

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

XV. Eingemachte Sachen

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

XV. Eingemachte Sachen.

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

Auf 1 Pfd. Frucht, die man vor dem Kochen wiegt, wird 1 Pfd. Zucker mit einem Schoppen Wasser geläutert, und etwas dick gekocht, dann vom Feuer gethan und erkühlen lassen. Die Mirabellen werden in ein Porzellangeschirr gelegt, dann der nur noch laue Syrup daran geschüttet, so läßt man sie stehen. Den zweiten Tag nimmt man eine nach der andern mit einem silbernen Löffel aus dem Syrup, thuts wieder in ein Sieb zum abtropfen, kocht den Syrup wieder eine Weile, verschäumt's gut, schüttet ihn wieder nur lau über die Mirabellen, den dritten Tag wird wieder so verfahren, und den vierten Tag kocht man den Syrup ganz dick, schüttet ihn, nachdem man die Mirabellen schön in ein Glas gethan hat, lau daran, läßt sie recht erkalten, thut ein in Kirschenwasser getauchtes Papier darüber, bindet es mit einem Papier, in welches man mehreremal mit einer Nadel gestupt hat, zu. Auch muß man vor dem Kochen der Mirabellen das Aeußerste der Stiele abschneiden.

993. Ganze Reineclauden. — Man nimmt ebenfalls Reineclauden sammt den Stielen, und die noch zum Theil hart sind, thut sie, wenn man es haben kann, in kochendes Regen- oder Flußwasser, stellt sie vom Feuer, läßt sie so lang darin, bis man, wenn man sie mit zwei Fingern zusammen drückt, spürt, daß sie durch

weich sind. Ist dieß beim erstenmal daran zu gießen der Fall nicht, so wird dieß wiederholt, bis sie gehörig weich sind, man muß genau darauf sehen, weil oft eine oder die andere eher weich ist. Die weichen werden dann gleich in daneben stehendes kaltes Wasser gelegt und darin gelassen, bis alle fertig sind, dann werden sie auf ein Sieb zum Abtropfen gethan. Nun wird auf 25 Stück Frucht 1 Pfd. Zucker geläutert und nur zu einem leichten Syrup gekocht, und auf die Seite gestellt. Die Reineclauden werden dann in ein etwas breites Geschirr gelegt, gleich wie sie ein wenig abgetropft sind, und dann der Syrup, den man schon früher gekocht hat, ganz lau darüber geschüttet. Auch darf man nicht vergessen die Stiele ein wenig abzuschneiden. Der Syrup muß nun 5 Tage nach einander täglich zweimal immer eine gute Weile gekocht und gut verschäumt und die Frucht immer eine nach der andern behutsam in das Sieb gelegt werden; den letzten Tag wird der Syrup völlig dick gekocht: die Reineclauden werden gut in das Glas arrangirt, und der nur laue Syrup darüber gegossen, wenn sie erkaltet sind, wie die Mirabellen verwahrt. Auf diese Art behandelt, behalten die Reineclauden ganz ihre natürliche Farbe und Gestalt.

994. Nüsse. — Die Nüsse werden ungefähr in der Mitte des Brachmonats genommen oder auch erst an Johanni, doch sind erstere zarter. Man nimmt 1 Pfd. Nüsse, sticht mit einem hölzernen Spieschen mehrere mal in jede, thuts in eine Schüssel, schüttet frisches Wasser daran, welches man 8 bis 10 Tage lang täglich Morgens und Abends wiederholt; alsdann werden sie mit Wasser so lange gekocht, bis die Nüsse, wenn man sie mit einem Holzchen durchsticht, leicht herunter gehn, legt sie dann in frisches Wasser, und läßt sie einen Tag darin liegen, den andern Tag werden ganze Nelken und kleine Stückchen Zimmet darein gesteckt, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird mit einem Schoppen Wasser eine gute Weile gekocht, dann die Nüsse hinein gethan, ein

Paarmal aufkochen lassen, dann in ein Geschirr gelegt und so zwei Tage stehen lassen; alsdann wird das andere $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker geläutert, der an den Nüssen befindliche Syrup abgeschüttet und dazu gethan, und mit einander gut gekocht, bis der Syrup recht dick ist, während dessen recht gut verschäumt. Sollten die Nüsse nicht recht weich seyn, so muß man sie in dem Syrup noch mitkochen, weil sie sonst zusammen schrumpfen und hart werden. Sind sie aber weich genug, so wird der Zucker, wenn er nur noch lau ist, und die Nüsse in dem gehörigen Geschirr sind, darüber gegossen. Nach mehreren Tagen sieht man nach, ob der Syrup wässerig geworden, ist dieß der Fall, so kocht man ihn mit etwas Zucker nochmals auf, und gießt ihn wieder lau über die Nüsse, bedeckt sie mit einem in Branntwein getauchten Papier, und bindet es zu.

995. Spanische Weichseln. — Die Stiele werden zur Hälfte abgeschnitten, dann die Kirschen gewaschen und wieder gut abgetropft. Man nimmt auf 1 Pfd. Kirschen $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, kocht ihn mit einem Schoppen Wasser zu einem schönen klaren Syrup, thut die Früchte darein, kocht sie langsam, bis sie schön klar sind, aber nur nicht zu weich, verschäumt es sehr gut (was man bei allen Confituren streng beobachten muß, weil davon vieles von der Güte und Haltbarkeit derselben abhängt). Man thut sie dann in ein Geschirr, kocht den Syrup dick ein, und gießt ihn kalt über die Kirschen. In ein Paar Tagen sieht man nach, ob der Syrup dünner geworden, in welchem Fall man ihn wieder recht dick einkocht, und dann erkaltet über die Kirschen gießt.

