

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Haushaltungs-Buch**

**Freiburg i.Br., 1897**

XV. Eingemachte Früchte.

**urn:nbn:de:bsz:31-56793**

## XV. Eingemachte Früchte.

### Bemerkung.

Zum Einmachen der Früchte wird der Zucker gewöhnlich geläutert; nothwendig ist es nicht immer, weshalb dies bei jedem Recepte, wo es geschehen soll, extra bemerkt wird.

Zu einem Pfund Zucker wird  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser genommen, gekocht, gut abgeschäumt und in verschiedene Grade eingekocht.

a.

Man taucht einen Schaumlöffel in den kochenden Zucker, nimmt ihn wieder heraus und hält ihn in die Höhe. Wenn nun der Zucker in breiten Tropfen abfließt, so ist dies der erste Grad der Läuterung und heißt: Breitlauf.

b.

Nach einigen Minuten längeren Kochens zieht sich der Zucker am Löffel in einen kurzen Faden; dies ist der zweite Grad der Läuterung und heißt: kurzer Faden.

Wenn das Eingemachte in Töpfe oder Gläser eingefüllt und ganz erkaltet ist, so werden, außer bei dem in Essig Eingemachtem, runde weiße Papierblättchen genau nach dem Innern des Gefäßes geschnitten, in Rum oder Kirchenwasser getaucht und auf das Eingemachte gelegt. Nachher wird das Gefäß mit einem weißen Papier fest zugebunden, Sorte mit Jahreszahl darauf

geschrieben, das Papier einige Male mit einer Nadel durchstochen und das Eingemachte an einem trockenen, kühlen Orte aufbewahrt.

Zum Kochen darf nur eine Messingpfanne oder ein neuer, irdener Topf verwendet werden.

### 1. Johannisbeerengelée.

Man streift rothe Johannisbeeren ab, bringt dieselben mit etwas Wasser zum Feuer, läßt sie einige Male aufkochen, bis sie gesprungen sind, und gießt sie dann zweimal durch ein Sieb, daß der Saft ganz klar wird.

Hierauf werden so viel Pfund Zucker zu kurzem Faden gekocht, als es Pfund Saft gibt, nimmt den Saft dazu und läßt es bei fleißigem Abschäumen noch 20 Minuten kochen, wo es dann Gelée sein wird.

Für Kranke sehr gut; man verrührt einen Eßlöffel voll mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser und gibt es den Kranken zu trinken, jedoch nur mit Erlaubniß des Arztes.

### 2. Johannisbeerengelée.

Schwarze Johannisbeeren werden zubereitet wie Nr. 1, nur dürfen diese blos 5 Minuten kochen. Dies ist ein Heilmittel gegen Husten und Heiserkeit. Man verrührt einen Eßlöffel voll Gelée mit  $\frac{1}{4}$  Liter kochendem Wasser und trinkt unter Tags stets warm davon.

### 3. Himbeerengelée.

Wie Johannisbeerengelée Nr. 1.

### 4. Quittenäpfelgelée.

Wie Johannisbeerengelée Nr. 1.

### 5. Birnengelée.

Wie Johannisbeerengelée.

### 6. Aprikosenmarmelade oder Confiture.

Man nehme aus sehr reifen Aprikosen die Kerne und bringe die Früchte auf das Feuer, koche sie gut und treibe sie durch ein Haarsieb. Zu einem Pfund gekochter, gesiebter Aprikosen kommt ein Pfund Zucker; wird dick eingekocht und warm in einen Steinguttopf eingefüllt.

### 7. Gekochte Aprikosen.

Nicht zu reife Aprikosen werden geschält, halbirt und der Kern entfernt. Dann wird auf ein Pfund Aprikosen ein Pfund Zucker in Breitlauf geläutert, die Aprikosen hinein gelegt und gekocht bis sie weich sind. Dieselben sollen jedoch ganz bleiben, werden mit dem Schaumlöffel heraus genommen und zum Erkalten auf eine Platte, eine neben die andere, gelegt. Der Saft wird noch eine halbe Stunde gekocht, die Aprikosen in ein Glas eingefüllt und der erkaltete Saft darüber gegossen.

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

### 8. Zwetschgenconfiture.

Zu einem Pfund gut reifen, ausgekernten Zwetschgen wird ein Pfund Zucker genommen, gleich mitammen gekocht und fleißig abgeschäumt. Man läßt es so lange kochen bis es Fäden zieht. Wird heiß in einen Steinguttopf eingefüllt.

### 9. Billige Zwetschgenmarmelade.

Man kocht gut reife, ausgekernte Zwetschgen in einem neuen irdenen Topf ohne irgend einen flüssigen Zusatz recht weich, so daß dieselben durch einen mittelgroßen Blechseiber gedrückt werden können. Dann nimmt man auf ein Pfund durchgetriebene Zwetschgen ein halbes Pfund Zucker, läutert ihn mit  $\frac{1}{8}$  Liter Essig in kurzem

Faden, gibt die Zwetschgen dazu und läßt es bei schwachem Feuer eine halbe Stunde kochen.

Eine geeignete Speise für Kinder auf Brod zu geben.

#### 10. Johannisbeeren (eingekocht).

Auf ein Pfund Johannisbeeren nimmt man ein Pfund gestoßenen Zucker, mischt ihn unter die Beeren und läßt ihn einige Stunden stehen, bringt sie nachher auf schwaches Feuer, bis sie Brühe gezogen haben; dann auf stärkeres Feuer bis sie kochen. So läßt man sie 10 Minuten unter sorgfältigem Abschäumen kochen und füllt sie warm, aber nicht heiß, in ein Glas.

Zu Linger- oder Buttermehlsorten auszufüllen dienlich.

#### 11. Himbeeren.

Zu einem Pfund Früchte wird ein Pfund Zucker zu kurzem Faden geläutert; die Beeren werden dazu gegeben und vorerst langsam gekocht, wobei immer der Schaum abgenommen werden muß, jedoch darf nicht darin gerührt werden. Nachher läßt man sie etwas stärker kochen, bis sie anfangen zu sinken und kein Schaum mehr vorhanden ist.

Nach dem Erkalten werden sie in ein Glas gefüllt.

#### 12. Brombeeren.

Wie Himbeeren, müssen jedoch gut reif sein. Sind sehr gesund und schmackhaft.

#### 13. Heidelbeeren.

Man nimmt auf ein Pfund Beeren ein halbes Pfund gestoßenen Zucker und läßt es mitammen kochen.

Da aber diese Früchte sehr viel Saft ziehen, thut man gut, dieselben heraus zu nehmen, sobald sie weich sind. Den Saft läßt man noch einige Zeit einkochen; er muß geléeartig sein.

#### 14. Preiselbeeren.

Diese Beeren müssen sorgfältig ausgelesen und gut reif sein; sie werden vorerst gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Man nimmt auf 1 Pfund Beeren  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, kocht es mitammen in einer irdenen Casserolle unter öfterm Umrühren und fleißigem Abschäumen ganz weich, aber nicht breiartig und läßt sie bis zum andern Tage stehen, worauf man sie nochmals gut durchrührt und in ein Glas oder Steinguttopf einfüllt.

#### 15. Kirschen.

Gut schwarze frische Kirschen gibt man mit etwas Wasser auf starkes Feuer und kocht sie ganz weich. Dann werden sie in einem Blechseihel mit linsengroßen Löchern durchgetrieben und auf diese Weise entkernt; es ist dies die einfachste und leichteste Art des Entkernens.

