

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen

Spörlin, Margareta

Basel ; Mülhausen, [ca. 1880]

XIII. Einmachen von Früchten und Gemüsen.

urn:nbn:de:bsz:31-56409

delöl bestrichen, mit Bisquits (Brillen) ausgelegt, und mit der Crème gefüllt, diese auf Eis, in Ermangelung in kaltes Brunnenwasser, welches öfters gewechselt wird, oder im Winter an die Luft gestellt. Den andern Tag wird die Form unmittelbar vor dem Auftragen gestürzt.

33. Gefüllte Citronen. 125 Gram. (ein Viertelpfd.) geschälte und fein gestoßene Mandeln, 2 Eiweiß, mit Wasser verklopft, und mit 125 Gram. (ein Viertelpfund) Zucker, dem Saft einer halben Citrone und den Mandeln verrührt; die übrige halbe Citrone und 4 andere leere Hälften fülle man mit der Masse, stelle sie auf ein Blech, und backe sie in einem nicht zu warmen Ofen. Es ist gut, das Blech ein wenig in die Höhe zu stellen, damit die Citronen nicht zu gelb werden. Während dem Backen mache man folgende Sauce: 4 Dezil. (1 Schoppen) Wein, 4 Deziliter Wasser, Zucker und Citronensaft nach Belieben, koche dies bis auf 4 Deziliter (1 Schoppen) ein, und rühre es in die 4 Eigelb, die man mit 3 Messerspitzen Zimmet und 1 Löffel Wasser verklopft hat. Thue alles nochmals auf's Feuer, bis es dick ist, gieße es auf eine Platte und die Citronen darauf.

XIII. Einmachen von Früchten und Gemüsen.

1. Grüne Erbsen zu trocknen I. Man hülse junge grüne Erbsen von dem ersten Schnitt aus, thue sie in siedendes Wasser, lasse sie 2 Wall kochen, gieße sie durch einen Durchschlag, damit das Wasser rein ablaufe. Alsdann werden papierne Kapseln gemacht, die Erbsen ganz dünn daren gelegt und darin getrocknet. Wenn der Heerd noch warm ist, werden die Kapseln darauf gesetzt und getrocknet. Solche Erbsen halten sich im Winter vortreflich, wenn man sie in Zuckergläsern

aufbewahrt und das Glas mit einer Blase zubindet. Will man sie kochen, so werden sie Abends zuvor in frischem Wasser eingeweicht. Am Morgen wechsle man das Wasser nochmals, und nach einer Stunde schütte man laues Wasser darüber. Alsdann setze man sie mit warmem Wasser auf's Feuer, lasse sie ein wenig kochen, schütte das Wasser wieder ab, und koche sie wie grüne Erbsen.

2. Grüne Erbsen II. Man hülse junge Erbsen aus, reinige sie sorgfältig, und thue sie in starke, wohlausgetrocknete Glasflaschen, binde diese mit Schweineblasen fest zu, damit ja keine Luft hinein komme, und koche sie au bain Marie, indem man sie mit Stroh oder Tüchern umwickelt, in einen Kessel stellt, diesen mit Wasser anfüllt, und eine Viertelstunde lang kochen läßt. Sodann nimmt man das Feuer weg, und läßt die Flaschen im Kessel erkalten. Man muß sie an einem trockenen Platz aufbewahren, und darf die Flaschen nicht eher öffnen, als bis man die Erbsen kochen will.

Auf gleiche Art kann man auch ganz junge Bohnen einmachen. Will man hernach die Erbsen oder Bohnen kochen, so lege man sie eine Stunde zuvor in frisches Wasser.

3. Petersilien einzumachen. Wenn im Spätjahr die Petersilie noch gut und kräftig ist, so muß man ungefähr so viel, als man nöthig hat, rein von den Stielen abpflücken, sie recht waschen und wieder trocknen lassen. Alsdann zerkhacke man sie fein, und dämpfe sie in heißer Butter, thue sie in eine irdene Schüssel, lasse sie zwei oder drei Tage stehen, nehme sie sorgfältig aus der Schüssel, damit nichts von dem Saft dazu komme. Man thue dann die ausgehobene Petersilie in einen kleinen Topf, stelle diesen an einen warmen Ort, damit es wieder zergerhe, lasse ihn wieder kalt werden, und binde ihn wohl zu. Auf diese Art hält sie sich den ganzen Winter durch.

4. Bohnen einzumachen. Man ziehe die Fäden von den jungen Bohnen, schneide sie der Länge nach entzwei, und koche sie ein oder zwei Wall in siedendem Wasser, schütte sie in einen Korb oder Durchschlag zum Abkühlen und Ablassen. Hierauf lege man Rebblätter auf den Boden eines

wohlverpichteten Fasses, und lege die Bohnen schichtenweise hinein, indem man jedesmal Salz auf jede Schicht streut. Ist das Fäßchen angefüllt, so thue man einen hölzernen Deckel darauf und beschwere ihn mit Steinen. Nach drei Wochen kann man die Bohnen schon kochen. Man thue aber immer ein wenig frisches Wasser mit Salz daran, so oft man heraus nimmt. Man kann sie auch auf folgende Art einmachen: Man schneide die Bohnen ganz dünn, lege sie in ein großes Geschirr, und salze sie nach Gutdünken. Man lege unten in ein Fäßchen Bohnentraut, thue die gesalzenen Bohnen darauf, lege wieder Bohnentraut darüber, setze einen hölzernen Deckel darauf und beschwere ihn mit Steinen. Den folgenden Tag gieße man frisches Wasser darüber, bis es oben zusammengeht. Man muß alle eingemachten Bohnen einen Tag, bevor man sie kochen will, aus dem Faß nehmen.