996. Himbeeren. — 1 Pfd. Zucker wird ziemlich dick geläutert, dann 1 Pfd. schön auserlesene Himbeeren hinein gethan und nur ein Ball darin aufgekocht, dann mit einander in ein Geschirr gethan. Den andern Tag wird der Saft rein abgegossen und gekocht,

bis er gelirt. Die Himbeeren thut man unterdessen in das dazu bereitete Geschirr, schüttet den nur noch lauen Saft darüber, wenn es kalt ist, verwahrt.

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

998. Vermischte Confitur. — 8 Pfd. Zwetschgen, 4 Pfd. geschälte Birnen, 3 Pfd. geschälte Quitten und 3 Pfd. geschälte gelbe Rüben werden mit 1 Maas Wasser auf gelindes Feuer gesetzt und so recht weich gekocht und stark zerrührt, dann durch einen Sieb getrieben. 3 Pfund Zucker wird geläutert, das Durchgetriebene noch so lange gekocht, bis es gesteht, wenn man ein wenig auf einen Teller thut, dann in ein Geschirr gefüllt, und wie gewöhnlich verwahrt.

999. Melonen. — Man schält nicht sehr reife Melonen, schneidet sie in fingerlange und breite Stücke, läßt sie in kochendem Wasser ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen, thut sie dann auf eine Serviette, und läßt es recht trocken werden. Man läutert auf 1 Pfd. Melonen $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, läßt ihn ziemlich dick kochen, nimmt ihn vom Feuer, schüttet ihn dann, wenn er nicht mehr heiß ist, an die Melonen, den andern Tag wird der Syrup wieder etwas gekocht, und erkaltet an die Frucht geschüttet. Den dritten Tag noch einmal abgeschüttet, und dick gekocht, dann wieder kalt darauf geschüttet, vorher aber die Melonen gleich in das Glas gethan, und dann aufbewahrt.

1000. Melonen mit gelben Rüben. — Man läßt auf obige Art Melonen im kochenden Wasser ziehen, thut sie heraus, setzt das nämliche Wasser aufs Feuer, thut gelbe Rüben, welche man in der Größe

einer starken Haselnuß schön rund geschnitten hat, dar-
ein, und läßt sie darin weich kochen, doch nicht daß
sie zerfallen, dann werden sie ebenfalls auf das Tuch
zu den Melonen gethan. Sind sie trocken und kalt
geworden, so wird in jedes gelbe Rübchen ein kleines
Stückchen Citronat ganz hinein gesteckt; dann wird
ebenfalls auf 1 Pfd. Frucht $\frac{3}{4}$ Pfd Zucker geläutert,
und so wie bei obigem verfahren. Diese Confitur ist
sehr gut, und schmeckt ganz wie von Drangen, und
die Rübchen sehen auch aus wie kleine Drangen. Man
kann auf diese Art auch die gelben Rübchen allein
einmachen, und in das Wasser, worin man sie kocht,
Drangenschalen thun, und mitkochen lassen.

1001. Sauer, Kirschen. — Die Stiele dieser
Kirschen werden behutsam heraus gezogen, damit der
Stein mit heraus geht, und die Kirsche so viel wie möglich
ganz bleibt. Die Kirschen werden dann gewogen, auf
1 Pfd. Frucht 1 Pfd. Zucker; der Zucker wird mit ei-
nem Schoppen Wasser geläutert, und wenn er eine
Weile gekocht, die Kirschen hinein gethan, ein paar-
mal darin aufgekocht, gut verschäumt, dann in ein
Geschirr gethan; den andern Tag werden sie wieder
aufs Feuer gesetzt, und nur ein Ball gekocht, dann
heraus genommen, und der Syrup recht dick gekocht,
sodann nur lau wieder daran geschüttet. Den dritten
Tag werden sie zum Ablausen in ein Sieb gethan,
der Syrup recht dick eingekocht, bis er beinahe gesteht.
Zulezt werden die Kirschen in das dazu bestimmte Ge-
schirr gethan, der Syrup, wenn er genug erkühlt ist,
daran gegossen, und wie gewöhnlich verfahren.

1002. Feigen. — Man nimmt schöne Feigen,
die nicht zu reif sind, sticht sie wohl mit einem Feder-
messer, thut sie in siedendes Wasser, läßt sie darin
kochen, bis sie, wenn man mit einem Hölzchen darein
sticht, und in die Höhe zieht, herab fällt, hernach in
einem Wasser abgekühlt, dann in geläuterten noch
warmen Zucker gelegt; den andern Tag wird der

Zucker abgeschüttet, etwas dicker gekocht, dann die Feigen etwas mitgekocht, den dritten Tag wieder abgeschüttet, und etwas Zusatz von Zucker mit den Feigen ein paarmal aufgekocht, die Feigen heraus gethan, dann der Zucker zum starken Faden gekocht, wenn er erkühlt ist über die Feigen gegossen. Auf 1 Pfd. Frucht 1 Pfd. Zucker.

1003. Kirschen mit Johannesbeer- und Himbeersaft. — 4 Pfd. Zucker wird mit 1 Schoppen Wasser, 1 Schoppen Himbeersaft und 1 Schoppen Johannesbeersaft zu einem nicht sehr dicken Syrup gekocht, sehr wohl verschäumt, dann 7 Pfund ausgesteinte schwarze süße Kirschen und 3 Pfd. ausgesteinte Sauerkirschen dazu gethan, und so lang recht langsam gekocht, bis der Syrup daran ganz dick ist, dann in ein Geschirr gethan, wenn es erkaltet ist, aufbewahrt.