Nachher läutert man auf 1 Pfund entkernte Kirschen 1 Pfund Zucker zu kurzen Fäden, legt die Kirschen hinein und kocht sie unter fleißigem Abschäumen bis der Rest anfängt, dick zu werden und füllt sie sodann nach dem Erkalten in einen Glas- oder Steinguttopf.

Sollten die Kirschen jedoch ganz bleiben müssen, so werden dieselben vor dem Kochen entkernt; dies geschieht am besten mit einer neuen Haarnadel, die man mit den Spitzen in einem Hölzchen befestigt und mit der Rundung den Kern an der Stielseite herausholt.

#### 16. Stachelbeeren.

Zu  $1\frac{1}{2}$  Pfund reifen, aber nicht überreifen Beeren läutert man 1 Pfund Zucker mit  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser und einigen Stückchen Zimmt zu kurzem Faden, gibt die Beeren, nachdem man Blume und Stiel abgenommen, hinein, läßt sie einige Male aufkochen, legt sie dann heraus und kocht den Zucker noch 10 Minuten ein.

Hierauf füllt man die Beeren in Gläser und gießt nach dem Erkalten den Zucker darüber.

### 17. Erdbeeren.

Man bereitet solche auf dieselbe Weise wie die Stachelbeeren; gewöhnlich nimmt man nur Ananas. Man muß sie sehr vorsichtig behandeln, damit sie ganz bleiben. Sie sind zur Verzierung von Kuchen gut zu gebrauchen.

### 18. Birnen in Zucker.

Man nimmt auf 3 Pfund Birnen (Bergamottbirnen) 1 Pfund Zucker und 22 Gramm Ingwer, welcher in der Apotheke geholt wird, recht frisch und in Stücken sein muß; legt denselben 24 Stunden in kaltes Wasser, reinigt ihn mit einem Messer, schneidet ihn in kleinere Stücke und spült ihn nochmals ab. Die Birnen werden geschält, halbirt, die Kerne herausgenommen, die Birnen jedoch immer gleich wieder in frisches Wasser gelegt, damit sie weiß bleiben.

Der Zucker wird mit  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser zu Syrup gekocht, worauf man die gut abgewaschenen Birnen und den Ingwer hinein gibt. Man kocht die Birnen klar, aber nicht zu weich; hierauf werden sie herausgenommen und zum Abkühlen eine neben die andere auf flache Platten gelegt. Der Saft wird noch etwas eingekocht, dann ebenfalls abgekühlt und mit den Birnen in ein Glas oder Steinguttopf eingefüllt. Nach einigen Tagen wird der Saft abgegossen, nochmals aufgekocht, die Birnen aber nur zum Heißwerden hinein gelegt; dann verfährt man wie das erste Mal.

Sehr gut und magenstärkend.

### 19. Zwetschgen in Essig.

Die Zwetschgen müssen gut reif sein und die Stiele noch haben. Man muß dieselben sorgfältig behandeln, damit sie die Farbe behalten. Die Stiele werden bis zur Hälfte abgeschnitten; dann nimmt man zu 4 Pfund

Zwetschgen 2 Pfund Zucker und  $\frac{3}{4}$  Liter Weinessig, gibt den Essig mit dem Zucker, 8 Gramm gebrocelten Zimmt und 8 Gramm Gewürznelken auf's Feuer und giezt dieses, sobald es kocht, über die Zwetschgen, welche man dann zudeckt und über Nacht stehen läßt. Am andern Tage wird der Essig abgegossen, aufgekocht und wieder an die Zwetschgen gegeben. Am dritten Tage gibt man die Zwetschgen in den kochenden Essig, kocht sie 10 Minuten, legt sie mit einem Silberlöffel in ein Glas oder Steinguttopf, läßt die Brühe noch etwas einkochen und gibt sie über die Zwetschgen, welche auf diese Weise sehr gut werden und sich Jahre lang halten.

#### 20. Kirschcn.

Ganz dasselbe Verfahren wie bei Zwetschgen.

#### 21. Preiselbeeren.

Schöne, reife Beeren werden gut durchgesehen, sauber gewaschen und zum Abtropfen in ein Sieb gethan. Das Weitere wie bei Zwetschgen.

#### 22. Kürbis in Essig.

Die beste Sorte hierfür ist der große, gelbe Centerkürbis. Sie werden in 4 Centimeter breite Streifen geschnitten. Man nimmt zu 3 Pfund Kürbis 1 Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Liter Essig, 2 Gramm ganzen Zimmt, einige Gewürznelken, kocht Zucker und Essig zusammen und schäumt es ab, gibt hierauf den Kürbis hinein und läßt ihn 10 Minuten kochen, so daß er von der Gabel fällt, aber nicht zu weich ist.

Dann nimmt man den Kürbis heraus, legt ihn in ein Glas, kocht den Essig mit dem Gewürz auf bis er anfängt dick zu werden und giezt ihn erkaltet über den Kürbis.

### 23. Mirabellen in Essig.

Ganz genau wie Zwetschgen.

### 24. Quittenäpfel oder Birnen in Essig.

Sie werden geschält und der Länge nach in dünne Scheiben geschnitten; dann ist das weitere Verfahren wie bei Kürbis in Essig.

### 25. Obst in Gläser einzumachen.

Man nimmt dazu hohe Einmachgläser mit dem gebogenen Rand, schwenkt sie mit Rum oder Kirschwasser aus, bestreut sie inwendig überall mit gestoßenem Zucker und füllt sie mit beliebiger Frucht, Kirsch, Mirabellen, Zwetschgen u. dergl. Die Stiele werden entfernt und das Obst wird wie zum gewöhnlichen Kochen gereinigt. Während dem Einfüllen der Früchte in die Gläser wird je auf 3 Pfund Früchte  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zuckers zwischen die Früchte gestreut; dann werden die Gläser vorerst mit Leinwand, nachher mit einer Schweinsblase zugebunden, stellt sie in einen Kessel, der etwas höher ist, als die Gläser, füllt den Raum zwischen und um die Gläser sorgfältig mit Heu, gießt dann kaltes Wasser bis zur halben Höhe der Gläser in den Kessel, bringt ihn auf starkes Feuer, deckt ihn zu und läßt ihn, wenn das Wasser zu kochen beginnt, noch 25 Minuten auf dem Feuer stehen. Sobald jedoch der Dampf zu stark wird, muß der Deckel entfernt werden. Hierauf läßt man die Gläser im Kessel erkalten, der wieder zugedeckt werden muß, sobald er vom Feuer hinweg ist. Sind die Gläser erkaltet, so werden sie herausgenommen und abgetrocknet. Sie halten sich sehr gut und werden beim Gebrauche als frisch gekochtes Obst verwendet; sobald jedoch das Glas geöffnet ist, hält sich das Obst nur so lange, wie gewöhnlich gekochtes Obst.

### 26. Obst ohne Zucker einzumachen.

Man nimmt gut reifes, aber doch noch festes Steinobst, entfernt Stiele und Steine, legt das Obst in Einmachgläser und stößt diese beim Einfüllen mehrmals auf ein zusammengelegtes Tuch, damit die Früchte sich setzen. Sind die Gläser voll, so bindet man sie zuerst mit Leinwand, dann mit Schweinsblasen zu. Die fernere Behandlung ist dieselbe, wie bei Obst einmachen mit Zucker; nur bleibt beim Gebrauche das Verwenden des Zuckers Jedem nach Belieben überlassen.