5. Bohnen mit Essig einzumachen. Man reinige kleine junge Bohnen und lasse sie in siedendem Wasser einen oder zwei Wall aufkochen. Man lasse sie rein ablaufen und ganz kalt werden, thue sie hernach in einen steinernen Hasen, schütte so viel Essig daran, daß er darüber zusammengehe, und auf den Essig etwa einen Finger hoch gutes feines Baumöl, und binde den Topf zu. So kann man Bohnen den ganzen Winter aufbewahren, und dann wie andern Salat zum Rindfleisch mit Baumöl und Essig auf den Tisch geben.

6. Bohnen zu trocknen. Man dörrt die Bohnen auf vielerlei Arten. Die beste unter allen ist sie zu räuchern. Man nehme hiezu Bohnen, worin der Same noch klein ist, und fasse sie an einen Faden an, der etwa anderthalb Meter (3 Ellen) lang ist, lege die Bohnen in siedendes Wasser, und lasse sie einen Wall aufkochen. Sodann lasse man sie trocknen, hänge sie in den Rauch, und lasse sie darin, bis sie ganz dürr sind. Sind sie genug geräuchert, so nehme man sie aus dem Kamin. Man muß sie die Nacht, ehe man sie kochen will, in Wasser einweichen. Den andern Tag wird das Wasser abgegossen. Die Bohnen

werden mit frischem Wasser auf's Feuer gesetzt. Man lasse sie eine halbe Stunde kochen, schütte das Wasser wieder ab, und koche sie dann wie grüne Bohnen. Man kann die Bohnen auch an der Luft trocknen. Wenn sie abgezogen sind, werden sie geschwellt wie die andern. Man lege sie dann auf kleine Hürden oder in große Körbe und stelle sie an die Luft, aber niemals an die Sonne, weil diese ihnen die Farbe nimmt und sie matt zum Essen macht. Desgleichen kann man die Bohnen in einem Backofen trocknen.

7. Sauerkraut einzumachen. Man nehme saftes Kraut, reinige es recht, schneide es der Länge nach entzwei, nehme den Störzen heraus, und lasse es lang und rein hobeln. Dann streue man an den Bord eines Fäßchens eine Hand voll Viehl und eine kleine Hand voll Salz. Auf einen Zuber voll Kraut rechnet man eine Hand voll Salz; nach jedem Zuber voll stoße man das Kraut fest zusammen, bis alles Kraut in dem Fäßchen ist. Alsdann breite man eine Serviette darüber, decke das Fäßchen mit einem hölzernen Deckel zu, und beschwere diesen mit Steinen. Hat das Kraut bis zum folgenden Tag kein Wasser gezogen, so muß man welches daran schütten.

8. Saure Rüben einzumachen. Wenn die Rüben gewaschen und geschält sind, so lasse man sie einschneiden, aber nicht so fein als das Kraut, und verfare damit wie mit dem Kraut.

9. Gelben Kohl einzumachen. Man zerschneide den gelben Kohl in 4 Theile, koche ihn in Wasser eine halbe Viertelstunde ab, und lege ihn in Körbe, damit er recht ablaufe. Sodann stelle man ihn dicht nebeneinander in ein Fäßchen und gieße gekochtes Salzwasser darüber. Man breite eine Serviette oder Kohlblätter darüber, thue einen hölzernen Deckel darauf und beschwere ihn mit Steinen. Wenn man den Kohl essen will, so wird er eine Stunde lang eingewässert.

10 Kleine Gurken oder Kufummern einzumachen I. Man streue Salz über kleine Kufummern und lasse sie einen Tag darin liegen. Man reibe sie dann mit einem

Tuch recht ab, koche sie eine $\frac{1}{4}$ Stunde mit Essig, gieße sie sammt dem Essig in eine irdene Schüssel und lasse sie darin kalt werden. In ein Einmach-Glas oder einen steinernen Topf lege man Fenchel, grüne Lorbeerblätter und Nägelein, und thue die Kukurmern darauf; koche Essig, gieße solchen über die Kukurmern, sobald er kocht, und decke es zu.

+ 11. **Kleine Gurken einzumachen II.** Man nehme kleine Kukurmern, die keine Flecken haben, durchsteche sie mit einer großen Stecknadel, lege sie in frisches Wasser und lasse sie 24 Stunden darin liegen. Man bereite eine SalzsaUCE dazu, die so stark ist, daß sie ein Ei trage, gieße sie über die Kukurmern und lasse diese 6—8 Tage darin liegen. Hernach gieße man die SaUCE ab, thue in einen steinernen Topf Lorbeerblätter, Nägelein, ganzen Pfeffer, Till, Basilikum und eine oder zwei Ingwerwurzeln, lege die Kukurmern darauf, und schütte gekochten Essig darüber. Man lege einen hölzernen Deckel darüber und beschwere ihn mit Steinen.

12. **Kleine Salz-Gurken.** Man lege die Kukurmern zuerst 24 Stunden in Wasser, nehme sie daraus, säubere sie recht mit einem Tuche, und thue sie hernach in ein kleines hölzernes Gefäß mit Weinblättern und Till. Hernach koche man Salzwasser, gieße es über die Kukurmern und lasse diese eine Nacht stehen. Den andern Tag schütte man die SaUCE ab, lasse sie wieder kochen, gieße sie wieder darüber, und so verfare man 3 oder 4 Tage nacheinander. Hierauf wird das Faß zugespundet. So halten sich die Kukurmern 2 bis 3 Jahre.