1004. Herzkirschen. — 1 Pfd. Zucker wird geläutert und gut verschäumt, dann 2 Pfd. ausgesteinte Herzkirschen dazu gethan, nebst Citronen- oder Drangenschalen, dann eine Stunde gekocht, hernach heraus gethan. Den andern Tag werden sie wieder ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, bis der Syrup ganz zäh ist, die Schalen kann man beim Einfüllen in das Glas dabei lassen, weil sie den Kirschen immer einen guten Geschmack mittheilen.

1005 Feine Himbeer-Marmelade. — Man zerdrückt recht zeitige gut erlesene Himbeeren sehr stark, treibt sie durch ein Haarsieb, nimmt dann auf einen Schoppen davon $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, läutert ihn mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser, thut die Himbeeren dazu, kocht es unter währendem Abschäumen ganz langsam, bis ein Tropfen davon auf einem Teller gesteht, füllt es dann ziemlich erkaltet in Gläser.

1006. Himbeer-Gelee. — Man zerdrückt ebenfalls recht zeitige Himbeeren recht gut, preßt den Saft durch ein Tuch, und läßt ihn 24 Stunden stehen.

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

1007. Gelberüben-Marmelade. — Es werden gelbe Rüben, welche recht zart, aber doch groß sind, geschält, dann in Wasser weich gekocht. Wenn sie erkaltet sind durch ein Haarsieb gedrückt. Alsdann wird auf 1 Pfd. von diesem Mark 20 Loth Zucker genommen. Derselbe mit Wasser zu einem starken Syrup gekocht, Zitronensaft darein gedrückt, und etwas äußerst fein verwięte Zitronenschale, dann die Gelberüben darein gethan, recht gut mit einander durchgekocht, bis die Rüben recht glänzend aussehen, dann vom Feuer gethan und nach Belieben in Gläser oder ein sonstiges Geschirr gefüllt, mit in Branntwein angefeuchtetem Papier belegt und wie andre Confitur aufbewahrt.

1008. Aprikosen-Marmelade. — Sehr reife Aprikosen werden entzwei gebrochen, der Stein aufgeschlagen, die Kerne davon in einem Mörser mit etwas Zucker so fein als nur möglich gestoßen. Die Aprikosen werden sammt den gestoßenen Kernen in ein Haarsieb gethan und durchgetrieben. Auf 1 Pfd. Mark wird 1 Pfd. Zucker geläutert und gekocht, bis er Fäden zieht, dann das Mark hinein gethan, und unter beständigem Rühren gekocht, bis man sieht, daß sich Beides mit einander recht gut vermischt hat, dann vom Feuer gethan, und noch eine Weile darin gerührt, und, wenn es erkaltet ist, in Gläsern aufbewahrt. Man kann diese Marmelade auch nur mit der Hälfte Zucker machen, dann ist sie aber natürlich nicht so fein, und hält sich auch nicht so gut.

1009. Ganze Aprikosen. — Hierzu nimmt man Aprikosen, die noch nicht sehr reif sind, schüttet heißes Wasser daran, damit sie sich schälen lassen: ist dieß eschehen, so wird auf 1 Pfd. Frucht 1 Pfd. Zucker läutert, bis er ziemlich zäh über den Löffel läuft, dann die Aprikosen hinein gelegt, und unter wäherndem Schütteln des Geschirrs ein bis zweimal aufgekocht, gut abgeschäumt, dann mit einem Schaumlöffelchen behutsam heraus genommen, und auf eine etwas breite Schüssel gelegt, der Zucker wird noch eine Weile länger gekocht, sodann, wenn er nicht mehr heiß ist, über die Frucht gegossen. So läßt man sie zwei Tage stehen; nachdem werden die Aprikosen mit einem silbernen Löffel eine nach der andern behutsam aus dem Syrup genommen, auf ein Sieb gelegt, daß sie recht gut abtropfen. Der Syrup wird sodann sehr dick eingekocht; die Frucht in ein Glas gethan, der erkaltete Syrup daran geschüttet; er muß aber über die Frucht gehen. Man kann die Aprikosen, auch ohne sie zu schälen, auf diese Art einmachen, nur muß man sie gleich, wenn der Zucker geläutert ist, darein thun und darin kochen, bis man spürt, daß sie weich sind, übrigens ganz so verfahren.

1010. Aprikosen auf andre Art. — Die Aprikosen werden geschält, wozu man aber recht schöne nehmen muß, dann in die Hälfte gebrochen, die Steine aufgeschlagen, und der Kern davon genommen. Auf 1 Pfd. Frucht läutert man 1 Pfd. Zucker bis er Perlen wirft, thut dann die Aprikosen sammt den Kernen hinein, läßt sie ein paarmal ganz langsam aufkochen, thut sie dann heraus in ein Geschirr, läßt den Zucker noch recht dick einkochen, und schüttet ihn, wenn er erkühlt ist, daran. In zwei Tagen sieht man nach, ob der Syrup wässerig geworden ist, wo man ihn, wenn es der Fall wäre, noch einmal aufkochen müßte, indem man die Frucht auf ein Haarsieb legt, und gut abtropfen läßt, nachdem wieder in das Geschirr legt, und den erkalteten Syrup daran gießt.

1011. Johannesbeeren. — Man läutert 1 Pfd. Zucker, bis er Fäden zieht, thut 1 Pfd. sehr gut erlesene schöne Johannesbeeren hinein, läßt sie eine kleine Weile darin kochen, und thut sie dann in ein Porzellangeschirr, läßt sie bis den andern Tag stehen, wo man sie sodann wieder aufs gelinde Feuer setzt, und die Beeren nur so lang in dem Syrup läßt, bis er kochend heiß ist, dann werden sie behutsam herausgenommen, gut abgetropft; den Syrup läßt man, indem man ihn sehr gut verschäumt, einkochen, bis er gesteht, dann gießt man ihn lauwarm an die Beeren, und füllt es hernach in Gläser.

