butter übergossen. Gleich darauf müssen die Büchsen vom Blechener zugemacht werden und zwar so, daß keine Luft hineindringen kann. Dann werden die Büchsen in kochendes Wasser gesetzt und zwei Stunden gekocht.

830. Sauerkraut einzumachen.

Man nimmt schöne Krautköpfe, läßt sie einige Tage im Keller trocknen und schneidet sie fein. Nun belegt man den Boden eines Ständers mit gereinigten Krautblättern, legt einen Kübelvoll Kraut mit 2 Handvoll Salz und Wachholderbeeren darein. So wird fortgefahren bis man alles Kraut in den Ständer recht fest am Rande eingedrückt oder eingestampft hat. Dann werden saubere Krautblätter, darauf ein Brettchen gelegt und gehörig beschwert. Wenn nach Verfluß von 2 Tagen das Kraut kein Wasser gezogen hat, so muß etwas Salzwasser daran gegossen werden, was immer zu beobachten ist. Nach 14 Tagen wird das Kraut sauber gereinigt, das obere Wasser sorgfältig mit einem leinenen Tuche abgetrocknet und wieder beschwert; die Krautblätter werden weggenommen, ein leinenes Tuch darauf gelegt, was immer darauf zu bleiben hat.

831. Rothkraut einzumachen.

Das Rothkraut wird wie Sauerkraut eingemacht und behandelt, nur daß man statt Wachholderbeeren ganzen Pfeffer und Gewürznelken dazu nimmt.

832. Weiße Rüben einzumachen.

Die Rüben werden geschält, gewaschen, dann abgetrocknet und eingeschnitten. Eingemacht werden sie wie das Sauerkraut und ebenso behandelt, nur wird statt Wachholderbeeren Kümmel darunter gethan.

833. Eingemachte Salzgurken zum Rindfleisch.

Man nimmt halbgroße Gurken, legt sie 24 Stunden in kaltes Wasser, trocknet sie gut ab, läßt sie noch eine Stunde liegen und schneidet oben und unten ein wenig ab. Nun nimmt man zu jeder Maas Wasser $\frac{1}{2}$ Schoppen Essig und eine Handvoll Salz und schlägt es mit einem Weidenbesen eine Stunde lang, legt auf den Boden eines Ständers Rebblätter, Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Gewürznelken, Estragon, Pimpernell und Fenchel, darauf eine Lage Gurken, wieder vorstehendes Gewürz ohne Reb-

blätter u. s. f. Ist der Ständer voll, schüttet man das geschlagene Wasser und Essig darüber, bis es über die Gurken geht, darauf legt man einige Reblätter, deckt Bretter darüber und beschwert sie mit einem Stein. Die Bretter müssen alle 14 Tage abgewaschen werden.

834. Eingemachte Essiggurken zum Rindfleisch.

Dazu nimmt man die kleinsten Gurken, wäscht sie gut, salzt ungefähr 1000 Stück mit $\frac{1}{2}$ Pfund Salz und läßt sie 24 Stunden stehen, trocknet sie ab und schneidet oben und unten ein wenig ab, legt sie in ein Geschirr, macht so viel Essig kochend, daß er darüber geht und schüttet ihn, wenn er etwas erkaltet ist, darüber, läßt es 24 Stunden stehen, gießt den Essig wieder ab, läßt ihn wieder kochen, schüttet ihn darüber und wenn es 24 Stunden gestanden hat, kocht man den Essig nochmals und gießt ihn wieder daran; nun nimmt man Gewürz wie zu den Salzgurken, nur noch etwas Meerrettig dazu und macht sie auf dieselbe Art wie die Salzgurken ein, nur wird statt des geschlagenen Salzwassers der kochende Essig darüber geschüttet und ein unabgewaschener Deckel darauf gelegt.

835. Pfeffer-Gurken.

Man nimmt Gurken mittlerer Größe, schält sie und schneidet oben und unten ein wenig ab, legt sie in kochendes Wasser, läßt einen Ball darüber gehen und trocken werden. Auf den Boden eines steinernen Hafens werden Reblätter gelegt, darauf eine Lage Gurken, eine Handvoll Salz, eben so viel ganzer Pfeffer, etwas Thymian, Estragon und Pimpernell, wieder eine Lage Gurken und so fort bis der Hafen voll ist; nun kocht man so viel Essig, daß er über die Gurken geht, läßt ihn erkalten und gießt ihn nebst einem Glas Provencerröl darüber und bindet den Hafen fest zu.

