

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues practisches badisches Kochbuch, oder vollständige
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...
u.S.w.**

Karlsruhe, 1845

Eingemachte Früchte.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

Eingemachte Früchte.

737. Pfirsiche in Zucker.

Die Pfirsiche werden mit einem Tuch abgerieben, ein wenig aufgeschnitten und die Steine herausgedrückt, wornach man sie in siedendem Wasser einmal aufstoßen läßt; dann werden sie behutsam auf ein Tuch gelegt, damit sie abtropfen und ganz bleiben. So schwer nun die Pfirsiche sind, wird Zucker gewogen (zu jedem Pfund Zucker 1 Glas Wasser), dieser mit Wasser geläutert, jedoch nicht ganz dick, die Pfirsiche hineingelegt und mit dem Zucker langsam $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, nun legt man sie über Nacht auf Porzellanplatten, gießt den Zucker darüber, kocht sie dann den andern Tag wieder und fährt so 3 bis 4 Tage fort; das letzte Mal legt man die Pfirsiche sehr behutsam mit einem silbernen Löffel in das Casserol, läßt den Saft dick einkochen und legt sie, nachdem sie erkaltet sind, in ein Glas, schüttet den Saft darüber, bindet das Glas mit Papier zu, sticht mit einer Stecknadel einige Löcher hinein und bewahrt sie an einem trockenen Ort auf.

738. Blut-Pfirsiche in Zucker.

Diese werden auf dieselbe Art zubereitet wie die weißen Pfirsiche, nur werden diese, nachdem sie aus dem Wasser kommen, geschält.

739. Pfirsiche in Branntwein.

Die Pfirsiche dürfen nicht allzureif seyn, sie werden mit einem Tuch abgerieben, damit das Wollige davon kommt, setze sie nun mit kaltem Wasser in einem passenden Geschirr zum Feuer; wenn das Wasser

siedet, nimmt man sie behutsam mit einem silbernen Löffel heraus, legt sie auf ein Tuch, damit sie abtrocknen. Zu 1 Pfund Pflirsichen wird $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker genommen, dieser wird mit 1 Glas Wasser ein wenig gekocht, die ganzen Pflirsiche hineingethan; nachdem sie zuvor mit einer Stecknadel bis auf den Stein durchstochen sind, läßt man sie 5 bis 6 Mal damit aufkochen, schäumt sie wohl ab, legt sie behutsam auf porzellanene Platten, damit die Haut nicht abgeht, schüttet den Saft darüber und läßt sie bis zum andern Tag stehen, dann werden sie wieder auf das Feuer genommen und langsam fertig gekocht, hierauf legt man sie über Nacht wieder auf Platten, setzt sie behutsam in ein Glas, mengt unter den Saft $\frac{1}{2}$ Schoppen Brantwein, gießt den Saft darüber, so, daß die Früchte damit bedeckt sind, und bindet das Glas mit einer Schweinsblase fest zu und stellt sie an einen kalten, aber trockenen Ort.

740. Aprikosen in Brantwein.

Bei diesen wird auf dieselbe Art verfahren, wie bei den Pflirsichen in Brantwein.

741. Aprikosen in Zucker.

Die Aprikosen werden abgerieben, ein kleiner Schnitt hinein gemacht, die Steine herausgedrückt, aber ganz gelassen; dann werden sie in kochendes Wasser gelegt und in diesem einmal aufgekocht, nun setzt man sie auf ein trockenes Tuch, damit sie abtrocknen. Dann wiegt man zu 1 Pfund Aprikosen $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, läutert diesen mit 1 Glas Wasser, legt die ganzen Aprikosen hinein und kocht sie damit $\frac{1}{2}$ Stunde langsam auf dem Feuer, dann werden sie über Nacht auf eine Platte gelegt, den andern Tag etwas stärker gekocht und so 3 bis 4 Tage fort, das letzte Mal wird der Saft dick eingekocht, die Aprikosen

über Nacht auf Platten gelegt, den andern Tag werden sie in ein Glas gebracht, der Saft darüber geschüttet, mit Papier zugebunden, einige Löcher mit Stecknadeln eingestochen und an einem trockenen Ort aufbewahrt.

742. Aprikosen = Mark.

Ganz reife Aprikosen werden in kochendes Wasser gelegt, darin einmal aufgekocht, dann herausgenommen, die Haut und Steine abgenommen und durch ein Haarsieb getrieben, dann wiegt man zu $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 1 Pfund Mark, läutert ihn mit 1 Glas Wasser, gibt das Mark nebst der feingeschnittenen Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone dazu, kocht es zu einer dicken Masse auf schwachem Feuer und rührt es öfter mit einem Kochlöffel um, damit es nicht anhängt, läßt es dann erkalten, füllt es in Porzellan = oder Glas = Gefäße und bindet es mit Papier zu.