13. **Gurken- oder Kukurmern-Salat einzumachen.** Man wähle Kukurmern, die nicht gar zu groß sind, nicht zu viel Kerne haben und nicht zu weck sind. Man schäle sie rein, schneide sie wie gewöhnlich zu Kukurmernsalat, und vermenge sie dann mit Salz. Sie dürfen aber ja nicht ausgedrückt werden. Man lege eine dünne Serviette in eine irdene Schüssel mit Löchern, und lasse die Kukurmern eine Nacht darin stehen, damit sie ablaufen. Man thue sie dann in Flaschen mit weiten Oeffnungen, koche guten Weinessig, lasse ihn wieder kalt werden und gieße ihn über die Ku-

kummern, so daß er darüber zusammenlaufe. Alsdann gieße man 2 Finger hoch feines Baumöl darüber, binde die Gläser mit Papier zu und stelle sie an einen kühlen, trockenen Ort; so halten sie sich sehr gut. Will man hernach die Kukkummern brauchen, so nehme man sie mit einem silbernen Löffel daraus. Der Essig muß aber immer über die Kukkummern zusammengehen und so auch das Baumöl, sonst verderben sie.

14. Röhre Rahnen einzumachen. Man schwelle die Rahnen in Wasser, bis sie weich sind, schäle sie ab und zerschneide sie in runde messerrückendicke Stücke. Man thue sie dann in einen steinernen Topf, streue Coriander dazwischen und gieße Essig darüber, bis er oben zusammenläuft. Man lasse sie vier Tage stehen, worauf man sie brauchen kann.

15. Spargeln einzumachen. Man zerschneide die Spargeln, so weit sie mürbe sind, in kleine Stücke, wasche sie und lasse sie eine halbe Viertelstunde in Salzwasser kochen, schütte sie durch ein Seihebecken in eine irdene Schüssel, lasse Spargeln und Wasser kalt werden, und thue die Spargeln in eine weitgeöffnete Flasche; gieße das Salzwasser darüber, binde die Flaschen mit Schweineblasen fest zu, und lege sie in den Keller in Sand. Man bedecke sie auch mit Sand, damit keine Luft dazu kommen könne. Ehe man sie kocht, muß man sie eine Stunde lang wässern. Man kann sie im Winter zum Zugemüs oder zu Salaten gebrauchen, wie die frischen.

16. Essig von Weintrauben oder Verjus. Man pflücke die Weintrauben, während sie noch hart sind, presse sie aus, koche den Saft eine $\frac{1}{2}$ Stunde lang, und schäume ihn unterdessen häufig ab. Wenn er kalt ist, gieße man ihn in Flaschen, stelle ihn etwa 8 Tage an die Sonne, stopfe die Flaschen zu und lege sie in den Keller; dieser Essig ist der beste zu Ragouts.

17. Johannisbeeren zu trocknen. Man suche die größten Trauben aus, zerkloppe ein Eiweiß mit Rosenwasser, tauche die Trauben darein, damit sie recht naß werden, und wälze sie wohl in gestoßenem Zucker herum. Man binde dann mehrere Trauben zusammen, hänge sie in eine warme Stube,

damit sie recht trocken werden, und lege sie hernach in eine Schachtel.

18. Allerlei Obst in Flaschen einzumachen. Folgende Art das Obst aufzubewahren, es seien Kirichen, Pflaumen, Zwetschgen, Mirabellen, Aprikosen oder Himbeeren, ist sehr zweckmäßig. Man reinige dazu weitgedöfnete Flaschen, so daß ja keine Feuchtigkeit darin bleibe, fülle sie ganz mit Früchten, binde sie mit Schweineblasen fest zu, damit keine Luft dazu komme, und koche sie **au bain Marie**. Man kann zwischen jede Schicht Obst 3—4 Löffel gesiebten Zucker streuen, was dann eine sehr gute Compote gibt. Man öffne sie nicht, ehe man die Früchte brauchen will. Sind die Flaschen wohl verwahrt, so halten sich die Früchte ein ganzes Jahr. Es gibt viele Leute, welche die Flaschen schwefeln, bevor sie die Früchte darein legen, welches aber eine unnöthige Vorsicht ist. Man kann das Obst austeinen oder nicht, je nach dem Zweck, wozu man es brauchen will.

19. Zwetschgen oder Pflaumen aufzubewahren. Man lege Rebblätter auf den Boden eines steinernen Topfes, und lege die Pflaumen oder Zwetschgen, die mit den Stielen gepflückt wurden, darauf, so daß die Stiele in die Höhe kommen. Man thue eine Lage Rebblätter darauf und zuletzt einen Deckel, der fest darauf paßt, damit keine Luft darein kommen könne, und vergrabe diesen Topf in die Erde, so daß das Obst nicht erfrieren kann. Wenn der Topf einmal angegriffen ist, so muß er gleich nacheinander aufgebraucht werden. Man kann das Obst auch auf folgende Art gut erhalten: Man lasse gelbes oder weißes Wachs in einer irdenen Casserolle zergehen, binde je 2 Zwetschgen an den Stielen aneinander, und tauche alsdann die Pflaumen oder Zwetschgen in das lau gewordene Wachs, damit sie damit überzogen werden. Man hänge die Zwetschgen auf, und wenn man sie zu Tische geben will, so löse man das Wachs davon und wische sie recht ab.

20. Zucker zu läutern. Der Zucker wird in Stücke geschlagen und $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfund) desselben mit $\frac{1}{2}$ Liter

($\frac{1}{2}$ Maß) Wasser in einem recht sauberen, messingenen oder glasirten Kochgeschirr auf's Feuer gestellt und klar gekocht, während der etwa entstehende Schaum abgenommen wird. Wünscht man ihn bis zum Perlen zu kochen, so geschieht das auf einem langsamen Feuer, doch ist hierbei ein glasirter Topf zu vermeiden, da die Glasur springen würde. Bei mehreren Pfunden Zucker ist die Hälfte des bemerkten Wassers hinreichend.