### 27. Obst in Büchsen einzumachen.

Aprikosen, Pflirsche, Meineclauden, Zwetschgen und Kirschen lassen sich dazu verwenden.

Aprikosen werden halbirt und entsteint, die Pflirsche ebenfalls, nur werden dieselben vorerst noch geschält. Zwetschgen und Kirschen bleiben ganz. Man legt nun die Früchte in eine Büchse. Auf 1 Liter Früchte wird 1 Pfund Zucker mit schwach  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser so lange gekocht, bis er abgeschäumt ist; füllt dann die Büchse damit bis ein Strohalm breit vom Rande entfernt, läßt die Büchse zulöten und in einem Kessel mit kochendem Wasser, welches über den Büchsen zusammen gehen muß, 15 Minuten kochen und im Wasser erkalten.

Dieses Eingemachte wird wie frische Frucht verwendet und ist für Kranke eine Erquickung.

### 28. Himbeer- und Brombeersaft.

Man stellt die Himbeeren oder Brombeeren in einem irdenen Geschirre, gut zugedeckt oder zugebunden, so lange in den Keller, bis sie anfangen zu steigen und preßt sie dann fest aus. Den andern Tag läutert man auf 1 Liter Saft  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser zu kurzem Saden, gibt den Saft dazu und kocht ihn unter fleißigem

Abzuschäumen bis er hell ist; läßt ihn erkalten und füllt ihn in Flaschen ein, darf aber erst nach einigen Wochen fest zugemacht werden.

Wird zu Pudding gegeben und ist für Kranke im Wasser sehr erfrischend.

### 29. Johannisbeerliqueur.

Man nimmt 1 Pfund gut reife, schwarze Johannisbeeren, beere sie ab und zerquetsche sie; dann kommt ein halbes Pfund gestoßener Zucker, etwas Zimmt und Gewürznelken, sowie 1 $\frac{1}{2}$  Liter Kirschwasser dazu, gibt Alles in eine Glasflasche, bindet sie zu und stellt sie 2 Monate an die Sonne. Dann wird der Liqueur durchgeseiht, in eine gewöhnliche Flasche eingefüllt und gut zugestopft.

### 30. Gurken in Essig.

Kleine, fingerlange Gurken werden gewaschen, mit Salz bestreut und bis den andern Tag stehen lassen; dann gut abgetrocknet, werden sie mit kochendem Weinessig übergossen. So läßt man die Gurken 14 Tage stehen, gießt den Essig ab und legt die Gurken mit ganzem Pfeffer, Fenchel, sowie mit zerschnittenem Meerrettig in einen Steinguttopf, kocht frischen Weinessig, gibt ihn erkaltet darüber und bindet den Topf zu.

Man gibt diese Gurken ohne jede weitere Bereitung als Beilage zum Rindfleisch.

## Gemachte Gemüse.

### 31. Sauerkraut.

Weißkrautköpfe bohrt oder schneidet man aus, damit der Strunk entfernt wird; nachher wird das Kraut auf dem dazu bestimmten Hobel gehobelt und in ein hölzernes

Faß gelegt, das sehr rein sein muß. Jeder Kübel voll Kraut wird mit 3 Hand voll Salz und einem Eßlöffel voll Wachholderbeeren überstreut. Nun wird das Kraut fest aufeinander gestoßen, ein reines, weißes Tuch darüber gelegt, die Bretter oben darauf gethan und mit Kieselsteinen beschwert. Das Kraut muß im Anfang jede Woche, später in der Woche zweimal abgewaschen und das faulende Kraut entfernt werden.

### 32. Weiße, saure Rübén.

Man wascht und schält sie sauber, schneidet sie sodann auf dem dazu bestimmten Hobel und macht es wie beim Sauerkraut; nur werden die Rübén statt der Wachholderbeeren mit Kümmel überstreut.

### 33. Bohnen.

Man bringt reichlich Wasser mit etwas Salz zum Kochen, füllt einen reinen Korb zur Hälfte mit gut abgefädeten und fein geschnittenen, grünen Bohnen, stellt ihn in das kochende Salzwasser und läßt sie einmal aufkochen. Hierauf legt man die Bohnen zum Abkühlen auseinander auf ein reines Tischtuch, legt sie lagenweise in ein Faß und beschwert sie mit Brettern und Kieselsteinen. Die Zubereitung ist dieselbe wie bei grünen Bohnen; nur müssen sie vor dem Gebrauche gut gewaschen werden.

### 34. Grüne Erbsen.

Man nimmt auf 4 Liter grüne Brockelerbsen 4 Hand voll Salz und eine Messerspiße voll Salpeter, mischt es gut untereinander und füllt es in reine trockene Flaschen, die man bisweilen über ein zusammen gelegtes Tuch aufstößt, damit sich die Erbsen setzen; pflöpft die Flaschen mit neuen Pfropfern fest zu und überbindet sie mit Schweinsblasen. Sie werden stehend an einem kühlen,

trockenen Orte aufbewahrt und halten sich sehr gut. Beim Gebrauche werden sie am Abend vorher in lauwarmes Wasser eingeweicht; des andern Tages läßt man dasselbe ablaufen und wäscht die Erbsen schnell nochmals ab.

Die Zubereitung ist wie bei frischen Erbsen.

### 35. Zwiebelchen.

Man schält kleine Zwiebeln, setzt sie 24 Stunden in Salz und reibt sie nachher ab; legt sie in einen Steinguttopf und gießt mit weißen Pfefferkörnern und Muskatblüthen abgekochten und wieder erkalteten Essig darüber und bindet den Topf zu.

### 36. Gemüse in Büchsen einzumachen.

Das Gemüse muß vom Besten sein; es soll erst Tags vorher gepflückt oder ausgenommen sein, sehr gut ausgelesen und gereinigt werden und so rasch wie möglich in die Büchsen kommen.

Sind die Büchsen gelötet, so stellt man sie in einen Kessel mit kochendem Wasser, welches über die Büchsen gehen muß und läßt sie ununterbrochen, aber nicht stark, 2 Stunden lang kochen, währenddem man sie wenigstens  $\frac{1}{4}$  Stunde beobachtet, ob keine Luftblasen aufsteigen; denn wenn dies der Fall wäre, so sind die Büchsen nicht gut gelötet und müssen nachgelötet werden.

Nach dem Kochen läßt man die Büchsen im Wasser erkalten, untersucht sie, ob sich nicht ein Deckel nach oben gebogen hat; jene Büchsen müßten dann frisch gelötet und gekocht werden.

Wenn die Büchsen aus dem Wasser kommen, werden sie gut abgetrocknet, mit Zetteln versehen, worauf Inhalt und Jahreszahl verzeichnet ist, und an einem trockenen, kühlen Orte stehend aufbewahrt.