1012. Johannesbeer-Gelee. — $\frac{3}{4}$ Pfd. abgezupfte recht reife Johannesbeeren werden in 1 Pfd. zu recht dickem Syrup gekochten Zucker eine gute Weile gekocht, dann durch ein Tuch geseiht. Der Saft wird wieder aufs Feuer gesetzt, sehr sorgfältig verschäumt und so lange gekocht, bis ein Tropfen auf einem Teller gesteht, dann gleich, wenn er nur ein wenig erkühlt ist, in die Gläser gefüllt. Die zurückgebliebenen Beeren, die man ja nicht ausdrücken muß, weil man sonst die ganze Gelee verderben würde, werden in $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, welchen man zu einem Syrup gekocht hat, gethan, darin recht gut durchgekocht, wenn sie erkaltet sind, aufbewahrt, wo man sie sodann zu Kuchen und dergleichen noch recht gut anwenden kann.

1013. Rothe Pflirsiche. — 1 Pfd. rothe Pflirsiche, die nicht sehr groß seyn sollen, werden in ein Geschirr gethan, und siedendes Wasser darüber gegossen, dann geschält, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird geläutert, bis er große Perlen wirft, die Pflirsiche darein gethan und einigemal aufgekocht, alsdann mit einem Schaumlöffel herausgenommen, in eine Schüssel gelegt, und der Syrup noch eine Weile gekocht, dann an die Pflirsiche geschüttet; so läßt man sie einige Tage stehen, nimmt dann die Pflirsiche heraus, und kocht den Syrup wieder etwas

ein, schüttet ihn aber nur lau an die Pflirsche, den andern Tag verfährt man wieder so, legt aber die Frucht in die Gläser, und wenn der Syrup ein wenig erkaltet ist, gießt man $\frac{1}{2}$ Schoppen gutes Kirschenwasser darunter, vermischt es gut, gießt es über die Pflirsche, und bewahrt sie dann auf.

1014. Mirabellen. — Mirabellen, welche recht reif seyn müssen, werden entzwei gebrochen, die Steine heraus gethan. Man nimmt auf 1 Pfd. Frucht 20 Loth Zucker, läutert ihn mit 1 Schoppen Wasser, bis er ein wenig dicklicht ist, thut dann die Mirabellen hinein, und kocht sie $\frac{1}{2}$ Viertelstunde darin, nimmt sie heraus, läßt den Zucker noch etwas länger kochen, und gießt ihn dann daran. Den andern Tag werden die Mirabellen auf ein Sieb geschüttet, der Syrup wieder recht dick gekocht, die Mirabellen noch einen Augenblick darein gethan, dann vom Feuer genommen, erkühlen lassen, und in ein Glas gefüllt.

1015. Muskateller-Birnen. — Die Birnen werden geschält, dann im Wasser so lang gekocht, bis man mit den Fingern durchgreifen kann, daß sie weich sind. Thut sie dann heraus auf ein Sieb zum Ablaufen, deckt ein Papier oder Tuch darüber. Auf 1 Pfd. Birnen wird $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker genommen, geläutert, bis er ziemlich dick ist, und wenn er ziemlich erkühlt über die Birnen, welche man unterdessen in ein Geschirr gethan hat, gegossen. Den andern Tag wird der Zucker wieder abgegossen und ein Paar Ball aufgekocht, wieder lau an die Birnen geschüttet, und so wird 5 Tage verfahren; das letztmal wird der Syrup bis zu starkem Faden gekocht, vom Feuer gestellt, und wenn er nicht mehr heiß ist, mit ein Glas Brantwein vermischt, dann über die Birnen gegossen, gut zugebunden, und wie alle Confituren an einem trockenen kühlen Orte aufbewahrt.

1016. Heidelbeeren. — 2 Pfd. Zucker wird zu einem leichten Syrup gekocht, dann 5 Pfd. gut erle-

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

1017. Heidelbeer-Gelee. — Man zerdrückt sehr reife Heidelbeeren, streicht sie durch ein Haarsieb, läutert dann auf einen Schoppen von diesem Saft $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, thut den Saft dazu, kocht ihn sehr langsam, und verschäumt ihn sehr wohl. Ist der Saft so dick, daß ein Tropfen davon gesteht wie eine andre Gelee, so thut man es vom Feuer, füllt es in Gläser und bewahrt's zum Gebrauch. Diese Gelee hat eine sehr schöne violette Farbe.

1018. Heidelbeersaft. — Man thut 3 bis 4 Maas recht zeitige Heidelbeeren in eine Schüssel, zerdrückt sie stark, schüttet $\frac{1}{2}$ Schoppen guten Weinessig darüber, stellt es zugedeckt in Keller, und läßt es so unter täglichem Umrühren sechs Tage stehen. Alsdann preßt man die Beeren durch ein Tuch; nimmt auf 1 Schoppen Saft $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, läutert ihn, und thut den Saft dazu, läßt ihn unter fleißigem Abschäumen so lange kochen, bis ganz schwere Tropfen vom Löffel fallen, stellt ihn dann auf die Seite, und füllt ihn, wenn er hinlänglich erkühlt ist, in Flaschen, läßt diese nur leicht mit Papier bedeckt, in welches kleine Löcher gestupft sind, 8 bis 14 Tage stehen, dann pfropft man sie erst gut zu.