21. Parisienne von Kirschen oder sonstigem Obst.

$\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfund) schöne Weichsel-Kirschen, die Stiele halb abgesehritten, 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfund) Zucker zu einem dicken Saft gekocht, die Kirschen eine Viertelstunde mitgekocht, und wenn sie kalt sind, mit 2 Vössel Kirchwasser in Flaschen gethan; der Saft muß das Obst zudecken. Die Flasche wird mit Kinderblase zugebunden, und an einen trockenen Ort versorgt.

22. Saure Kirschen einzumachen. Auf ein $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfund) von Stielen befreite Kirschen, nehme man $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfund) Zucker und 4 Decil. (1 Schoppen) Wasser, koche einen Saft, bis er Perlen wirft, läutere ihn unterdessen mehrmals, und gieße ihn über die Kirschen. Man lasse die Kirschen einen Tag stehen. So verfähre man 2—3 Mal, bis der Saft dick genug ist. Endlich koche man Saft und Kirschen einige Wall miteinander und bewahre sie in einem Konfektglas.

23. Kirschen mit Orangenschale. $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfund) Zucker, $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfund) von Steinen und Stielen befreite Herzkirschen, nach No. 22 gekocht. Wenn man sie zum letzten Mal auf's Feuer thut, schneide man eine Orangenschale in längliche, dünne Stückchen hinein.

24. Kirschen mit halb Zucker einzumachen. Auf $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfund) von Steinen und Stielen befreite Kirschen rechne man 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfund) Zucker und verfähre damit nach No. 22; nur müssen die Kirschen langsam und länger kochen, und es muß dafür gesorgt werden, daß sie sich unten nicht ansetzen.

25. Weichsel-Kirschen in Fäßchen einzumachen. 3 Kilog.

(6 Pfund) abgestielte Weichsel-Kirschen, 8 Gram. ($\frac{1}{2}$ Loth) Nägelein, 8 Gram. Zimmet, fein gestoßen, $1\frac{1}{2}$ Kilog. (3 Pfund) Zucker: Alles in ein Fäßchen, das mit Kirschenwasser ausgebrannt ist, gethan, den Zucker zu einem Saft gekocht oder fein gesiebt über die Kirschen gestreut, ein vierfaches Tuch darüber gelegt, das Fäßchen zugestopft, in den Keller gestellt und täglich gerüttelt. Nach 3 Wochen kann man die Kirschen schon versuchen.

26. Kirschen in Branntwein einzumachen. $1\frac{1}{2}$ Kilog. (3 Pfund) Weichsel-Kirschen, die Stiele nur halb abgeschnitten, $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfund) Zucker, den Zucker zu einem dicken Saft gekocht, 4 Decil. (1 Schoppen) Branntwein dazu geschüttet und über die Kirschen gegeben.

27. Kornel-Kirschen (Dürlißen, Thierlein) einzumachen. $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfund) wohl abgeriebene Kornelkirschen, $\frac{1}{2}$ Kilog. oder 625 Gram. ($\frac{5}{4}$ Pfund) Zucker zu einem dicken Saft gekocht, lau über das Obst gegeben, den folgenden Tag wieder gekocht und über das Obst gegeben, wieder abgeschüttet und zum dritten Mal gekocht. Das Obst wird eine Viertelstunde mitgekocht, mit einem Schaumlöffel herausgenommen, in Gläser gethan, der nochmals eingekochte Saft darüber geschüttet, und das Glas fest zugebunden.

28. Ganze Mirabellen und Reine-Kloden. $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfund) Obst mit den Stielen, $\frac{1}{2}$ Kilog. Zucker mit 4 Decil. (1 Schoppen) Wasser zu einem Saft gekocht und nach No. 22. damit verfahren. Sollte in einigen Wochen der Saft auf den Mirabellen wässerig werden, so wird er wieder abgegossen und mit einem Stück Zucker dick gekocht.

29. Mirabellen mit halb Zucker. 1 Kilog. (2 Pfund) Mirabellen, von Stielen und Steinen befreit, $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfund) Zucker. Wenn der Zucker vergangen ist, gebe man das Obst dazu, und lasse sie ganz langsam auf einem kleinen Kohlenfeuer kochen, bis sie dick sind. Alsdann thue man sie in ein Confektglas und lasse sie stehen.

30. Mirabellen in Branntwein einzumachen. Unterdhalb Kilogr. (3 Pfund) nicht ganz reife Mirabellen und ein halbes Kilogr. (1 Pfund) Zucker. Koche diesen mit einem Glas

Wasser zu einem dicken Saft, lasse das Obst 3—4 Wall mitkochen, und verfare damit 3 Tage auf dieselbe Weise. Das letzte Mal, ehe man den Saft über das Obst schüttet, gebe man 4 Decil. (1 Schoppen) Branntwein dazu.

31. Kleine-Kloden oder grüne Pflaumen in Branntwein einzumachen. Ein halbes Kilogr. (1 Pfd.) Kleine-Kloden und 1 Kilogr. (2 Pfd.) Zucker. Dieses wird mit 4 Decil. (1 Schoppen) Wasser zu einem Saft gekocht, das Obst eine Viertelstunde mitgekocht und herausgenommen, und der Saft darüber geschüttet. Lasse es 10 Tage stehen, indem man täglich das Gefäß rüttelt, lasse den Saft wieder einkochen, und nach 10 Tagen koche man ihn zum dritten Mal, gieße Branntwein darein, so viel man Saft hat, und schütte ihn über das Obst. Alles Steinobst kann man so einmachen.

32. Zwetschgen mit halb Zucker. Die Zwetschgen werden geschält und ausgesteint und nach Nr. 29 gekocht. Um sie zu schälen, läßt man sie etwa eine Viertelstunde in heißem Wasser liegen. Man kann die Kerne dazu thun, was dem Konfekt einen angenehmen Geschmack gibt.