743. Quitten = Mark.

Einige Quitten werden geschält und in Wasser so lange abgekocht, bis man mit dem Finger einen Eindruck machen kann, nun werden sie auf dem Reibeisen gerieben, das Steinige aber zurückgelassen. Auf 1 Pfund Mark wird $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker gerechnet, der Zucker mit 1 Glas Wasser geläutert, das Mark nebst der feingeschnittenen Schale von einer Citrone hineingethan; man läßt dieses auf schwachem Feuer zu einer dicken Marmelade kochen, stellt es dann kalt und füllt es in Gläser, bindet diese mit Papier zu, sticht mit einer Stecknadel einige Löcher hinein und bewahrt es auf.

744. Quitten = Schnitze.

Die Quitten werden geschält, in dicke Schnitze ge-

schnitten, das Steinige herausgenommen und in Wasser ein wenig abgekocht, nimm sie dann heraus und lege sie auf ein Tuch, damit sie abtrocknen. Man wiegt dann auf jedes Pfund rohe Schnitze $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, läutert ihn mit 1 Glas Wasser, gibt die Schnitze nebst etwas feingeschnittener Zitronenschale darein, kocht sie, bis sie schön roth und kurz eingekocht sind; wenn sie erkaltet, legt man sie in ein Glas, thut den Saft darüber, bindet das Glas mit Papier zu und bewahrt sie an einem kalten, aber trockenen Ort auf.

745. Hegen = Mark.

Thue die Hegen in einen steinernen Hasen, drücke sie mit der Hand recht zusammen und lasse sie so einige Tage im Keller stehen, bis sie teig sind. Alsdann drücke man die Hegen mit etwas wenigem Wein durch ein Haarsieb und wiege zu jedem Pfund Mark 1 Pfund Zucker, läutere diesen mit 1 Glas Wasser auf dem Feuer, lasse ihn ein wenig erkalten, und rühre dann das Mark nebst etwas feingeschnittener Zitronenschale hinein, lasse das Mark noch etliche Mal damit aufkochen, bis es dick ist, man muß aber sehr Acht geben, daß es nicht anhängt, dann nimmt man es vom Feuer, läßt es erkalten, füllt es hierauf in ein Glas und bewahrt es an einem trockenen Ort auf.

746. Reineclaudes in Zucker.

Die Reineclaudes werden mit den Stielen abgebrochen, dürfen aber nicht zu reif seyn, von den Stielen wird ein wenig abgeschnitten; dann legt man sie in kochendes Wasser, läßt sie einmal damit aufkochen und nimmt sie behutsam mit einem silbernen Löffel heraus, und setzt sie auf ein trockenes Tuch, damit sie abtrocknen. Zu 1 Pfund Zucker nimmt man

1 Pfund Reineclaudes, der Zucker wird mit 1 Glas Wasser geläutert, welcher aber geschäumt seyn muß, legt die Frucht hinein und läßt sie das erste Mal nur ein wenig damit kochen, dann nimmt man sie auf Porzellan-Platten nebst dem Saft und kocht sie auf diese Art 2 bis 3 Mal; das letzte Mal aber müssen sie vollends weich und dick eingekocht werden, jedoch muß man Acht geben, daß die Haut nicht weggeht. Nun läßt man sie erkalten, bringt sie den andern Tag sorgfältig in ein Glas und schüttet den Saft darüber.

Anmerkung. Man kann die Reineclaudes auch in Brantwein, wie die Pflirsche, einmachen; auf alle die Früchte kann man, wenn sie vergäbrt haben, ein mit Wachs bestrichenes Papier legen.

747. Mirabellen in Zucker.

Mit den Mirabellen verfährt man auf dieselbe Art, wie mit den Reineclaudes.

748. Johannisbeeren in Zucker.

Die Früchte werden von den Stielen gezupft und so schwer die Frucht ist, wird Zucker gewogen, dieser mit 1 Glas Wasser geläutert und gut abgeschäumt, gib dann die Frucht hinein und lasse sie auf schwachem Feuer unter beständigem Abschäumen dick einkochen, schütte sie hierauf in ein porzellanenes Geschirr, lasse sie kalt werden und fülle sie dann in ein Glas, binde es mit Papier zu, stelle es an einen trockenen Ort und bewahre es auf; wenn die Frucht vergäbrt hat, so lege ein mit Wachs bestrichenes Papier darauf.