### 37. Grüne Erbsen in Büchsen.

Nur die grünen Markerbbsen taugen zum Einmachen; sie dürfen nicht gar zu jung, aber auch nicht ausgewachsen sein und müssen beim Ausschoten deßhalb genau ausgesucht werden, damit keine Verdorbenen darunter kommen. Man läßt dann die Erbsen in kochendem Wasser (nicht zu viel Wasser, weil sie sonst an Süßigkeit verlieren würden) aufkochen (nur einen Augenblick) gießt sie gleich auf einen Seiher, füllt sie möglichst rasch in die Büchsen bis 1 Centimeter breit unter dem Rand, gießt schnell von dem Wasser, worin die Erbsen gekocht wurden, bis ein Strohhalm breit vom Rande, daran und legt gleich den Deckel darauf, daß keine Luft daran kommt.

#### Zubereitung.

Man gießt die Erbsen auf einen Seiher (es muß aber die Büchse gleich ganz gebraucht werden, weil die Erbsen sich nach dem Deffnen der Büchse nicht mehr halten lassen), schüttelt sie leicht, damit die Brühe gut ablaufe, gibt reichlich frische Butter nebst etwas gestoßenem Zucker in eine flache Casserolle, stäubt etwas Mehl darüber und gibt die Erbsen hinein; läßt sie durchkochen und gibt beim Anrichten einige Eßlöffel voll dicken, sauern Rahm dazu.

### 38. Grüne Bohnen in Büchsen.

Man nimmt halb ausgewachsene, recht zarte Bohnen, schneidet sie in ganz gleiche, 4 Centimeter lange Streifen, läßt sie in Salzwasser aufkochen und das Weitere geschieht dann, wie bei den Erbsen.

#### Zubereitung.

Man dämpft reichlich Petersilien, Zwiebeln und etwas Bohnenkraut in Butter, gibt einen Eßlöffel voll

Mehl und das nöthige Wasser daran und wenn dies kocht, die gut abgetropften Bohnen hinein und dämpft sie darin.

Bemerkung.

Gemüse in Büchsen einzumachen ist sehr theuer und erfordert viele Zeit, sowie große Aufmerksamkeit, reicht nicht weit für einen starken Tisch, weshalb dies für die bürgerliche Küche nicht zu empfehlen ist.

**39. Apfelgelée.**

Von abgefallenen Äpfeln wird das Kerngehäuse entfernt, die Äpfel nicht geschält. Dann nimmt man die Hälfte Wein und die Hälfte Wasser, daß es der Menge der Äpfel gleich kommt. Die Äpfel werden in 4 Theile geschnitten, bevor man sie in die Pfanne thut. Dann läßt man Wein und Wasser mit dem Obst einige Zeit kochen, schüttet es dann in ein leinenes Tuch und läßt es abtropfen. Auf einen Schoppen Saft nimmt man ein Pfund Zucker.

**40. Aprikosen.**

Siehe bei Pflirsiche Seite 245.

**41. Birnen in Dunst.**

$\frac{3}{4}$  Pfund Zucker werden in 5 Schoppen Wasser aufgelöst. Wenn das Wasser kocht, kommen 10 Pfund Birnen hinein und werden darin weich gekocht, aber nicht daß sie zerfallen, dann werden sie ganz heiß in geschweifte Gläser gefüllt.

**42. Birnen in Essig.**

Schöne Birnen werden geschält, die Schalen werden im Wasser gekocht und dann abgegossen; in diesem Wasser werden 10 Pfund Birnen halb weich gekocht, hierauf läutert man vier Pfund Zucker in 3 Schoppen Essig

und 1 Schoppen Wasser, nun kommen die Birnen hinein und werden noch weich gekocht, dürfen aber nicht zerfallen. Der Saft wird noch 3 Tage nacheinander aufgekocht und darüber geschüttet.

#### 43. Birnen in Senf.

20 Pfund Birnen werden abgekocht. 8 Pfund Zucker werden in 4 Schoppen Essig und 4 Schoppen von der Brühe, in welcher die Birnen gekocht worden sind, geläutert. Dann wird ein halbes Pfund Senf mit der geläuterten Brühe angerührt und dazu gethan, dann über die Birnen geschüttet. Wenn man will, kann man die Birnen noch einen Wall kochen lassen, wenn sie nicht zu weich sind.

#### 44. Birnen in Zucker.

(Sehr gut für Brustleidende.)

Zu jedem Pfund Birnen nimmt man ein halbes Pfund Zucker und ein fingerlanges Stück eingemachten oder ostindischen Ingwer; man kann auf ein Pfund Birnen 8 Gramm rechnen. Es sind hiezu gute, saftige, mürbe Tafelbirnen erforderlich. Diese werden geschält, mitten durchgeschnitten, vom Kernhause befreit und abgeschält; unterdessen läutert man den Zucker, thut die Birnen nebst einem Stückchen geschnittenen Ingwer hinein, läßt sie kochen bis sie klar geworden sind, weich dürfen sie nicht werden, dann legt man sie auseinander bis sie kalt sind, füllt sie in ein Glas, gießt den Saft kalt darüber und bindet das Glas gut zu. Am dritten Tage kocht man den Saft nochmals ein und gießt ihn wieder kalt über die Birnen. Wenn nach einigen Tagen der Saft wieder dünn wird, muß man denselben nochmals einkochen, dann wird das Glas gut versorgt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

#### 45. Rothe Birnen.

Zu 1 $\frac{1}{2}$  Liter Preiselbeersaft 750 Gramm Birnen, 250 Gramm Zucker und 8 Gramm in Stückchen geschnittenen Zimmt. 6 $\frac{3}{4}$  Liter Preiselbeeren werden verlesen, gewaschen, schnell weich gekocht, durch ein Tuch geseiht aber nicht ausgedrückt. Nun werden gute, weiche, saftige Birnen geschält, geschnitten und gewogen. Jetzt kocht man den Zucker mit etwas Wasser klar, gibt den Saft dazu; wenn derselbe kocht und abgeschäumt ist, thut man die Birnen hinein, kocht sie zugedeckt langsam, bis sie sich durchstechen lassen. Nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, erkaltet legt man sie in Gläser, gießt den Saft darüber und hebt sie auf.

#### 46. Weiße Birnen in Zucker und Essig (sehr gut).

9 Pfund Birnen, 3 Pfund Zucker, 1 $\frac{1}{2}$  Liter Weinessig, 8 Gramm Zimmt, die Schale einer Citrone. Würbe Birnen, womöglich Bergamotten, werden geschält und gewaschen. Man schäumt Zucker und Essig, thut so viel Birnen hinein, als neben einander Platz haben, das Gewürz hinzu, kocht sie auf starkem Feuer bis sie sich durchstechen lassen, nicht zu lange, sonst werden sie braun und unansehnlich. Sind sie nun so schnell als möglich gekocht, so legt man sie in ein Glas und gießt den Saft darüber. So läßt man sie einige Tage stehen, kocht den Essig nochmals stark ein, gießt ihn kalt über die Birnen und schüttelt zuweilen das Glas, damit sie sich senken. Wird die Brühe wieder dünn, so muß man sie noch einmal Einkochen.

#### 47. Bohnen in Senf.

Siehe bei Gurken Seite 241.

#### 48. Grüne Erbsen in Salz.

Junge, recht frische Erbsen werden ausgehülft und mit Salz gemischt, wobei auf 4 Theile Erbsen nicht ganz 1 Theil Salz kommt. Nun füllt man sie recht

fest in Flaschen, die man dabei einige Male fest auf ein Tuch aufstößt, dann verpfropft man die Flaschen, verpicht sie gut und legt sie im Keller in Sand. Vor dem Gebrauche werden die Erbsen aus mehreren Wassern gewaschen, dann noch einige Stunden in frischem Wasser liegen lassen und hernach wie die frischen Erbsen gekocht.