33 Zwetschgenmus I. Ein Kilogr. (2 Pfd.) geschälte Zwetschgen, 250 Gram. (ein halbes Pfund) Zucker, anderthalb Liter (1 Maß) Wasser koche man langsam 3—4 Stunden lang, gieße ein Viertelglas Kirschwasser darein und gebe 8 Gram. (ein halbes Loth) Zimmet zu, und verrühre es noch stark.

34. Zwetschgenmus II. Ein halbes Kilogr. (1 Pfd.) ausgesteinte Zwetschgen und 200 Gram. (ein Drittelpfund) gesiebter Zucker werden auf einem sehr starken Feuer bei beständigem Rühren 20 Minuten lang gekocht, und vor dem Anrichten 3—4 Löffel Kirschwasser darein gegossen.

35. Zwetschgen im Eßig. ~~X~~ Aunderthalb Kilogr. (3 Pfd.) Zwetschgen, ein halbes Kilogr. (1 Pfund) Zucker, 4 Decil. (1 Schoppen) Wasser, 2 Decil. (ein halber Schoppen) Eßig, ganzer Zimmet und Nägelein nach Belieben. Zucker, Wasser, Eßig und Gewürz (in ein Tüchlein gebunden) werden gekocht, und über die durchgestochenen Zwetschgen gegossen. Den zweiten Tag dasselbe wiederholen, 2 Tage stehen lassen, das

dicke Mal Obst und Saft einige Wall gekocht, das Obst herausgenommen, den Saft eingekocht, und siedend über das Obst geschüttet. Man kann das Obst schälen, oder mit einer Stricknadel durchstechen.

36. Aprikosen einzumachen. Ein Kilogr. (2 Pfund) geschälte und ausgesteinte Aprikosen, 1 Kilogr. (2 Pfund) Zucker, 4 Decil. (1 Schop.) Wasser. Der Zucker zu Saft gekocht, das Obst einige Wall mitgekocht, herausgenommen, den Saft eingekocht über das Obst geschüttet, und die Kerne abgehäutet und zugegeben.

37. Aprikosen- und Pflirsche-Marmelade. Das Obst wird geschält, sowie die Kerne, und nach Nr. 28 gekocht.

38. Aprikosen in Zucker und Essig. 4 Pfund reife, aber nicht zu weiche Aprikosen, 2 Pfund Zucker, 1 Viertel-Liter (1 Viertelmaß) Weinessig, 4 Gram. (1 Viertelloth) in Stücken geschnittener Zimmt, 2 Gram. (1 Achtelloth) Muskatnellen und 2 fingerlange Stücke trockner Ingwer. Man lasse eine Nacht lang den Ingwer im Wasser liegen, und schabe ihn sodann mit einem Messer ab, um den erd-artigen Geschmack zu entfernen.

Essig und Zucker schäume man, nehme ihn vom Feuer und lasse die abgeschälten, mitten durchgeschnittenen und entsteinten Aprikosen darin durch und durch heiß werden. Dann lasse man sie auf einem Einleger abtröpfeln, lege sie mit den abgeschälten Aprikosenkernen, Zimmt und Nellen in ein Einmacheglas, lasse den Essig mit dem Zucker und Ingwer dicklich einkochen und gieße ihn kalt über die Aprikosen. Nach Verlauf von einigen Tagen wird der Saft nochmals eingekocht, was nach einiger Zeit noch einmal wiederholt werden muß.

39. Reine-Kloden, Aprikosen und Pflirsche in Brantwein. Zu jedem Pfund Frucht 375 Gram. (3 Viertelpfd.) feinen Zucker.

Man nehme die Früchte reif, aber unaufgesprungen, läutere den Zucker, lege die sorgfältig abgeriebenen Früchte hinein, indem man sogleich das Geschirr vom Feuer nimmt und den Saft darüber schwenkt. Nach 48 Stunden kochte man den Saft sirupähnlich ein, fülle ihn kalt mit den Früchten in

Einmachegläser, gieße so viel echten Franzbranntwein hinzu, daß sie bedeckt sind, und binde das Glas sorgfältig zu. Sobald die Früchte sich senken, ist der Branntwein eingezogen, und sie sind zum Gebrauch gut.

40. Muskateller-Pfirsichen einzumachen. Ein halbes Kilogr. (1 Pfund) geschälte, nicht gar große und ausgesteinte Pfirsiche, ein halbes Kilogr. (1 Pfund) Zucker, 4 Deciliter (1 Schop.) Wasser, eine zerschnittene Zitronenschale. Der Zucker wird geläutert und zu einem dicken Saft gekocht, Obst und Citrone darein gelegt und mitgekocht, bis ein kalter Tropfen Saft steif wird, das Obst herausgenommen und der abgekühlte Saft darüber gegeben. Wird er in einigen Tagen wässerig, so muß er wieder abgegossen und dick eingekocht werden.

41. Eingemachte Nüsse. Die Nüsse werden gegen Ende Juni, etwa am Johannistag gepflückt, mit einer Stricknadel 6—8 Mal durchstoßen und 10 Tage lang gewässert, indem man täglich das Wasser erneuert. Ist das geschehen, so lasse man sie in einer messingenen Pfanne mit Wasser 3 bis 4 Wall aufkochen, schütte die Nüsse in ein Sieb, lasse sie 2—3 Stunden darin liegen, damit sie ganz trocken werden, und stecke dann in die Löcher Nesseln und kleinen Zimmt. Auf ein halbes Kilogr. (1 Pfund) läutere man ein halbes Kilogr. (1 Pfund) Zucker, bis er einen Faden zieht, und schäume ihn unterdessen häufig ab, gieße den Zucker über die Nüsse in einem porzellanenen Geschirr. Nach 2 Tagen koche man den Zucker nochmals, ein drittes Mal verfare man noch also, und koche dann die Nüsse eine Viertelstunde mit. Ist der Saft eingekocht, so schütte man ihn über die Nüsse und verwahre sie an einem trockenen Ort.