749. Himbeeren in Zucker.

Schöne reife Himbeeren werden gelesen und zu jedem Pfund Himbeeren wird $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit

1 Glas Wasser geläutert, bis er Fäden zieht, dann gibt man die Früchte dazu und kocht sie auf schwachem Feuer unter beständigem Abschäumen dick ein, schüttet sie hierauf in ein reines Geschirr, läßt sie erkalten und füllt sie dann in ein Glas und bewahrt sie an einem kalten, aber trockenen Ort auf.

750. Heidelbeeren in Zucker.

Die Heidelbeeren werden auf dieselbe Weise zubereitet, wie die Himbeeren, nur wird zu 1 Pfund Heidelbeeren 1 Pfund Zucker gerechnet.

751. Kirschen in Zucker.

Schöne reife Weichsel- oder eine andere Art großer Kirschen werden behutsam ausgereinigt und so viel $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker gewogen, als man Pfund Kirschen hat; dieser Zucker wird mit 1 Glas Wasser geläutert, und dabei oft abgeschäumt, bis er Fäden zieht, dann kommen die Kirschen dazu, diese werden auf langsamem Feuer gekocht, bis sie dick eingekocht sind. Sobald sie nun kalt sind, werden sie in Gläser gefüllt, mit Papier überbunden, dieses mit einer Stecknadel ein wenig durchlöchert und an einem trockenen Ort aufbewahrt; nach einigen Tagen kann man auch ein mit Wachs bestrichenenes Papier auf die Frucht legen, damit sie oben nicht schimmelt.

752. Kirschen in Bouteillen.

Schöne schwarze Kirschen, welche trocken sind, werden abgezapft, in Bouteillen gethan, bis sie ganz voll sind, $\frac{3}{4}$ des Glases mit feingestiebtem Zucker gefüllt, diese mit Stöpsel zugestopft, mit einer Blase überbunden, und so in einen Kessel, welcher die Höhe der Bouteillen hat, gestellt, man thut etwas Heu dazwischen, damit die Bouteillen nicht zusammen stoßen

können; dieser Kessel wird nun mit kaltem Wasser angefüllt, auf das Feuer gestellt, bis das Wasser kocht, dann wird es vom Feuer weggenommen und läßt man die Bouteillen in dem Wasser erkalten. Nach diesem werden die Bouteillen herausgenommen, mit Pech oder Siegellack zugespicht, in dem Keller auf Sand gelegt und so jeden Tag umgewendet, bis sie vergähret haben, dann stellt man sie an einen kühlen Ort und bewahrt sie so einige Jahre auf.

Anmerkung. Auf diese Art können auch Mirabellen zubereitet werden.

753. Trauben in Zucker.

Die Trauben werden abgezupft und zu jedem Pfund Traubenbeeren $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser geläutert, bis er Fäden zieht; dann werden die Beeren dazu genommen und so langsam eingekocht, bis sie dick sind, das Abschäumen darf aber dabei nicht versäumt werden; wenn sie ganz fertig sind, läßt man sie erkalten, füllt sie in Gläser, bindet sie zu und bewahrt sie an einem kühlen, aber trockenen Ort auf.

754. Trauben in Branntweiu.

Reife Trauben werden abgeschnitten, so daß an jeder Beere ein wenig Stiel bleibt, in ein Glas gethan, welches ungefähr 2 Schoppen hält, 12 Loth gestoßener Zucker daran gethan, nebst $\frac{1}{2}$ Loth ganzem Zimmt und Nelken; hierauf wird das Glas mit Branntwein angefüllt, mit einer Blase überbunden und an einem trockenen Ort aufbewahrt. Auf dieselbe Art können auch Kirschchen zubereitet werden.

755. Zwetschgen in Zucker.

Auf 1 Pfund Zwetschgen werden $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker

mit 1 Glas Wasser geläutert, bis er Fäden zieht, dann werden die Zwetschgen mit einer Stecknadel bis auf den Stein durchstochen, in den Zucker gelegt und unter öfterem Abschäumen einigemal aufgekocht, dann werden sie mit einem silbernen Pössel vorsichtig auf Platten gelegt, der Saft darüber geschüttet, den andern Tag wieder etwas stärker gekocht, bis sie nicht mehr schäumen; sollte der Saft noch nicht gehörig eingekocht seyn, so läßt man ihn ohne die Zwetschgen dick kochen; dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie in einer Schüssel erkalten und füllt sie in Gläser oder Töpfe, bindet sie zu und bewahrt sie an einem kühlen Ort auf. Die geschälten und ausgesteinten Zwetschgen werden auf dieselbe Art bereitet.