836. Gurken mit Zucker.

Mittlere Gurken werden gewaschen, fein geschnitten und abgekocht; darauf bringt man sie in ein Tuch und trocknet sie ab; sind sie etwas abgekühlt, kommen sie in ein Glas, schüttet $\frac{1}{2}$ Schoppen Essig und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker darüber, zuvor schneidet man eine Citrone in Scheiben und legt sie nebst etwas ganzem Zimmt und ganzen Nelken den Gurken bei, dann kommen Schindeln darauf.

837. Heidelbeeren für den Winter.

Ausgelesene Heidelbeeren werden wie Brockelerbsen in Bou-
teillen gebracht und wie die Erbsen $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, fest mit Draht und Pech zugemacht, da sie sehr gern aufspringen. Diese Heidelbeeren sind während des Winters zu Kuchen zu gebrauchen.

838. Schwarze kleine Kirschen für den Winter.

Die Kirschen werden von den Stielen gezupft und gereinigt, sodann in Bouteillen gebracht und wie die Heidelbeeren zubereitet. Dieselben sind im Winter zu dicken und dünnen Kuchen, so wie Torten zu gebrauchen.

Auf dieselbe Art kann man Stachelbeeren zubereiten.

839. Schinken einzusalzen.

Frische Schinken, welche gehörig zugeschnitten sind, werden mit Salz, Salpeter und Pfeffer gut eingerieben, in einen Ständer gelegt und zu 4 Schinken gibt man 2 Pfund Salz, etwas gewiegten Knoblauch und Coriander und deckt sie zu. Dieselben müssen, wenn es große Schinken sind, 5 bis 6 Wochen stehen; jeden Tag muß aber das Salzwasser, welches sie ziehen, über die Schinken gegossen werden. Nach Verfluß von 14 Tagen werden sie herausgenommen und die unteren Schinken oben, die oberen unten hin gelegt und mit dem Salzwasser begossen. Wenn Schweinefleisch damit eingesalzen wird, so wird über dasselbe etwas Salz gestreut, auf die Schinken gelegt, mit demselben Salzwasser begossen, darf aber nur 3 Wochen darin liegen bleiben.

840. Ochsenzunge einzusalzen.

Von einer Ochsenzunge wird die Gurgel abgeschnitten und in die Mitte, wo dieselbe hautlos ist, ein Schnitt, ungefähr einen Fingerlang gemacht. Dieselbe wird sodann mit Pfeffer und Salpeter eingerieben und mit Salz bestreut. Sodann kommt sie in ein Geschirr, bleibt 3 Wochen darin liegen, wird beschwert und öfters umgekehrt. Soll dieselbe aus dem Salz gebraucht werden, so kann sie schon nach 8 oder 10 Tagen kalt oder warm gespeist werden. Bei dem Räuchern aber, wie oben gesagt, 14 Tage bis 3 Wochen.

841. Bökelfleisch einzusalzen.

Dazu nimmt man Ochsen- oder Schmalfleisch vom Gänsehen oder überzwerche Schwanzfeder und schneidet dasselbe in 3—4 Pfund große Theile, die Knochen aber werden davon ganz abgeschnitten. Dasselbe wird dann mit Salz, Salpeter und Pfeffer etwas eingerieben. Ist das Fleisch in einen Ständer gebracht, so gibt man zu 16 Pfund 2 Pfund Salz, etwas gewiegten Knoblauch und Coriander, deckt es zu und beschwert dasselbe, es muß aber jeden Tag umgewendet werden. Nach Anfluß von 2 bis 3 Wochen kann man es aus dem Salz speisen oder in den Rauch hängen.

842. Boeuf à la mode.

Dazu wird ebenfalls Ochsen- oder Schmalfleisch vom Gänselein oder Gansspitzen genommen und dasselbe nach Belieben in mehrere Theile geschnitten. Wenn es in ein Geschirr gebracht ist,

werden 1 bis 2 Handvoll Salz, jedoch nicht zu viel, weil solches sonst zu roth wird, und Essig dazu gethan, bis dieser darüber geht. Ferner wird noch Lorbeerblatt, Citrone, Zwiebeln, Nelken, Wachholderbeeren, ganzer Pfeffer und Estragon dazu gethan; nun wird es zugebedt und wenn der Essig nicht darüber geht, öfters, im Sommer alle Tage umgekehrt. Nach etwa 3 bis 4 Tagen kann es gebraucht werden.