42. Himbeeren ganz einzumachen. Ein halbes Kilogr. (1 Pfd.) Wald-Himbeeren, 625 Gram. (5 Viertelpfd.) oder ein halbes Kilogr. (1 Pfund) Zucker, 4 Decil. (1 Schop.) Wasser. Der Zucker wird geläutert und eingekocht, bis er Perlen wirft, die Himbeeren 5 Minuten lang mitgekocht und mit dem Schaumlöffel herausgenommen, der Saft wieder dick eingekocht, und über das Obst geschüttet. Sollten die

Himbeeren nach einigen Tagen zu dünn scheinen, so koche man sie nochmals einige Minuten lang.

43. Himbeeren- oder Johannisbeeren-Gallerte. Man thue halb Himbeeren und halb Johannisbeeren in einen neuen, ausgekochten, irdenen Topf, koche sie eine halbe Stunde lang au Bain Marie, nehme sie vom Feuer, zerrühre sie mit einem Löffel, und nach einer Stunde gieße man den Saft durch ein Tuch, ohne zu rühren und zu drücken, damit der Saft klar bleibe. Man kann auch das Obst mit sehr wenig Wasser auf dem Feuer in einer messingenen Pfanne kochen, und wenn die Beeren anfangen aufzuspringen, durch ein Tuch schütten. Auf 4 Decil. (1 Schop.) Saft rechne man ein halbes Kilogr. (1 Pfd.) Zucker, läutere diesen und lasse ihn mit dem Obstsaft dick einkochen, bis ein Tropfen kalter Saft fest ist. Schütte ihn in kleine Konfektgläser, lege Papier darauf, das durch Branntwein oder Kirchwasser gezogen wurde, und binde die Gläschen zu.

44. Johannis- und Stachelbeeren einzumachen. Man nehme ein halbes Kilog. (1 Pfund) große, abgezapfte Johannisbeeren, ein halbes Kilog. Zucker, 4 Decil. (1 Schoppen) Wasser. Man läutere den Zucker mit dem Wasser, koche ihn, bis er einen Faden zieht, lasse ihn ein wenig kalt werden, lege die Beeren in den Zucker, und lasse sie bei einem schnellen Feuer kochen, bis sie aufspringen wollen. Im Uebrigen verfare man nach No. 42.

45. Johannisbeeren ohne Kerne einzumachen. Ausgejuchte reife dicke Johannisstrauben werden abgespült, zum Ablausen auf einen sauberen Durchschlag gelegt und abgebeert. Dann durchsticht man jede Beere mit einer Feder, damit die Kerne herausfallen, und nimmt zu 1 Pfund derselben 3 Pfund Zucker. Nachdem dieser gut geläutert, gibt man die ausgekernten Beeren hinein, läßt sie eben durchkochen, schüttet sie dann mit dem Saft zum Erkalten in ein porzellanenes Gefäß und füllt sie in Einnachegläser.

46. Maulbeeren. $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfund) Maulbeeren, $\frac{1}{2}$ Kilog. Zucker mit 4 Decil. (1 Schoppen) Wasser geläutert und zu einem dicken Saft gekocht, indem man ihn

sorgfältig abschäumt. Gieße ihn über die Maulbeeren, lasse ihn eine Nacht stehen; den zweiten Tag den Saft wieder dick gekocht, das Obst eine $\frac{1}{4}$ Stunde mit auf's Feuer gethan, herausgenommen, in Confektgläser gethan und den eingekochten Saft darüber gegossen. — Man kann die Maulbeeren mit 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfund) Zucker machen, dann müssen sie aber länger kochen.

47. Erdbeeren in Zucker einzumachen. 1 Pfund reife Erdbeeren, 1 Pfund Zucker.

Nachdem der Zucker geläutert, nehme man den Topf vom Feuer, lege die ganz sauber gepflückten Erdbeeren hinein, fülle mit dem Löffel den Zucker darüber, da selbst durch behutsames Umrühren die Früchte leiden, und stelle den Topf hin. Am andern Tage lasse man sie heiß werden, und stelle sie wieder in demselben Topfe hin bis zum folgenden Tage, und wiederhole das Heißmachen noch einmal, ohne sie zu rühren. Nach dem Erkalten fülle man die Erdbeeren in Gläser, und sollte der Saft noch des Einkochens bedürfen, so setze man ihn noch ein wenig auf's Feuer, gieße ihn kalt darüber und richte sie an.

Unter allen Früchten sind Erdbeeren am ersten zur Gährung geneigt, weshalb hierbei Folgendes zu beachten ist: Nach Verlauf von 8—14 Tagen stelle man das mit Blase versehene Glas in einem Topf mit kaltem Wasser, etwas Heu darunter gelegt, auf's Feuer, lasse das Wasser langsam erwärmen und zum Kochen kommen, und dann in dem Wasser erkalten.

48. Erdbeer-Marmelade. 1 Pfund Erdbeeren, 750 Gram. ($1\frac{1}{2}$ Pfund) Zucker.

Man kocht die Erdbeeren so lange in dem geläuterten Zucker, bis sie sich aufgelöst haben, und der Saft dicklich wird.

49. Dreifrucht-Marmelade. Johannisbeeren und Himbeeren, beide ausgepreßt, von jedem ein Pfund; dazu 2 Pfund ausgesteinte süße Kirschen und 2 Pfund Zucker.

Letzterer wird geläutert, das Uebrige nebst $\frac{1}{3}$ der Kirschenkerne, wovon die Haut entfernt wird, hinzugefügt und unter Abnehmen des Schaums und häufigem Durch-

rühren so lange gekocht, bis der Saft dicklich geworden ist, während in der letzteren Zeit 4 Gr. ($\frac{1}{4}$ Loth) feiner Zimmt dazu gethan und stets gerührt werden muß, um Anbrennen zu verhüten.