1019. Johannesbeer-Saft. — Man zerdrückt Johannesbeeren sehr stark, preßt sie durch ein Tuch, nimmt auf 1 Schoppen Saft $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, welchen man recht gut stößt, thut dann Beides mit einander aufs Feuer, läßt es ganz langsam kochen, während dem es fleißig verschäumt wird; läßt dann den Saft

ebenfalls so lang kochen, bis er schwer vom Löffel fällt, dann vom Feuer gethan, und wie beim Heidelbeersaft verfahren.

1020. Hellrothe Johannesbeer = Gelee. — Zwei Theile rothe und ein Theil weiße Johannesbeeren, welche recht reif seyn müssen, werden zerdrückt, und dann durch ein Tuch gewunden, auf 1 Schoppen Saft 1 Pfd. Zucker. Der Zucker, welcher recht fein seyn muß, wird äußerst fein gestoßen, daß er wie Mehl ist, dann wird er in eine messingene Pfanne oder Kasserol gethan, der Saft unter beständigem Rühren dazu geschüttet, und auf dem Feuer, welches gar nicht stark seyn darf, so lange gelassen, bis es einmal aufgekocht hat, sehr gut verschäumt, dann auf die Seite gestellt, und hernach in Gläser gefüllt.

1021. Himbeersaft mit Essig. — Man nimmt ungefähr 6 Maas recht zeitige Himbeeren, zerdrückt sie wohl, und schüttet $\frac{1}{2}$ Schoppen recht guten Weinessig daran, rührt sie durch einander, deckt sie gut zu, und stellt sie in Keller, rührt sie alle Tage recht durch einander, und fährt so fort, bis sie anfangen zu gähren. Dann wird der Saft durch ein Tuch gepreßt; und derselbe noch 2 bis 3 Tage in den Keller gestellt. Alsdann nimmt man auf 1 Schoppen Saft 1 Pfund Zucker, welchen man zu dickem Syrup kocht, dann den Saft dazu, und kocht unter fleißigem Abschäumen beides $\frac{1}{4}$ Stunde ganz langsam mit einander; dann weggethan, wenn er erkaltet ist, in Flaschen gefüllt, mit kleinen Löchern gestupftem Papier bedeckt, und in 14 Tagen erst recht zugemacht. Ohne Essig wird er auf die nämliche Weise gemacht.

1022. Himbeer = Essig. — 2 Maas Himbeeren werden wie die obigen gut zerdrückt, in einen reinen Hafen gethan, 5 Schoppen guter Weinessig daran geschüttet, sehr wohl zugedeckt, und so 10 Tage stehen lassen. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man die Himbeeren, gießt sie über einem Geschirr auf ein Tuch,

bindet es zusammen, hängt es auf, und läßt so den Saft ohne daran zu drücken ablaufen. Ist dieß geschehen, so wird auf 1 Schoppen Saft $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, bis er Perlen wirft, recht stark geläutert, dann der Essig dazu gethan, unter beständigem Abschäumen etwas dicklicht gekocht, dann, wenn er gehörig erkaltet ist, in Bouteillen gefüllt, und im Kühlen aufbewahrt.

1023. Kirschen. — $2\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker wird zu leichtem Syrup gekocht, dann 3 Pfund ausgesteinte saure Kirschen und 3 Pfd. ebenfalls ausgesteinte süße Kirschen darein gethan, ganz langsam gekocht, bis der Syrup nicht mehr wässerig ausieht, dann in Porzellaingeschirr gethan und 4 Tage stehen lassen. Sind die Kirschen in dieser Zeit wässerig geworden, so kocht man sie noch einmal eine Weile, und verwahrt sie zum Gebrauche.

1024. Ganze Drangen. — Die Drangen werden nicht allzu reif genommen, dann mit einem Federmesser schuppenartige Einschnitte gemacht bis auf den Saft, dann werden sie 4 bis 5 Tage in frisches Wasser gelegt, welches alle Tag frisch aufgegossen wird, alsdann in Wasser so weich gekocht, daß man sie mit einem Strohhalm durchstechen kann, dann in frisch Wasser gethan, worin man sie einen Tag liegen läßt; nun werden sie heraus genommen, auf ein Tuch gelegt. Auf 1 Pfd. Frucht wird 1 Pfd. Zucker zu einem dickem Syrup gekocht, dann an die Drangen, welche man in ein sehr reines Geschirr gelegt hat, gegossen. Den andern Tag wird der Syrup wieder abgeschüttet, und eine Weile gekocht, dann die Drangen dazu gethan, und ein bis zweimal darin aufgekocht, dann wieder in das Geschirr gethan, den dritten Tag wieder verfahren wie den vorigen, dann die Drangen mit dem Schaumlöffel heraus genommen, gut abtropfen lassen. Der Syrup wird sodann noch länger gekocht, bis er starke Fäden zieht, und an die Drangen, welche man in ein Glas gethan hat, gegossen. Wird in einigen

Tagen der Syrup wieder etwas wässerig, so muß er noch einmal aufgekocht werden.

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

1025. Drangen-Blüthe zu verzuickern. — Die Blüthe muß frisch seyn, und nur die Blätter werden genommen, etliche Stunden in frisches Wasser, welches man öfters erneuert, gelegt, um die Schärfe heraus zu ziehen. Nachdem auf ein Sieb zum abtropfen gethan; so schwer Blüthe so schwer Zucker wird zu langem Faden geläutert, die Blüthe hinein gethan, und immer gerührt, bis die Blüthe allen Zucker angenommen hat, und derselbe daran ganz kandirt aussieht. Alsdann wird die Blüthe auf eine große Platte heraus gethan, mit einem silbernen Löffel so viel wie möglich die Blättchen zertheilt, und immer darin gerührt, bis es beinahe kalt ist, dann bewahrt man es in einer Schachtel oder einem Glase auf.