#### 49. Erdbeeren in Zucker einzumachen.

Ein Pfund Erdbeeren, auf welche ein Pfund gestoßener Zucker gestreut und über Nacht stehen gelassen wurde, läßt man den andern Tag in einer Pfanne nur langsam heiß werden bis zum Kochen, jedoch dürfen die Erdbeeren nicht kochen; hierauf nimmt man die Erdbeeren sorgfältig heraus und kocht den Saft ein, der erkaltet über die Erdbeeren geschüttet wird. Den andern Tag wird der Saft noch einmal gekocht.

#### 50. Erdbeerliqueur.

Ein Schoppen noch etwas unreife Walderdbeeren werden in eine Flasche gethan, 3 Schoppen gutes Kirchwasser dazu gegossen und etwa 3 Wochen destilliren lassen. Dann gießt man die Erdbeeren ab, thut 2 Pfund geläuterten Zucker und ein Stückchen Vanille dazu, läßt es noch 14 Tage stehen und filtrirt es dann.

#### 51. Gurken in Essig und Zucker.

Man nimmt große, reife Gurken, schneidet dieselben in beliebige Stücke und befreit sie mit einem silbernen Löffel vom Kerngehäuse. Auf 2 Pfund Gurken nimmt man  $\frac{3}{4}$  Liter schwachen Essig und kocht sie darin ein wenig und schüttet sie auf einen Durchschlag. Dann läßt man  $\frac{1}{2}$  Liter guten Weinessig mit einem Pfund Zucker, etwas Nelken und Zimmt an's Kochen kommen, gibt die gut abgelaufenen Gurken daran, läßt dieselben recht durchkochen und füllt sie in einen steinernen Topf.

### 52. Gurken oder Bohnen in Senf.

Man schneidet reife Gurken, die vorher geschält und von den Kernen befreit sein müssen, in fingerlange, dicke Stückchen, kocht sie im Wasser, etwas Salz und ein wenig Essig ziemlich weich und läßt sie gut abtropfen. Hernach läutert man den Zucker in Essig, rührt den Senf damit an und bringt die Gurken hinein, macht sie gut untereinander (sie dürfen aber nicht mehr kochen) und füllt sie nach vollständigem Erkalten ein. Auf 8 Pfund Gurken rechnet man 4 Pfund Zucker, 1 $\frac{1}{2}$  Liter Weinessig und  $\frac{1}{4}$  Pfund Senf.

Bohnen werden auf gleiche Weise behandelt.

### 53. Salzgurken (sehr gut).

Man nimmt eierschweres Salzwasser, nimmt dann die bestimmten kleinen Gurken und legt sie 3—4 Tage hinein, so daß sie gut durchgezogen sind. Dann läßt man sie in einem Seiber ablaufen und legt sie in den bestimmten Hasen, gerade wie die Essiggurken mit Kräuter und Gewürz. Dann kommen 3 Theile Salzwasser wieder eischwer und 1 Theil Essig daran bis es über den Gurken zusammengeht, mit Traubenblätter, Schiefeln und schweren Steinen gedeckt und zugebunden. In 14 Tagen kann man davon essen. Sie werden hier und da abgewaschen. Man kann sie sehr lange aufheben.

(Hamburger Art.)

### 54. Heidelbeeren in Essig.

Zu 4 Pfund Heidelbeeren 1 Schoppen Essig und ein halbes Pfund Zucker. Der Saft wird zweimal gekocht und heiß an die Heidelbeeren geschüttet.

### 55. Heidelbeeren in Zucker.

Auf 9 Pfund Heidelbeeren 3 Pfund Zucker und  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser. Der Saft wird zweimal gekocht und heiß an die Heidelbeeren geschüttet.

### 56. Johannisbeergelée.

Die Beeren, welche recht reif sein müssen, werden zerdrückt und dann ausgepreßt. Auf 1 Schoppen Saft nimmt man  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, läutert ihn bis er klar und dick ist, dann wird der Saft dazu geschüttet, gut verschaumt und so lange gekocht bis er ziemlich dick ist, hernach in eine Schüssel geschüttet und wenn es etwas gekühlt ist, in Gläser gefüllt.

### 57. Kirschen in Essig.

Die Stiele werden zur Hälfte abgeschnitten, die Kirschen in Gläser oder Töpfe gefüllt. Dann guter Weinessig daran geschüttet bis er über die Kirschen geht. Der Essig wird wieder abgeschüttet. Auf 1 Pfund Kirschen wird ein schwaches Halbpfund Zucker genommen, Zucker und Essig eine gute Weile gekocht und dann warm an die Kirschen geschüttet. Den andern Tag wird der Essig wieder abgeschüttet, ziemlich lang gekocht und kalt darüber geschüttet, gut zugebunden und aufbewahrt. Auch kann man Zimmt und Nelken zwischen die Kirschen legen.

### 58. Kirschenliqueur.

In eine Flasche thut man 1 Pfund Zucker, 1 Loth Zimmt, etwas Nelken, 20 gedörrte Kirschen,  $1\frac{1}{2}$  Maß guten Brantwein und Wasser, stellt sie an die Sonne oder an einen lauwarmen Ort 4 Wochen lang und rüttelt sie jeden Tag, nachher wird dies durchgeseiht und in Flaschen aufbewahrt.

### 59. Kürbis in Zucker.

Das Fleisch des Kürbisses schneidet man in fingerlange und -dicke Stücke, legt diese einige Stunden oder über Nacht in guten Weinessig. Auf 4 Pfund Kürbis kommen 3 Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser auf 1 Pfund Zucker. Nachdem der Zucker gut geläutert ist, kommen die Stücke

hinein und werden 2 Stunden langsam gekocht bis sie gläsern sind. Man kocht den Saft und die Schale einer Citrone mit.

#### 60. Mandelliqueur.

$\frac{1}{2}$  Maß Kirchwasser, 2 Loth bittere Mandeln werden gestoßen und 8—10 Tage destillirt, dann 2 Loth weißer Zuckerkandis und etwas kuhwarme Milch daran gethan, wieder einige Tage stehen lassen und dann filtrirt.

#### 61. Mirabellen in Dunst (als Compot).

Ein Pfund Zucker wird in 3 Schoppen Wasser aufgelöst, wenn dieses kocht, kommen 10 Pfund Mirabellen, dürfen aber nicht lang darin bleiben, hernach füllt man sie heiß in geschwefelte Gläser.

#### 62. Mirabellen in Essig.

4 Pfund Zucker werden in  $1\frac{1}{2}$  Liter Essig und einem halben Liter Wasser geläutert, dann kommen die ausgesteinten 10 Pfund Mirabellen hinein, sie dürfen aber nicht kochen und auch nicht lang darin bleiben, dann läßt man den Saft noch einige Zeit kochen, wenn er erkaltet ist, über die Mirabellen gegossen. Den Saft kocht man 3 Tage nacheinander auf und schüttet ihn über die Mirabellen.