50. Birnen-Marmelade. 1 Kilog. (2 Pfund) geschälte und feingeschnittne Koffeletten, $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfund) Zucker, 1 Stäbchen Vanille. Der Zucker geläutert, die Birnen eine Stunde mitgekocht, einen Augenblick vor dem Anrichten die verschnittene Vanille zugegeben, alles in Konfektgläser geschüttet, mit Papier durch Kirschwasser gezogen, zugedeckt und zugebunden.

51. Koffeletten in Branntwein I. $1\frac{1}{2}$ Kilog. (3 Pfund) geschälte ganze Birnen, $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfund) Zucker, den Saft von 2 Citronen.

Die Birnen koche man zuerst in Wasser, bis sie weich sind, lege sie auf eine Serviette, decke sie mit einer zweiten zu, damit sie trocknen. Unterdessen läutere man den Zucker und lasse ihn dick einkochen, schütte ihn in ein Gefäß über die Birnen. Den andern Tag koche man den Saft wieder, bis er dick ist, und nach 4 Tagen zum dritten Mal. Thue die Birnen in Konfektgläser, den Saft darüber und so viel Branntwein als Saft.

52. Koffeletten in Branntwein II. $1\frac{1}{2}$ Kilog. (3 Pfund) geschälte ganze Birnen, $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfund) Zucker geläutert, die Birnen 2—3 Stunden mitgekocht, in ein Konfektglas aufbewahrt, den Saft eingekocht, über das Obst geschüttet, und so viel Branntwein zugegeben, daß der Saft über das Obst zusammengeht. Das Glas wird langsam gerüttelt, daß Saft und Branntwein sich vermischen.

53. Gallerte von Knetten oder Borkorfer-Aepfel. Die geschälten und in Viertel geschnittenen Aepfel werden mit den Kernhäusern in reichlichem Wasser weich gekocht, und durch ein Haarsieb oder ein wollenes Tuch geschüttet, was an einem warmen Ort geschehen muß. Auf ein $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfund) Aepfelsaft läutere man 375 Gr. ($\frac{3}{4}$ Pfund) Zucker; wenn er dick gekocht ist, gieße man den Aepfelsaft darein und lasse ihn mitkochen. Man kann längliche Stückchen

Citronenschale mitkochen, was aber auch wegbleiben kann. Im Uebrigen verfähre man wie mit der Himbeeren-Gallerte No. 43.

54. Gelbe oder grüne Pomeranzen einzumachen. Die Pomeranzen werden in Hälften oder Viertel geschnitten, die Kerne herausgenommen und das Obst in Wasser weich gekocht, mit dem Schaumlöffel herausgenommen und auf $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfund) Obst so viel Zucker geläutert und dick gekocht, die Pomeranzen 3—4 Wall mitgekocht, in Konfettgläser gethan, und der eingekochte Saft darüber gegeben.

55. Quitten einzumachen. Man schäle große Quitten, schneide alles Steinige daraus, und zerschneide sie in fingersdicke Schnitze. Auf ein halbes Kilog. (1 Pfund) Quitten läutere man eben so viel Zucker in 3 Viertelliter (einer halben Maß) Wasser. Wenn der Zucker kocht, so lege man die Quitten darein, und lasse sie langsam kochen. Sobald sie anfangen roth zu werden, so zerschneide man eine Citrone in ganz dünne Scheiben, und thue die Kernen daraus. Man lasse die Quitten kochen, bis sie ganz roth sind, nehme dann die Schnitze heraus, und lasse den Saft dick einkochen. Man thue dann die Quittenschnitze in kleine Konfettgläser, und lege auf jedes Glas eine Citronenscheibe. Wenn der Saft recht dick ist, gieße man ihn über die Quitten, und lasse ihn über Nacht stehen. Den andern Tag ziehe man Papier in der Größe des Glases durch Kirschwasser, gebe es auf die Quitten, und binde die Gläser fest zu.

56. Eingemachte Quitten mit halb Zucker. Man reibe Quitten ab, schäle sie und schneide das Kernhaus heraus, und theile die Quitten in Schnitze. Haut und Kerne koche man eine $\frac{1}{2}$ Stunde lang mit Wasser, schütte sie durch ein leinenes Tuch, drücke den Saft aus den Hülften, und thue ihn wieder in die messingene Pfanne. Zu einem halben Kilog. (1 Pfund) Quitten nehme man 250 Gram. (ein halbes Pfund) Zucker und lege ihn in den Saft, der etwa $1\frac{1}{2}$ Liter (eine Maß) ergeben soll. Sobald der Zucker geläutert ist, thut man die Quitten darein, und läßt sie 2—3

Stunden mitkochen. Falls sie zu dick werden, so kann man Wasser nachschütten.

57. Gallerte von Quitten. Die geschälten und in Stücke zerschnittenen Quitten werden mit dem Kernhaus in wenig Wasser weich gekocht und durch ein wollenes Tuch oder ein Haarsieb geschüttet. Im Uebrigen verfähre man wie für die Aepfel-Gallerte No. 53. Man kann die Gallerte auch auf eine andere Art machen. Man reibe nämlich Quitten auf einem Reibeisen ganz ab, presse den Saft wohl davon, und stelle ihn über Nacht in den Keller. Den andern Tag gieße man das Klare davon ab, und lasse ihn wie das andere kochen.