1026. Quittenschnitze. — Die Quitten werden geschält in kleinen Finger dicke Schnitze geschnitten, die Buzzen gut heraus gemacht. Auf 1 Pfd. Schnitze wird 1 Pfd. Zucker genommen, die Hälfte davon mit 1 Schoppen Wasser geläutert, dann die Schnitze hinein gethan und darin recht weich, doch ohne daß sie zerfahren, gekocht, dann werden sie behutsam heraus genommen, der Syrup noch länger gekocht, bis er etwas zäh wird, dann, wenn er nicht mehr heiß ist, über die Schnitze gegossen und so einen Tag stehen lassen; den andern Tag nimmt man die andre Hälfte Zucker, läutert ihn mit einem Schoppen Wasser, worin man schon den vorigen Tag die Schelfen und Kernen gekocht und dann gut durchgeseiht hat, läßt den Syrup ziemlich dick kochen, schüttet auch den Saft von den Schnitzen dazu. Hat es nun eine Weile mit einander gekocht, und ist der

Syrup ganz dick, so werden die Schnitze hinein gethan, bis es kocht, dann ein Ball darüber gehen lassen, und gleich heraus in die Schüssel gethan, wenn es erkaltet ist in Gläser gefüllt. Sollte über eine Zeit der Syrup wässerig werden, so wird er noch einmal abgeschüttet und ein wenig gekocht.

1027. Quitten, Gelee. — Die Quitten werden mit einem Tuch recht sauber abgerieben, dann in kleine Stücke sammt den Schelfen und Kernen geschnitten, Wasser daran geschüttet, bis es darüber geht, läßt es dann kochen, bis die Quitten weich sind. Hernach schüttet man alles in ein Tuch; läßt es ohne daran zu drücken durchlaufen. Dann wird auf $2\frac{1}{2}$ Schoppen Saft 2 Pfd. Zucker genommen, dieser mit dem Saft aber nur ganz langsam gekocht, bis ein Tropfen auf einem Zinnteller gesteht. Das Verschäumen muß man nicht außer Acht lassen.

1028. Quitten-Käse. — Man schält schöne Quittenbirnen recht gut ab, schneidet sie entzwei, und macht die Kerne heraus, setzt dann alles mit einander auf Feuer, und läßt es kochen, bis die Birnen recht weich sind, welche man dann heraus nimmt, das andre aber durch ein Haarsieb gießt; ist dieß geschehen, so werden die Birnen, indem man die Schelfen aus dem Haarsieb gethan hat, gut durchgetrieben. Auf 1 Pfd. Mark wird $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker genommen, dieser mit 1 Schoppen von dem Wasser, worin die Schelfen gekocht worden, geläutert, der Syrup ziemlich kurz und dick eingekocht, dann das Mark nebst ein wenig gestoßenen Nelken und Zimmet dazu gethan, und so lang gekocht, bis es sich vom Geschirr ablöset wie ein gebrühter Teig, dann wird es in lange Formen, welche mit ein wenig süßem Mandelöl ganz leicht ausgestrichen sind, gegossen, und darin steif werden lassen, hernach heraus gethan, und in einem in Kirschenwasser getauchten Papier eingewickelt und gut aufbewahrt.

1029. Quitten, Marmelade mit Aepfel.

Es wird auf obige Art gekocht, 1 Schoppen Saft und 1 Pfd. Mark genommen, 8 schöne große Rennetäpfel werden geschält, dann mit ein wenig Wasser von den Quitten ganz weich gedämpft, und durchs Haarsieb gestrichen. Der Zucker, wozu man auch $\frac{3}{4}$ Pfd. nimmt, wird dann mit dem Schoppen Saft geläutert, wenn er ziemlich dick ist das Mark und die Äpfel dazu gethan, unter stetem Rühren so lange gekocht, bis die Marmelade gar nicht mehr flüssig aussieht, dann in ein Glas gefüllt, wenn es erkühlt ist. Diese Marmelade ist immer etwas weicher als von lauter Quitten, und wird am Geschmack nichts vermindert.

1030. Ganze Zwetschgen. — Man nimmt schöne große Zwetschgen sammt den Stielen, thut sie in ein Geschirr, gießt kochendes Wasser daran, deckt sie zu bis sie sich schälen lassen, wobei man sehr acht haben muß, daß die Stiele nicht heraus gehen. Ist man damit fertig, so wird auf 1 Pfund davon $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker geläutert bis er kleine Fäden zieht, dann über die Zwetschgen gegossen, wenn er ziemlich erkühlt ist. Den andern Tag wird der Syrup wieder abgegossen, aufs Feuer gesetzt, und die Zwetschgen zwei bis dreimal darin aufgekocht, dann heraus gethan. Der Syrup wird sodann recht stark eingekocht, wenn er erkühlt ist an die Zwetschgen gegossen und im Kühlen gut aufbewahrt. Wer es liebt kann ein wenig ganzen Zimmet mitkochen.

1031. Zwetschgen-Marmelade sehr einfach. — Man nimmt 4 Pfd. geschälte Zwetschen, thut sie in ein nicht fettes Geschirr, stößt $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker recht gut, und mischt ihn darunter; läßt es so einen Tag gut zugedeckt stehen. Den andern Tag setzt man es auf ein ganz schwaches Feuer, rührt immer darin, weil es gerne ansitzt, läßt es dann so ganz langsam kochen, bis die Marmelade steif wird. Dann nimmt man es vom Feuer, rührt noch eine Weile darin, läßt es erkalten, und füllt es hernach in Gläser.