756. Maulbeeren in Zucker.

Ganz reife Maulbeeren werden gelesen und auf jedes Pfund Frucht $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser geläutert, bis er dick ist; dann werden die Beeren dazu gethan und damit eingekocht, bis sie nicht mehr schäumen und die gehörige Dicke haben; darnach nimmt man sie vom Feuer weg, läßt sie erkalten, füllt sie in Gläser, bindet sie mit Papier zu, durchlöchert dieses ein wenig mit einer Stecknadel, wenn es vergohren hat, legt man ein mit Wachs bestrichenes Papier auf die Frucht und bewahrt sie an einem trockenen Ort auf.

757. Melonen in Zucker.

Die Melonen werden geschält und in dicke Schnitze geschnitten, hierauf in kochendes Wasser gelegt und damit einmal aufgekocht, dann nimmt man sie heraus, legt sie auf ein trockenes Tuch, damit sie abtrocknen, läutert dann zu jedem Pfund Schnitze $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, mit 1 Glas Wasser, bis er Fäden zieht, gibt die Schnitze darein und läßt sie eine Zeit-

lang langsam damit kochen, dann legt man sie über Nacht auf Platten, den Saft darüber und kocht sie den andern Tag vollends ein; wenn nun der Zucker nicht mehr schäumt; nimmt man sie vom Feuer, läßt sie erkalten, legt sie hierauf behutsam in ein Glas; schützt den Saft darüber, überbindet das Glas mit einem durchstochenen Papier, stellt es an einen trockenen Ort und legt nach einigen Tagen ein mit Wachs bestrichenes Papier darauf.

758. Drei Obstsorten zusammen in Zucker.

Man nimmt 3 Pfund schwarze ausgesteinte Kirschchen, 2 Pfund gelebte Himbeeren und 2 Pfund abgezupfte Johannisbeeren; zu jedem Pfund Früchte läutert man $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser, bis er dick ist, gibt dann das Obst dazu und läßt es so lange damit kochen, bis es nicht mehr schäumt und dick eingekocht ist; man muß aber dabei achtsam seyn und es öfters aufrühren, damit es nicht anhängt; dann schüttet man es in eine Schüssel, läßt es erkalten, füllt es in Gläser oder Töpfe, bindet sie mit Papier, welches mit einer Stecknadel durchlöchert ist, zu, und bewahrt sie an einem trockenen Ort auf; nach einigen Tagen kann man ein mit Wachs bestrichenes Papier auf das Eingemachte legen.

759. Zwetschgen-Marmelade.

Ganz reife Zwetschgen werden ausgesteint und in einem passenden Geschirre weich gekocht; sollte es nöthig seyn, so wird ein wenig Wasser daran geschüttet und öfter darin gerührt, dann werden sie vom Feuer genommen und durch ein Sieb getrieben. Auf jedes Pfund Mark nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, thut es zusammen auf das Feuer, nebst etwas grüner Nuschale, die dem Ganzen einen sehr angenehmen Geschmack gibt; dieses lasse nun auf schwachem Feuer

unter beständigem Abschäumen und Rühren dick ein-
kochen, nimm es alsdann vom Feuer weg, rühre
nach Belieben gestoßenen Zimmt und Nelken nebst
einigen Pöffelwoll Kirschwasser hinein und lasse es
erkalten, alsdann fülle es in steinerne Töpfe, binde
es mit einem durchstochenen Papier zu, bewahre es
an einem trockenen Ort und lege in einigen Tagen
ein mit Wachs bestrichenes Papier darauf. Man kann
die Zwetschgen auch schälen, wodurch sie viel zarter
werden.

760. Grüne Nüsse in Zucker.

Man nimmt um Johanni frische, grüne Nüsse,
schneidet oben und unten ein wenig ab, durchsticht sie
mit einem spitzen Hölzchen mehreremal, und schüttet
während 8 Tagen täglich frisches Wasser daran; nun
werden die Nüsse mit kaltem Wasser an das Feuer
gestellt, ist es siedend, schüttet man es ab und fährt 4
bis 5 Mal so fort, bis man sie leicht durchstechen
kann. Läuere so viel Zucker als die Nüsse wiegen,
lege die Nüsse hinein und lasse sie eine Zeitlang darin
kochen, dann lege sie über Nacht auf eine Platte,
schütte den Saft darüber und fahre so 2 bis 3 Tage
fort; ehe sie das letzte Mal gekocht werden spicke sie
mit Citronat und Pomeranzenschale und lege etwas
ganzen Zimmt und ganze Nelken dazu, laß sie erkal-
ten, fülle sie in ein Glas und binde sie mit einem
Papier zu, das mit einer Stecknadel durchlöchert ist.
Nach einigen Tagen lege ein mit Wachs bestrichenes
Papier darauf und stelle sie an einen trockenen Ort.