58. Quitten-Brod. Man wasche die Quitten recht ab und koche sie, bis die Haut aufspringt, ziehe die Haut ab, löse das Mark vom Kernhaus und treibe es durch ein Haarsieb; auf ein halbes Kilog. (1 Pfund) Quittenmark lautere man eben so viel Zucker mit einem Glas voll Wasser und lasse ihn einkochen, bis er einen Faden zieht; man thue alsdann das Mark darein, und lasse es unter beständigem Rühren kochen. Man mache papierne Kapseln, thue fingershoch Quittenbrod darein, stelle die Kapseln an einen trockenen Ort und lasse sie 2—3 Tage stehen. Man mache das Papier nebenzu ein wenig naß, wodurch es sich sehr gut von dem Quittenbrod löst, zerschneide es in längliche Riemen, oder drücke es mit blechernen Mödeln aus, und kehre dann jedes Stück in gröblich gestoßenem weißem Kandelsucker um. Liebt man das Quittenbrod weiß, so muß man die Quitten sogleich kochen, nachdem sie gepflückt worden sind. Zieht man aber rothes Quittenbrod vor, so lasse man die Quitten einige Wochen im Keller liegen, und ehe man das Mark in den Zucker thut, gieße man eine halbe Tassenschaale voll Erbslein- (Saurrauch-) oder Himbeerenjaft in den Zucker.

59. Würste von Quitten. Man läutere ein halbes Kilog. (1 Pfund) Zucker und lasse ihn kochen, bis er einen Faden zieht, thue ein halbes Kilog. Quitten darein, wie es vorhin beschrieben worden, und rühre es beständig um, damit es nicht anbrenne. Es darf nicht gar so dick sein

als Quittenbrod. Nühre 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfund) geschälte und viereckig verschnittene Mandeln, und 4 Gr. (1 Quentchen) fein gestosene Nägelein und Zimmet darunter. Sodann nehme man eine blecherne Spritze, die so dick als ein Daumen ist, und gieße damit die Füllung in getrocknete Hammelsdärme.

60. Feigen einzumachen. Man lege ganz reife Feigen in siedendes Wasser und decke sie zu; nach einer Weile schütte man das heiße Wasser ab und gieße kaltes über die Feigen, nehme sie heraus und trockne sie ab. Auf $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfund) Feigen läutere man 375 Gr. ($\frac{3}{4}$ Pfund) Zucker mit einem Glas Wasser; wenn der Saft einen Faden zieht, lege man die Feigen darein und lasse sie weich kochen. Man nehme sie dann mit einem silbernen Löffel heraus, und lasse den Zucker noch ein wenig einkochen; wenn er abgekühlt ist, so gieße man ihn über die Feigen. Wird der Saft in einigen Tagen wieder dünner, so koche man ihn mit einem Stück Zucker wieder dick. Wenn er kalt ist, thue man ihn wieder zu den Feigen, und binde das Glas zu.

61. Melonen einzumachen. Man schneide die Melonen in längliche Stücke, 1 Centm. dick, 6 Centm. lang, 3 Centm. breit, und verfare im übrigen nach No. 35. (Zwetschgen in Essig.)

62. Hagebutten ganz einzumachen. Ein halbes Kilogr. (1 Pfd.) Hagebutten, ein halbes Kilogr. (1 Pfund) Zucker und einige Stückchen Zimmet. Die Hagebutten sind meistens Ende Juli oder Anfangs August zum Einmachen gut; es hängt von der Jahreszeit ab; jedenfalls nehme man sie völlig roth, lasse sie aber nicht bis zum Weichwerden hängen. Die größten und schönsten Früchte eignen sich vorzüglich zum Einmachen, die kleineren sind zum Trocknen gut. Man thue sie in ein reines grobes Tellertuch, reibe sie darin ab, schneide die Krone glatt, und mache die Kerne mit einem Federmesser oder spitzen Theelöffelstiel rein heraus; die Stiele bleiben daran. Dann werfe man die Hagebutten in kochendes Wasser, lasse sie reichlich halb weich werden, und schütte sie zum Ablausen auf ein Sieb. Unterdeß tunke man den Zucker in Weinessig, lasse ihn klar kochen, lege Zimmet und

so viele der Früchte hinein, als neben einander liegen können, und koche sie vollends weich, doch müssen sie ganz und ansehnlich bleiben, dürfen nicht im geringsten zerkothen, so daß jede Hagebutte ihre Form behält. Man lege sie mit dem Schaumlöffel auf eine flache Schüssel und andere hinein, fülle sie abgekühlt in Gläser und binde sie fest zu, nachdem man ein Papier in der Form des Glases, durch Kirschwasser gezogen, darüber gegeben hat.

63. Hagebutten in Zucker und Essig. 2 Pfund Hagebutten, ein halber Liter (eine halbe Maß) Essig, 750 Gram. (anderthalb Pfund) Zucker, 4 Gram. (1 Viertelloth) Zimmt und etwas Nellen.

Die Hagebutten werden nach vorhergehender Vorschrift vorgerichtet und ebenfalls halb gar gekocht. Dann schäume man Essig und Zucker, gebe die Früchte nebst dem Gewürz hinein, und richte sich übrigens nach der vorigen Nummer.

64. Hagebuttenmus oder Buttenmark. Ein halbes Kilogr. (1 Pfund) Hagebutten, ein halbes Kilogr. (1 Pfd.) Zucker. Der Zucker wird mit einem Glas Wasser geläutert; wenn er Perlen wirft und etwas erkaltet ist, rühre man das Buttenmus darein, und lasse es unter beständigem Rühren kochen, bis die Marmelade nicht mehr wässerig ist. Man kann beim Anrichten eine fein zerschnittene Citronenschaale darunter rühren.

XIV. Warme und kalte Getränke, Syrupe.

1. Kirschensaft. Man koche eine kleine Weile Weichselkirsch mit einem kleinen Theil schwarzen Kirsch, rühre beständig darin, damit sie nicht anbrennen, drücke sie durch ein leinenes Tuch, und auf ein halbes Kilogr. (1 Pfund)