1032. *Aepfel-Gelee.* — 10 Rennet, oder schöne Borsdorfer-Aepfel werden entzwei geschnitten, mit so viel Wasser zugesetzt, daß sie gut darin schwimmen, dann läßt man sie recht weich kochen, schüttet sie hernach durch ein feines Haarsieb, läßt den Saft, ohne die Aepfel zu drücken, gut ablaufen, läutert auf einen Schoppen Saft $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, kocht ihn, bis er Fäden zieht, gießt dann den Saft dazu, schäumt ihn gut, und läßt ihn langsam kochen, bis er steigt und große Blasen wirft, dann wird er auf die Seite gestellt, wenn er ein wenig erkühlt ist in Gläser gefüllt.

1033. *Hagenbutten-Marmelade.* — Recht reife Hagenbutten, welche gut gereinigt seyn müssen, werden in einem Geschirr in Keller gestellt, alle Tage umgerührt, und so bis sie ganz teig sind, alsdann werden sie durch ein Haarsieb getrieben. Auf 1 Pfd. Mark wird 1 Pfd. Zucker genommen, derselbe mit einem Schoppen Wasser geläutert, bis er recht starke Fäden zieht, dann vom Feuer gestellt. Wenn er zum Theil erkühlt ist, an das Mark gerührt, und eine gute Weile damit fortgefahren damit sich beides recht gut vermischt, alsdann in ein Glas gefüllt.

1034. *Ganze Hagenbutten.* — Man nimmt hierzu von den Großen, die man in den Gärten pflanzt, pußt sie sauber ab, schneidet die Stiele zur Hälfte kürzer, eben so wird auch der Bußen gut heraus geschnitten, die Kernen mit einem Hölzchen recht sauber heraus gemacht. Nun verwiegt man einige Hagenbutten mit etwas Citronat, füllt die Ausgehölten damit aus, steckt statt des Bußens eine Nelke hinein. Auf 1 Pfund Hagenbutten wird 1 Pfund und 2 Loth Zucker genommen, mit 1 Schoppen Wasser geläutert, dann die Hagenbutten hinein gethan, ein kleiner Ball darüber gehen lassen, in ein Geschirr gethan, und bis den andern Tag stehen lassen, alsdann setzt man beides mit einander auf Feuer, läßt die Hagenbutten ganz langsam so lange kochen, bis sie weich sind. Dann

nimmt man sie heraus, und kocht den Syrup noch so viel als man nöthig findet, gießt ihn erkaltet über die Frucht, und bewahrt sie gut auf.

1035. Judenkirschen. — 20 Loth Zucker wird zu leichtem Syrup gekocht, dann 1 Pfd. gut erlesene reife Frucht darein gethan, ein Paar Wall darin aufgekocht, dann in ein Geschirr gethan. Den andern Tag wird der Saft wieder abgezogen, und eine Weile gekocht, die Kirschen, wenn man sie nicht weich genug findet, noch ein wenig darin gekocht; ist dieß der Fall nicht, so wird der Syrup allein noch so lang gekocht, bis er, wenn man einen Tropfen auf einen Teller gießt, nicht aus einander läuft, doch darf er nicht so steif seyn, daß er gelirt. Die Kirschen werden dann in ein Geschirr gethan, der Syrup, wenn er erkühlt ist, darüber gegossen.

1036. Judenkirschen mit Essig. — 2 Pfund dieser Kirschen, welche wie die obigen seyn müssen, werden in eine Schüssel gethan, ein starker Schoppen guter Weinessig wird mit etwas ganzem Zimmet, ein Paar Nelken und 10 Loth Zucker eine gute Weile gesotten, dann an die Kirschen geschüttet, gut zugedeckt und bis den andern Tag stehen lassen; alsdann wird der Saft abgeschüttet, etwas stärker eingekocht, gut abgeschäumt, und, wenn er nicht mehr heiß ist, an die Kirschen gegossen, sodann in einem Glase aufbewahrt.

1037. Melonen mit Essig. — Hierzu nimmt man Melonen, die ziemlich reif sind, schält sie, und schneidet sie in beliebige Stücke, legt sie in ein reines Geschirr. Auf 1 Pfund Melonen wird nicht gar 1 Schoppen Essig genommen, dieser mit 14 Loth Zucker ziemlich gekocht, dann an die Melonen gegossen, diese recht gut zugedeckt, und bis den andern Tag stehen gelassen. Alsdann wird der Essig abgeschüttet, wieder siedend gemacht und darüber geschüttet, den dritten Tag gießt man ihn wieder ab, thut ganzen Zimmet

und etliche Nelken dazu, kocht ihn etwas länger, gießt ihn nur lau daran, und bewahrt es auf. Der Essig muß im Glas über die Frucht gehen.

1038. Weichseln mit Essig. — Man thut 3 Pfd. Weichseln, welche ganz vom Stiel befreit oder zur Hälfte abgeschnitten sind, in ein Glas, streut ganzen in Stücke gebrochenen Zimmet und Nelken dazwischen, schüttet dann guten Essig daran, bis er darüber geht. Der Essig wird nun wieder abgeschüttet, und mit $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker eine gute Zeit gekocht, wenn er dann erkaltet ist, an die Weichseln gegossen. In ungefähr 8 oder 10 Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn ziemlich, und schüttet ihn, wenn er erkaltet ist, wieder daran, bindet es gut zu, und verwahrt es an einem trockenen Ort.

1039. Preiselbeeren. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Wein und etwas ganzem Zimmet eine Weile gesotten, dann 2 Pfd. gut erlesene Preiselbeeren, welche recht reif sind, hinein gethan, und recht langsam gekocht, bis der Saft recht zäh ist, dann erkalten lassen, in ein Glas gefüllt, und aufbewahrt.