761. Preiselbeeren, als Beilage zum Ochsen- fleisch.

Zu 4 Schoppen Preiselbeeren nimmt man 1 Glas
guten rothen Wein, stellt sie in einem Casserol auf ein

schwaches Feuer; wenn sie anfangen zu kochen, thut man 1 Pfund Zucker, 1 Loth gestoßenen Zimmt, 1 Quint Nelken hinein und läßt dieses $\frac{1}{2}$ Stunde zusammen kochen, schäumt es dabei fleißig ab und sollten sie noch zu viel Brühe haben, so schöpft man diese davon ab und läßt sie allein noch einkochen; dann läßt man sie in einer Schüssel erkalten, füllt sie hierauf in steinerne oder gläserne Gefäße, bindet diese mit Papier zu, stellt sie an einen trockenen Ort und gibt nach einigen Tagen ein Wachspapier darauf. Wenn man es liebt, kann man auch etwas weniger Wein nehmen und statt dessen etwas Essig dazu thun; auf die erste Art sind sie aber sehr empfehlungswert.

762. Melonen in Essig.

Ganz reife Melonen werden geschält, in dicke Schnitze geschnitten, in eine Schüssel gelegt und so viel guter Weinessig darüber geschüttet, daß sie damit bedeckt sind. Dann lasse sie so 24 Stunden stehen, miß nun zu jedem Pfund Schnitze 1 Schoppen Essig und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, lasse den Essig und Zucker kochen, bis er ganz hell abgeschäumt ist, nimm die Melonen nebst $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt und einigen Nelken dazu, und koche sie halb weich, lege sie nun über Nacht auf ein Porzellan-Geschir und lasse sie den andern Tag vollends weich kochen, wenn sie erkaltet sind, lege sie in ein Gefäß, binde es mit Papier zu, stelle es an einen trockenen Ort und lege nach einigen Tagen ein mit Wachs bestrichenenes Papier darauf.

763. Zwetschgen in Essig.

Die Zwetschgen werden vorsichtig mit den Stielen vom Baum genommen, damit die blaue Farbe nicht abgeht, und dann in eine Schüssel gelegt. Nun wird zu 1 Pfund Zwetschgen 1 Schoppen guter Weinessig mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt und 1 Quint

Nelken gekocht und abgeschäumt, bis er ganz hell ist; man schüttet dann den Essig über die Zwetschgen, deckt sie über Nacht zu, schüttet den Essig den andern Tag wieder ab, macht ihn wieder kochend, gibt ihn wieder über die Zwetschgen und zum dritten Mal stellt man sie mit dem Essig auf das Feuer und läßt sie wie ein hartes Ei kochen, dann nimm sie vom Feuer; lasse sie erkalten; sollte der Essig noch nicht ganz dick seyn, so kann man ihn noch allein kochen; dann werden die Zwetschgen in Gläser gethan, der Essig mit dem Gewürz darüber gegossen und zugebunden.

764. Kirschen in Essig.

Große reife Weichselkirschen, wovon die Stiele halb abgeschnitten sind, werden in ein porzellanenes Geschirre gelegt. Zu 1 Pfund Kirschen nimmt man 1 Schoppen guten Weinessig, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Loth ganzen Zimmt und $\frac{1}{2}$ Loth ganze Nelken, und läßt dieses zusammen kochen, bis es hell abgeschäumt ist, dann läßt man den Essig kalt werden und schüttet ihn über die Kirschen, läßt ihn über Nacht stehen; das zweite Mal macht man ihn wieder kochend und gibt ihn dann lauwarm über die Frucht; den andern Tag kocht man den Essig etwas mehr ein und schüttet ihn wieder lau daran, am folgenden Tag legt man die Kirschen in ein Glas, schüttet den Essig nebst Gewürz darüber, bindet das Glas mit Papier zu, sticht mit einer Stecknadel einige Löcher hinein, und stellt es nun an einen kühlen, aber trockenen Ort. Wenn die Kirschen in die Höhe steigen, muß der Essig abgeschüttet und mit etwas Zucker stärker eingekocht werden.