843. Dachsenzunge.

Kann auf dieselbe Weise wie Nr. 842 zubereitet werden.

844. Verschiedenes Wildpret einzubeizen.

Rehe, Hirsche, Schwarzwildpret, Hasen, wildes Geflügel werden wie Nr. 842 eingebeizt.

845. Trauben für den Winter aufzubewahren.

Schöne Trauben werden mit einer Schnur an ein Stöckchen gebunden und in ein Faß, in welches keine Luft eindringen kann, gehängt. Auf diese Weise kann man solche lange aufbewahren.

846. Grünes Obst lange aufzubewahren.

Man thut es in ein Gefäß, in welches keine Luft eindringen kann.

847. Süßen Wein für den Winter aufzubewahren.

Man nimmt im Herbst 6 Maas süßen Most, thut solchen in einen neuen irdenen Topf, kocht ihn in demselben so lange, bis das Unreine weggenommen und der Most ganz hell und klar ist. Diese 6 Maas werden zu 3 Maas eingekocht, erkalteten gelassen und in Boutellen gefüllt, mit dünnem Draht und heißem Pech fest zugemacht und in den Keller gestellt; so bleibt er lange süß.

848. Zwetschgen für den Winter aufzubewahren.

Zwetschgen sammt den Stielen und der äußern Bläue werden in einen neuen, noch nie gebrauchten, irdenen Topf gethan. (Die Zwetschgen müssen mit einer Scheere vom Baume abgeschnitten werden.) Dieser Topf wird fest zugebunden und ungefähr 2 Schuh tief im Keller oder auch im Freien eingegraben, wo sie sich zum Kochen oder zu sonstigem Gebrauche lange halten.

849. Eingezogene Butter aufzubewahren.

Man thut die Butter in einen neuen Hafen und stellt sie in temporirte Wärme; dann wird sie gut verschafft, bis sie sich zusammenballt; hierauf wird das Wasser und die Milch, was herausgeschafft wird, weggegossen; nun kann man zu 12 Pfund Butter 1 Pfund Salz nehmen und gut hineinschaffen, alsdann in den Hafen füllen, mit Papier gut zubinden und in den Keller stellen.

Man kann in der Butter wildes Geflügel über Winter aufbewahren, besonders Feldhühner und Schnepfen, wenn sie zuvor gebraten und wieder erkaltet sind, das Fett muß aber darüber gehen, daß keine Luft daran kommt.

Zucker - Backwerk.

850. Biscuit.

Man nimmt $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und 9 Eier; der gestoßene Zucker wird mit den 9 Eiern gelb schaumig gerührt, das Weiße zu Schnee geschlagen, wird mit dem Mehl langsam darunter gemengt; nun streicht man die Form mit Butter aus, füllt sie ein und backt sie in einem nicht gar heißen Ofen.

851 Biscuit anderer Art.

12 Loth Zucker und 6 ganze Eier werden zusammen verrührt, zur Wärme gestellt und geschlagen bis es warm ist; wenn es warm ist, bringt man es vom Feuer und schlägt es noch etwas kalt; 4 Loth Butter werden mit 2 Loth feinem Mehl vermengt und leicht darauf gerührt; dann eine Citrone abgerieben und das Abgerührte dazu gethan. Nach diesem bringt man die ganze Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Papier ausgelegte Form und backt sie in gelinder Hitze.

852. Biscuit à l'Anglaise.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, rührt sie schaumig, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und 8 Eiern gelb werden dazu gerührt, dann schlägt man einen Schnee und mengt ihn langsam mit Rosinen darunter. Man backt ihn in einem nicht gar heißen Ofen.

853. Bergamot-Biscuit.

6 Eierweiß, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, 1 Citrone auf dem Zucker abgerieben, werden gemengt und wie oben zubereitet.

854. Feine Biscuit.

16 Eiern gelb und 6 ganze Eier werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker am Feuer abgerührt, bis es steif ist, dann werden 12 Loth feines Mehl oder Puder langsam darunter gemengt und in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt.

855. Kleine Biscuit.

Man schlägt 10 ganze Eier in ein tiefes Geschirr, schwingt sie mit dem Schlagbesen recht tüchtig, thut dann $\frac{1}{2}$ Pfund ge-