#### 63. Marmelade von Mirabellen.

4 Pfund Zucker werden in 3 Schoppen Wasser geläutert, dann kommen 12 Pfund ausgesteinte Mirabellen hinein, welche unter beständigem Rühren  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunden gekocht werden, hernach nimmt man sie heraus und läßt den Saft noch dick einkochen, dann heiß über die Mirabellen gegossen, am andern Tage kocht man den Saft noch einmal, thut zu diesem einige Birnen- und Apfelschnitze, die aber nicht geschält zu sein brauchen und kocht sie in dem Saft recht weich, schüttet die Mirabellen dazu und treibt dann Alles durch einen Seih.

#### 64. Nußwasser.

Man verschneidet grüne Nüsse vor Johanni; auf 1 Pfund Nüsse 1 Maß guten Wein, läßt dies 10 Tage an einem warmen Ort stehen und rüttelt es jeden Tag ein wenig. Dann wird es durch ein Tuch gegossen und zu einer Maß Branntwein 1 Pfund Kandiszucker,  $\frac{1}{2}$  Loth verschnittenes Citronat, 2 Loth Pomeranzenschale,  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt und etwas Nelken genommen. Dieses Gewürz wird alles in ein Tuch gebunden, in die Flasche gethan und 14 Tage an die Sonne gestellt und jeden Tag gerüttelt. Will man es geringer haben, so nimmt man nur  $\frac{1}{2}$  Pfund Kandiszucker und, wenn er fertig ist,  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser dazu.

#### 65. Orangenliqueur.

Man nimmt von 4 Orangen, 1 Citrone die fein geschälten Schalen, thut dies in eine Maß gutes Kirchwasser, gibt  $\frac{1}{2}$  Loth feinen Zimmt, 1 Loth Nelken, 1 geriebene Muskatnuß in die Flasche und läßt dies 6 Wochen an der Sonne destilliren, hernach abgeschüttet und auf 1 Maß Kirchwasser 1 Pfund Zucker mit 1 Schoppen Wasser gut aufgekocht, gießt den Zucker gleich in das Kirchwasser in einen irdenen Krug; wenn es abgekühlt ist, in eine Destillirflasche und läßt es 8 Tage stehen, damit Zucker und Kirchwasser sich vereinigen, gießt dann 3 starke Eßlöffel voll heiße Milch daran, läßt dies so lange stehen bis die Milch zu Boden sitzt. Die Milch macht den Liqueur mild und zieht alles Unreine mit. Dann wird es durch ein Fließpapier filtrirt; das Papier wird wie ein Fächer zusammen gelegt, auf einen Trichter gesetzt und oft gewechselt.

#### 66. Pfirsiche und Aprikosen mit Arac oder Kirchwasser einzukochen.

Auf 1 Pfund Pfirsiche werden  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker mit einem Glas Wasser gut geläutert. Unterdessen werden

die Früchte in siedendem Wasser so lange auf gelindem Feuer gekocht, bis die Haut aufspringt, oder sich leicht löst. Dann zieht man die Haut ab und läßt die Früchte auf einem reinen Tuche abtropfen und kalt werden, der geläuterte Zucker wird noch heiß in einer Schüssel daran gegossen. Den andern Tag füllt man das Eingemachte in Gläser und gießt 1 Glas Urak oder Kirchwasser oben drauf. Der Saft muß über die Früchte hinaus gehen. Hierauf bindet man die Gläser mit Pergamentpapier zu.

#### **67. Guter Pomeranzenschalensyrup.**

Man nimmt von der äußern, ganz klein zerschnittenen Rinde auserlesener Pomeranzenschale 80 Gramm, gießt darauf  $\frac{1}{2}$  Liter Rheinwein, oder in Ermangelung von solchem sonst einen alten, guten, abgelagerten Wein, preßt das Ganze nach 2 Tagen aus, setzt  $1\frac{1}{2}$  Pfund gepulverten, weißen Zucker hinzu, bringt es dann auf's Feuer, läßt es einmal, aber nicht mehr, aufkochen, doch in einem Messinggeschirr, gießt es vom Feuer in eine Porzellanschüssel und läßt es darin kalt werden. Hierauf füllt man es in eine weithalsige Flasche und korkt sie gut zu.

#### **68. Preiselbeeren einzukochen.**

Auf 5 Liter Preiselbeeren  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und 1 Flasche Wein, dann wird dies Alles zusammen gekocht.

#### **69. Preiselbeeren mit Äpfeln einzukochen.**

Priselbeeren werden mit Wasser oder Wein weich gekocht, dann schüttet man sie durch ein Sieb in eine große Schüssel, daß der Saft in der Spanne zurückbleibt, sodann wird eine Portion Äpfel hinein gethan, in dem Saft gekocht und ein wenig Citronenschale beigefügt, dann thut man zu ungefähr 10 Pfund Preiselbeeren 3—4 Pfund Zucker, 1 Flasche Rothwein, läßt Alles mit einander kochen, Preiselbeeren und Äpfel.

### 70. Preiselbeergelée z. Verzieren kalter, süßer Speisen.

$\frac{1}{8}$  Liter Saft, 1 Pfund Zucker. Die Beeren werden gekocht, der Saft abgegossen, mit dem Zucker auf's Feuer gesetzt und bei fortwährendem Schäumen 15 Minuten gekocht; der Topf abgesetzt, der Schaum abgenommen und in Gläser gefüllt. Durch langes Kochen verliert das Gelée seine rothe Farbe, doch muß es so fest sein, daß man es in feine Blättchen schneiden kann.

### 71. Quitten.

Quitten geschnitten, im Wasser weich gekocht, durchgetrieben, auf 1 Pfund Mark 1 Pfund gestoßener Zucker mitgekocht unter beständigem Rühren bis die Masse dick vom Löffel fällt, auf Platten auseinander gestrichen, nach Belieben mit Förmchen ausgestochen und mit Zucker bestreut.

### 72. Quittenkäse.

Die Quitten werden gut abgerieben, geschält und in beliebige Stücke geschnitten. Beides, Schelfen und Stücke, wird mit soviel Wasser auf das Feuer gethan, daß es ziemlich darüber geht und läßt Alles gut weich kochen. Ist dies geschehen, so wird die Masse durch ein Sieb geseiht und abtropfen gelassen. Hernach werden die Schnitze herausgenommen und durch ein Haarsieb gedrückt. Auf 1 Pfund Frucht werden  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker genommen, mit dem Wasser, worin die Frucht gekocht wurde, zugeetzt und so lange gekocht bis es schön klar und dicklich aussieht. Sollte es zu viel Syrup sein, so schüttet man etwas davon ab. Nun wird das durchgedrückte Mark dazu gethan und auf nicht zu starkem Feuer, weil die Masse gern ansitzt, unter beständigem Rühren dick einkochen lassen und in eine in frischem Wasser ausgeschwenkte Form geschüttet. Am besten dazu sind die glasirten Geschirre. Des andern Tages wird es gestürzt und in ein mit Kirschwasser benetztes Papier eingewickelt und in einer Schachtel aufbewahrt. Man

kann nachher nach Gutfinden messerrückendicke Stücke davon abschneiden und mit aller Art Förmchen ausstechen und zum Verzieren oder sonst nach Belieben gebrauchen.

Den zurückbehaltenen Saft kann man zu den Schelfen verwenden. Diese werden ebenfalls durch das Sieb getrieben, der Syrup wird noch eine Weile gekocht, dann das Durchgedrückte dazu gethan und ziemlich lang nur langsam gekocht, bis es die Dicke aller andern Warmeladen hat.