765. Girlitzen oder Judenkirschen in Essig.

Zu 1 Pfund Girlitzen nimmt man 1 Schoppen guten Weinessig, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Loth ganzen

Zimmt, und 1 Quint Nelken, kocht den Essig sammt Zucker und Gewürz, bis er hell und abgeschäumt ist, läßt ihn ein wenig abkühlen und gießt ihn über die Girligen; den andern Tag macht man den Essig wieder siedend, läßt die Früchte einige Mal damit aufkochen, nimmt sie dann vom Feuer weg, läßt sie erkalten, füllt sie hierauf in Gläser, schüttet den Essig darüber, bindet sie mit einem durchstochenen Papier zu, und bewahrt sie an einem trockenen Ort auf.

Bei allen eingemachten Früchten ist es gut, wenn der Saft die Früchte bedeckt, damit sie nicht trocken liegen, auch muß bei allen, ohne Unterschied, beim Kochen der Schaum abgenommen werden, ein Papier, mit Wachs bestrichen, verhütet, daß das Eingemachte sich oben mit Schimmel besetzt, und das Papier, mit welchem es zugebunden ist, muß im Anfang mit einer Stechnadel gestochen seyn, damit die Frucht beim Gähren etwas Luft hat.

766. Charlotten in Essig.

Die Charlotten müssen mit einem silbernen oder hölzernen Messer geschält, alsdann mit gutem Weinessig, etwas ganzem Pfeffer und einigen Nelken gekocht werden, bis die Charlotten aufspringen wollen; nimm sie vom Feuer, laß sie erkalten, fülle sie in ein Gefäß, binde sie mit einer Blase zu, und stelle sie an einen trockenen Ort.

767. Gurken in Essig.

Die Gurken werden gewaschen, alsdann in ein hohes Gefäß gethan, 3 bis 4 Händervoll Salz daran geschüttet, nebst Wasser, daß es darüber geht, decke die Gurken zu und stelle sie 2 Tage in den Keller, schütte alsdann das Wasser davon ab, trockne sie mit einem reinen Tuche ab, lasse alsdann guten Weinessig

kochend werden und wieder erkalten, lege in das bestimmte Gefäß eine Lage Gurken, eine Lage geschälte Charlotten, dann eine Lage Fenchel, Estragon, Lorbeerblatt, ganzen Senf, Pfeffer und Nelken, hierauf wieder Gurken, und so fahre fort, bis das Gefäß voll ist, oben darauf lege Rebblätter und binde es mit einer Blase zu. Man kann auch noch Kapern und Kapuziner dazu thun.

768. Gurken in Essig, anderer Art.

Große, ausgewachsene, grüne Gurken werden geschält, in 4 Theile der Länge nach geschnitten, das Mark und die Kerne herausgenommen, lege sie in ein Geschirr, streue einige Handvoll Salz daran, lasse sie 3 bis 4 Stunden stehen, nimm sie heraus und trockne sie wieder ab, lege sie alsdann nach der Ordnung (siehe oben Gurken) in ein Glas und binde sie mit einer Blase zu.

769. Gurken in Salz.

Es werden halbgewachsene Gurken 24 Stunden in's kalte Wasser gelegt, alsdann herausgenommen und abgetrocknet, lege sie 1 Stunde in die Luft. Hierauf nimm 4 bis 5 Maß Wasser, je nach der Größe der Gurken, zu jeder Maß eine Handvoll Salz und ein Glas guten Essig, thue dies zusammen in ein Geschirr und klopfes es mit einem hölzernen Besen $1\frac{1}{2}$ Stunden. Zu diesen Gurken ist ein eigenes Fäßchen nothwendig; an dem einen Boden muß es in der Mitte eine Oeffnung haben, durch welche man mit der Hand hinein kommen kann; wenn dies Fäßchen gehörig ausgebrüht ist, lege eine Lage Traubenlaub, Fenchel, Pimpernell, Lorbeerblatt, alsdann eine Lage Gurken, wieder Traubenlaub ic., so fahre fort, bis das Fäßchen voll ist, gieße den geschlagenen Lact darüber, laß das Fäßchen einige Tage offen

stehen, schlage es alsdann fest zu. Auf diese Art halten sich die Gurken über ein Jahr.

770. Gurken geschält und geblättelt.

Man nimmt schöne halbgewachsene Gurken, schält und blättelt sie, salzt sie sehr stark mit feinem Salz, läßt sie hierauf 3 Stunden stehen, dann werden sie fest ausgedrückt, mit gutem Essig und Del angemacht, wie ein Salat, etwas ganzen Senf und grobgestoßenen weißen Pfeffer dazu gethan, füllt sie in steinerne Töpfe, gießt noch gutes Del darauf, doch müssen sie so viel Brühe haben, daß sie alle in der Brühe liegen, bindet sie alsdann mit Leinwand und Blasen zu, und bewahrt sie an einem kühlen trockenen Ort auf.

771. Welschkorn in Essig.

Die Welschkorn-Kolben werden, wenn sie fingerdick sind, abgebrochen und 3 bis 4 Tage in einen Hafen mit Salzwasser gelegt, gieße alsdann das Wasser ab, belege ein Glas mit Lorbeerlaub, Basilikum, Pimpernell und gestoßenem Pfeffer, alsdann eine Lage Welschkorn, dann wieder eine Lage von den Kräutern, mache so fort, bis das Glas gefüllt ist, gieße weißen, guten Essig darüber und binde das Glas zu.

772. Kapuziner.

Die Kerne werden, wenn sie noch grün sind, vom Stock abgebrochen, mache alsdann Essig kochend, laß ihn wieder erkalten, lege die Kerne in das Gefäß nebst geschälten Charlotten, Pfeffer und Nelken, gieße den Essig darüber, lege Rebblätter darauf, binde eine Blase darüber und stelle sie in den Keller.

773. Sauerkraut einzumachen.

Man nimmt große, feste Weißkrautköpfe, läßt sie

einige Tage im Keller liegen, nimmt alsdann die grünen Blätter ab, reinigt die Köpfe von den Dorschen, hobelt sie recht fein in ein hölzernes Gefäß, vermengt es mit etwas Kümmel und nimmt zu einem Kübel geschnittenes Kraut $\frac{3}{4}$ Pfund Salz, nun nimm einen gut ausgebrühten Ständer, belege den Boden mit reinen Krautblättern, gib das geschnittene Kraut lagenweise darauf, drücke es zuerst mit der Hand und dann mit einem hölzernen Stampfer zusammen, zwischen jede Lage lege einige halbe Borsdorfer Äpfel und fahre nun so fort bis das Kraut zu Ende ist, bedecke es auch oben wieder mit Krautblättern, lege passende Brettchen und einen ziemlich großen Stein darauf; sollte es in 24 Stunden keine Brühe haben, so muß es mehr beschwert oder Salzwasser darauf gegeben werden, nach 14 Tagen kann man davon kochen, doch muß zuerst die Unreinigkeit nebst Blättern und Brühe abgenommen und statt der Blätter ein reines Tuch darauf gelegt werden, dann kann man auch $\frac{1}{2}$ Maß Wein daran schütten, was ihm einen guten Geschmack gibt und wenn man es liebt, kann man auch Wachholderbeeren daran thun.

774. Weiße Rüben einzumachen.

Man schäle und wasche die Rüben, schneide sie ein, hierauf salze sie und bringe sie in den Ständer, lege unten und oben reine Krautblätter und beschwere sie wie das Kraut.

775. Bohnen einzumachen.

Langen, zarten Bohnen werden von beiden Seiten die Fäden abgeschält und fein geschnitzt, sodann in ein rundes Körbchen gethan und in diesem in kochendes Wasser gesetzt, worin sie 7 Minuten bleiben können, übergieße sie mit kaltem Wasser, schütte sie alsdann auf eine große Tafel bis sie kalt sind, belege nun den

Boden des Ständers mit gewaschenen Rebblättern, bringe einen Kübelvoll Bohnen und 2 Handevoll Salz und etwas Bohnenkraut dazu und fahre so fort bis der Ständer voll ist, dann belege sie mit Rebblättern, lege Brettchen und einen Stein darauf und wasche sie nach 14 Tagen ab und lege ein Tuch darauf.

776. Bohnen in Salz.

Diese werden auf dieselbe Art gereinigt wie vorhergehende und der Ständer mit Rebblättern ausgelegt, nimm zu einem Korbvoll Bohnen 6 Pfund Salz, menge es unter die Bohnen, lege etwas Bohnenkraut dazu, oben Rebblätter und ein Brettchen nebst einem Stein darauf; dabei muß bemerkt werden, daß die Brühe nie abgehoben, sondern nur gereinigt werden darf, auch beim Gebrauch muß man zuerst die Brühe hinunter laufen lassen und sie dann, ehe man sie kocht, mit heißem Wasser einigemal abbrühen.