Wenn man will, kann man auch zu dem Käse Schnitze und Schelfen mit einander durchtreiben, nur sieht er nicht so fein aus, aber an dem Geschmack verliert er nichts.

### 73. Quittenliqueur.

Um diesen herrlichen Geist zu erhalten, läßt man die Quitten einige Tage liegen und gelb werden. Dann reibt man sie mit einem reinen Tuch sauber ab, reibt sie auf dem Reibeisen in ein sauberes Geschirr und läßt sie über Nacht stehen. Den andern Tag gießt man den Saft aus — Alles in der Wärme, auf dem warmen Herd — filtrirt ihn durch ein Tuch, schüttet zu jedem Liter dieses Saftes 1 Liter Kirchwasser, filtrirt auch dieses mit einander. Zuletzt thut man gestoßenen Zucker nach Belieben hinein, auch einige ganze Zimmt- und Nägelestücke, die man aber nach einigen Tagen wieder heraus nimmt.

### 74. Quittenschnitze.

Die Quittenfrüchte werden — vollkommen reif geworden — mit einem Tuche von dem anhaftenden Flaum gut abgewischt, die meist langen Kelchblätter entfernt, die Quitte in 4 oder 8 dünne Spalten der Höhe der Frucht nach geschnitten, dieselben geschält und das Kernhaus entfernt. Die so vorbereiteten Quittenschnitze

werden in dick gesponnenem Zucker ziemlich lang aufgekocht und dann in Gläser zur weiteren Aufbewahrung bis zum Gebrauche eingefüllt.

### 75. Reineclauden, grün in Dunst.

Die Früchte werden roh in Gläser gefüllt. Hierauf auf 1 Pfund Früchte  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker geläutert und kalt daran gegossen. Dann in Dunst gekocht.

### 76. Stachelbeerwein.

a.

Reife Stachelbeeren werden zerdrückt und durch ein Tuch gedrückt, der Saft so lange stehen lassen, bis er hell ist. Dann wird der Saft behutsam abgeschüttet. Zu einem Schoppen Saft nimmt man 12 Loth gestoßenen Zucker, thut ihn in den Saft und in einen steinernen Krug, rührt ihn oft um, daß sich der Zucker vermengt. Das Gefäß muß etwa  $\frac{1}{3}$  leer bleiben und leicht zugestopft werden, damit der Pfropfen sich selbst heben kann. Nach 2—3 Wochen muß man nachsehen, ob der Wein hell ist. Ist er noch trüb, so hat sich der Zucker noch nicht hinlänglich aufgelöst und muß daher noch länger stehen bleiben. Nach etwa 6—8 Wochen, es darf nicht länger dauern, wird der Wein filtrirt, in Flaschen gefüllt, fest zugestopft und in den Keller gelegt.

b.

Auf 1 Liter Saft nehme man 2 Liter Wasser, 2 Pfund weißen Zucker, alles ungekocht. Man läßt die Stachelbeeren einige Stunden, ehe sie gepreßt werden, im Wasser kalt liegen, dann kommen sie in die Presse. An den Saft kommt nun der Zucker, das Wasser; den Zucker kann man schon vorher, ehe er in den Saft gethan wird, im Wasser auflösen. Die ganze Masse kommt nun in ein Faß, das aber wegen der Gährung ja nicht

fest verspundet werden darf. Anfänglich rührt man mit einem Holz die Masse einigemal, daß der Zuckersatz sich gut mit dem Wasser im Saft vermische, hernach läßt man das nicht fest verspundete Faß liegen, läßt den Wein nach ungefähr 6—8 Monaten ab; nach einem weitem Lagern von 6—8 Monaten wird er, auf Flaschen gezogen, aufrechtstehend im Keller gelagert.

Die Flaschen sollen verkorkt und versiegelt sein.

#### 77. Eingekochte Tomaten.

Rothe, von den Kernen befreite Tomaten werden in eine Casserolle mit klein geschnittener Selleriewurzel, Petersilie, gelben Rüben, Zwiebel, Citrone, Lauch, Lorbeerblatt, Nelken und spanischem Pfeffer weich gekocht. Hat man das Ganze durch ein Sieb getrieben und nochmals zum dicken Brei gekocht, so füllt man die Masse in Gläser (womöglich kleine), verschließt dieselben gut und läßt sie 1 Stunde über Dunst sieden.

Damit die Gläser nicht zerspringen, wird der übrige Raum der Casserolle mit Heu ausgefüllt und die Gläser im kalten Wasser zum Feuer gesetzt, auch läßt man sie im Kochtopf erkalten.

#### 78. Trauben einzumachen.

Zu 1 Pfund Trauben rechnet man  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und  $\frac{1}{8}$  Liter Rothwein. Man beert die Trauben ab, thut sie in ein Glas, gießt den Essig und den Wein dazu, läßt es einige Male aufkochen und gießt es dann über die Trauben. Am dritten Tage gießt man den Saft ab, läßt ihn fester einkochen mit Zimmt und Nelken und gießt es heiß über die Trauben. Wenn sie kalt sind, thut man eine Idee Kirschwasser daran, thut sie in ein Einmachglas und bindet es mit Wachspapier gut zu. Man nimmt gewöhnlich große, rothe Trauben.

### 79. Eingekochte Traubenbeeren.

Reife, sauber gewaschene Trauben werden abgezupft (gleichviel ob weiße, rothe oder blaue Trauben, oder nur eine Sorte allein). Man nimmt auf je 1 Pfund dieser Beeren  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker sowie 1 Stange Zimmt. Man kann dieselben nach alter Kochart bei geläutertem Zucker, wie man Himbeeren einkocht, zubereiten, nur müssen bei Trauben, wenn sie bald fertig gekocht sind, die obenan schwimmenden Traubenkörnchen mit einem Theeseiherchen abgeschöpft werden, bis alle Kernen heraus sind. Diese sichtet man am sichersten heraus, wenn man mehrfach die Pfanne zur Helle stellt, wo die Kernen dann obenan schwimmen. Die fertigen Trauben werden lauwarm in Gläser gefüllt.

### 80. Eingekochte Traubenbeeren (andere Art).

Die zweite und neuere Art Trauben zu kochen, ist: Den Zucker nicht läutern, sondern auf 1 Pfund Trauben  $\frac{1}{4}$  Pfund Stampfzucker, je eine Lage Trauben und eine Lage Zucker in die Kochpfanne nebst dem ganzen Zimmt bis es so viel Pfund der ganzen Masse sind, als man kochen will und Alles bei leichtem Umrühren so lange kochen läßt, bis ebenso wie bei der ersten Art die Kernen obenan schwimmen und herausgefischt sind, denn Kernen dürfen keine darin bleiben, weil es unangenehm beim Essen ist. Auch den Zimmt nimmt man nach dem Kochen heraus.

Auf Kuchen sind diese Trauben auch sehr fein und ein leichter Schneeguß darauf.

### 81. Zwetschggen.

Den Zwetschggen werden, wenn sie recht zeitig sind, die Stiele ein wenig abgeschnitten; dann gießt man auf 4 Pfund Zwetschggen  $\frac{1}{2}$  Maß Essig, läßt es über Nacht stehen, nimmt dann den Essig von den Zwetschggen ab,

thut ihn in eine Messingpfanne und läßt ihn mit Nelken, Zimmt, Citronenschale und 2 Pfund Zucker eine gute Zeit kochen, gießt ihn wieder über die Zwetschgen und läßt sie wieder über Nacht im Keller stehen; des Morgens werden sie in eine Messingpfanne genommen und auf einem schwachen Feuer wie weichgekottene Eier gekocht. Hierauf legt man die Zwetschgen sorgfältig in ein Geschirr, läßt den Saft noch so lange kochen, bis schwere Tropfen vom Löffel fallen, gießt ihn darüber und bindet sie mit einem Papier zu.

### 82. Zwetschgen in Essig.

5 Pfund schöne Zwetschgen werden angebrüht und abgehäutet, dann werden 2 Pfund Zucker in 1 Schoppen Essig,  $1\frac{1}{2}$  Schoppen Wasser geläutert, dann werden die Zwetschgen hinein gethan, sie dürfen aber nicht kochen und auch nicht lang darin bleiben. Den Saft läßt man einige Zeit aufkochen, wenn er erkaltet ist, wird er über die Zwetschgen geschüttet, 3 Tage nacheinander aufgekocht und erkaltet über die Zwetschgen gegossen.

### 83. Zwetschgen in Essig und Dunst.

Zu 6 Pfund Zwetschgen nimmt man 2 Pfund Zucker, 2 Schoppen Essig und  $1\frac{1}{2}$  Schoppen Wasser. Zucker, Essig und Wasser werden geläutert; dann werden die Zwetschgen hineingethan es sollen aber nur schöne, auserlesene sein, die man vorher mit einer Nadel sticht. Die Zwetschgen dürfen aber nicht kochen und müssen bald herausgenommen werden, heiß in geschwefelte Gläser gefüllt oder in steinerne Töpfe und mit Pergamentpapier fest zugebunden.

### 84. Zwetschgen ohne Stein in Essig und Zucker.

6 Pfund reife, ausgesteinte Zwetschgen, 750 Gramm Zucker,  $\frac{3}{8}$  Liter Weinessig, 8 Gramm in Stücke geschnittener Zimmt, 8 Gramm Nelken. Man reibt die

Zwetschgen vor dem Aussteinen mit einem trockenen Tuche ab, kocht Essig, Zucker und Gewürz, thut die Zwetschgen etwa 2 Minuten lang hinein, nimmt sie rasch heraus, wenn der Essig auch noch nicht wieder kocht, damit sie recht weich werden, läßt aber den Essig jedes Mal, bevor man wieder Zwetschgen hineinthat, aufkochen. Wenn so alle Zwetschgen gekocht sind, kocht man den Zuckereßig weiter; wenn er anfängt, dick zu werden, thut man die Zwetschgen noch einmal hinein, schwenkt sie gut darin um, bringt sie aber nicht mehr auf's Feuer, sondern füllt sie warm in Gläser.

### **85. Compot von frischen Zwetschgen.**

Ein nur zum Einmachen gebrauchter irdener Topf wird mit guten frischen Zwetschgen gefüllt, mit einem groben Brodteige allerwärts gut bedeckt, beim Bäcker in den Ofen gestellt bis der Teig gut ausgebacken ist und die Zwetschgen gar sein werden, ohne Weiteres an einem kühlen, luftigen Orte aufbewahrt.

### **86. Gewöhnliches Zwetschgenmus.**

Zu  $\frac{1}{4}$  Scheffel Zwetschgen 12 Wallnüsse in ihrer grünen Sale und 15 Gramm gestoßene Nelken. Die Zwetschgen werden ohne Wasser weich gekocht, dann durchgetrieben, daß Steine und Haut zurückbleiben. Nachher mit den Wallnüssen und Nelken gekocht, bis sie ganz steif sind. Zu einer großen Quantität muß man sie 8—9 Stunden kochen und Acht geben, daß sie nicht anbrennen. Dann wird der Kessel auf einen eisernen Ring gestellt, um das Anbrennen zu verhindern noch eine Weile gerührt, die Zwetschgen in steinerne Töpfe, die vorher in einem Ofen heiß gemacht wurden, gefüllt. Dann stellt man sie nochmals in einen Backofen, wenn das Brod heraus ist, bis sie eine Kruste haben. Dann kann man halbfingerdick gestoßenen Nelkenpfeffer darauf streuen oder mit geschmolzenem Nierenfett begießen, damit sie gut bleiben.

### 87. Zwiebeln in Essig.

Man nehme junge, kleine Zwiebeln, schält sie und kocht sie in Salzwasser halbweich, aber daß sie ja nicht zu weich werden, läßt sie durch einen Seiber ablaufen, nimmt 1 Maasz Essig, 2 Loth ganzen Pfeffer, 1 Loth Ingwer, Schalotten nach Gutdünken, 1 Loth Pimperneln,  $\frac{1}{8}$  Loth spanischen Pfeffer, läßt den Essig mit dem Gewürz gut austochen, schüttet es, ein wenig abgekühlt, über die Zwiebeln in ein Einmachglas und bindet es gut zu.

### 88. Süße Riefengurken.

Zu 14 Pfund geschnittenen Riefengurken werden 3 starke Handvoll Salz genommen, dann 24 Stunden stehen lassen, hernach abgeschüttet, daß alles Salzwasser davon kommt. Dann sind es noch 10 Pfund Früchte, dazu 5 Pfund Zucker, 2 Schoppen guten, starken Essig, 1 Schoppen Wasser gekocht, dann kalt daran geschüttet, so 3 Tage, dann die Gurken mitgekocht bis sie klar sind, aber nicht zu lang, dann kalt zusammen gemacht, nach 3 Tagen noch einmal abgeschüttet, der Saft noch eingekocht, durcheinander gemacht, eingefüllt und beschwert.

### 89. Gefüllte Tomaten.

Man öffnet und entfernt die Körner, streut viel Salz hinein und läßt sie wenigstens 2—3 Stunden stehen, damit das viele Wasser ausläuft. Wenn sie abgetropft sind, so füllt man sie mit Rind- und Kalbfleisch (niemals Hammelfleisch, wegen des Geschmacks), ferner gibt man eingeweichtes Brod, etwas Speck, Petersilie, etwas Knoblauch, gekochte Kartoffeln und harte Eier ebenfalls gehackt dazu. Das Füllsel wird  $\frac{1}{2}$  Stunde in Butter auf schwachem Feuer gekocht; wenn es kalt ist, so füllt man die abgetropften Tomaten, legt sie am besten in eine irdene glasierte Platte, welche vorher mit Butter oder

anderem Fett bestrichen wurde, schiebt sie in einen mittelheissen Bratofen, ungefähr 2 Stunden, zuerst kochen sie Wasser heraus, hernach Fett, welches schön gelb ist, das Zeichen, daß sie gekocht sind. Das Fett kann man zu etwas anderem wieder benützen. Die Tomaten werden dann mit oder ohne Jus (Schü) serviert.

Feinere Art zu füllen: Ohne Fleisch und ohne Kartoffeln, blos harte Eier, eingeweichtes Brod, das Innere der Tomaten, Peterjilie, Knoblauch, wie das andere in Butter gekocht und gefüllt!

Gewärmt sind sie besser! Man kann sie schon am Vorabend einjalen.

„Cignet sich für Freitage.“