777. Grüne Erbsen einzumachen.

Nimm hierzu nicht die kleinsten Erbsen, sondern die Mittelgattung, brockle sie gleich nach dem Plücken aus, nun rechnet man auf 1 Schoppen ausgebrockelte Erbsen eine starke Handvoll Salz, vermengt dieß recht mit den Erbsen, läßt sie über Nacht stehen, füllt sie den andern Tag in Flaschen, stößelt diese recht fest zu, verpicht sie mit Pech und stellt sie an einen kühlen trockenen Ort.

778. Grüne Erbsen einzumachen, andere Art.

Man nimmt frisch ausgebrockelte Erbsen, siesst die mittelgroßen heraus, wascht solche und stellt sie mit einem Stück frischer Butter, einem Büschel Petersilie, etwas Salz und Zucker zum Feuer, läßt sie unter vielem Umrütteln mit etwas Fleischbrühe $\frac{3}{4}$ Theile

weich dämpfen, schüttet sie dann auf ein Haarsieb, damit die Brühe rein abläuft, bringt die abgelaufene Brühe wieder auf's Feuer, damit sie einkocht bis man die klare Butter sieht, gib nun noch so viel Butter dazu, daß man beim Füllen auf jede Flasche etwas Butter bringt, lasse diese nun auch hell werden, fülle die abgekühlten Erbsen in weißblecherne Flaschen, daß sie einfingerhoch leer bleiben, gib jeder von der Butter; lasse die Deckel darauf zulöten und setze sie in einem Kessel mit kaltem Wasser zum Feuer und lasse sie $\frac{1}{4}$ Stunde darin kochen, nimm alsdann das Geschirr vom Feuer und lasse die Flaschen darin erkalten, bewahre sie nun an einem luftig trockenen Ort auf, bis man sie gebrauchen will; dann mache man sie warm, thue etwas Mehl und Bouillon daran und gebe sie zu Tisch.

779. Trüffeln einzumachen.

Zu 3 Pfund gepuzten Trüffeln nimmt man 4 Kalbsfüße, schneidet sie auseinander und setzt sie mit frischem Wasser auf's Feuer bis zum Kochen, gießt die Brühe ab, füllt sie mit frischem Wasser wieder auf, und läßt sie einen ganzen Tag kochen, so daß die Füße ganz verkocht sind, lasse die Brühe nun durch ein Haarsieb laufen und über Nacht stehen, nimm das Fett ab und setzt es mit 1 Schoppen rothen Wein, etwas ganzem Gewürz, $\frac{1}{4}$ Citronenschale, etwas Nelken, ganzen Pfeffer, einigen Lorbeerblättern, 3 ganzen und 2 weißen Eiern, wenn es recht durcheinander geschlagen ist zum Feuer und rührt beständig bis es kocht, steht man, daß es sich klärt, so schüttet man es durch eine Serviette und läßt es kalt werden. Dann nimmt man die Trüffeln, dämpft sie in einem Schoppen rothen Wein gut durch, nimm sie auf ein Tuch heraus, läßt sie abkühlen und legt sie dann in ein Glas, gießt den wieder flüssig gemachten Stand darüber, so daß die Trüffeln ganz bedeckt sind,

schmelzt sie mit Rindschmalz zu, überbindet sie mit einer Blase und bewahrt sie an einem kühlen trockenen Ort auf.

780. Champignons einzumachen.

Die Schwämme werden in's Wasser gelegt, gepuzt und gewaschen, mit Butter, Zitronensaft und Salz durchgekocht, dann auf ein Haarsieb geschüttet, damit sie recht abtrocknen, mit Tüchern noch recht getrocknet, was eine Hauptsache dabei ist; bringe sie nun in Gläser, zerlasse Butter ganz rein, damit die Buttermilch heraus kömmt, überschütte die Champignons ganz, damit die Butter darüber geht, binde nun die Gläser fest zu und bewahre sie vor Feuchtigkeit; statt der Butter kann man auch Salatöl nehmen, sie darin kochen und darüber gießen.

781. Champignons zum Rindsfleisch einzumachen.

Ganz kleine Champignons werden gepuzt und gewaschen, in Salzwasser weich gekocht, dann das Wasser abgeschüttet und auf ein Tuch gelegt, damit sie trocken werden, nun wird Essig kochend gemacht und abgeschäumt. Lege die Champignons in ein Glas, schütte den Essig, wenn er erkaltet ist, nebst etwas Gewürz darüber, gieße ein wenig Del darauf, binde die Gläser fest zu, bewahre sie an einem kühlen Ort.

Warme und Kalte Getränke.

782. Chocolate mit Milch.

6 Täfelchen Chocolate werden in Stücke gebrochen, in ein Casserol gethan und etwas Milch daran ge-

12.