1040. Zwetschgen mit Essig. — Man thut recht reife auserlesene Zwetschgen sammt den Stielen in ein Glas oder steinernen Hafen, nachdem sie gut abgewischt und mit einer Spicknadel mehrere mal gestupft sind, schüttet Essig daran, bis er darüber geht, schüttet ihn dann wieder ab in ein Kasserol, und nimmt auf 1 Pfund Zwetschgen $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker dazu. Die Zwetschgen werden nun in den Essig gethan, so viel Platz haben, weßwegen es gut ist, wenn man eine breite Kasserol nimmt. Alsdann setzt man sie auf Feuer, deckt sie gut zu, und läßt sie einmal aufkochen, wenn auch die Haut etwas zerplatzt, so thut es nichts; dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie noch eine Weile bedeckt stehen, nimmt dann eine nach der andern heraus. Hat man nicht auf einmal alle Zwetschgen fertig gebracht, so wird mit den Uebrigen eben so ver-

fahren. Ist man nun damit fertig, so wird der Syrup, der sich durch den Saft der Zwetschgen bedeutend vermehrt hat, eingekocht, bis er recht dick ist, dann erkaltet an die Frucht geschüttet. Wird später der Syrup wieder dünner, so kocht man ihn noch einmal dicker ein, und schüttet ihn wieder kalt daran. Der Zucker und Essig wird aber, ehe man die Zwetschgen hinein thut, zuerst eine Weile mit ganzem Zimmet und etwas Nelken gekocht.

1041. Zwetschgen auf andre Art. — 1½ Pfd. auserlesen schöne, sehr reife Zwetschgen werden, wenn sie gut abgeputzt sind, die Stiele ein wenig abgeschnitten und mehreremal gestupft, dann in eine Porzellan-Schüssel gelegt, welche einen sehr gut geschlossenen Deckel hat. 1 Pfd. Zucker wird mit 1 Schoppen gutem Essig, Nelken und Zimmet einmal stark aufgekocht, dann an die Zwetschgen geschüttet und schnell wieder zugedeckt; wenn sie kalt sind in ein Glas gethan und gut zugebunden.

1042. Gurken mit Essig. — Die kleinen Gurken werden am Stiel ein wenig abgeschnitten, dann mit einem saubern Tuch gut abgerieben, in eine Schüssel gethan, und Salzwasser, daß es darüber geht, daran geschüttet; auf eine Maas Wasser eine kleine Handvoll Salz. So läßt man sie 24 Stunden stehen, nimmt sie dann heraus, läßt sie gut abtropfen, und schüttet ganz gewöhnlichen Essig daran; läßt sie mit diesem wieder 24 Stunden stehen. Nun siedet man recht guten Weinessig mit ganzem Pfeffer, Esdragon, Fenchel und kleine Zwiebeln; läßt alles eine Weile miteinander kochen, thut dann die kleinen Gurken, welche wieder gut abgetropft seyn müssen, hinein, und läßt 2 bis 3 mal aufkochen, thut vom Feuer, schüttet es in ein Geschirr, und füllt es, wenn sie kalt sind, in ein Glas oder steinernen Hasen, bindet es gut zu, und erhält es im Trocknen. Auf diese Art eingemacht, darf man nie Verderben befürchten.

1043. Salz-Gurken. — Dazu nimmt man halbgewachsene Gurken, schneidet sie ebenfalls am Stiel ein wenig ab, und reibt sie mit einem Tuche, legt sie dann in ein Geschirr, gießt obiges Salzwasser daran, und läßt sie 48 Stunden stehen, hernach werden sie in einen steinernen Hasen gethan, Esdragon und Fenchel dazwischen gelegt, dann Salzwasser in der Stärke wie das erste daran geschüttet, ein kleines Brettchen darauf gelegt und mit einem Stein beschwert. Wird in einiger Zeit das Wasser zu schlammig, so wird es abgeschüttet, und wieder ein frisches daran gemacht. Man kann auch die Gurken noch auf diese Art machen: Man thut sie im ersten Salzwasser in einen Hasen, beschwert sie, und läßt sie so 14 Tage. Dann werden sie darin sauber abgewaschen, und wieder mit anderm Salzwasser, worunter man den vierten Theil Essig gemischt hat, mit den nämlichen Kräutern in den Hasen gethan, und dann mit einem Brettchen bedeckt und den Stein darauf.

1044. Melirte Früchte. — Man reinigt ganz kleine junge Bohnen, gelbe Rübchen, kleine Monatretzige, ganz junges Welschkorn, Kapuzinersamen, in kleine Stücke gebrochenen Blumenkohl und ganz kleine Gurken, läßt alles ganz. Alle diese Früchte, außer die Gurken, werden in Salzwasser zwar etwas weich, doch so gekocht, daß sie recht fest bleiben, wobei man sehr darauf sehen muß, weil einige viel eher fertig sind als die andern. Man thut die fertig gewordenen gleich in frisches Wasser und dann auf ein Tuch zum Abtrocknen; ist dieß geschehen, so werden sie in ein Geschirr gethan, die kleinen Gurken, welche gut abgerieben seyn müssen, dazu, und eine hinlängliche Quantität nur geringer Essig darüber geschüttet. So läßt man sie zugedeckt zwei bis drei Tage stehen, schüttet sie dann in ein Sieb, und läßt sie gut abtropfen. Nachdem wird guter Weinessig, so viel nöthig ist, außs Feuer gesetzt, mit Esdragon, ein wenig ganzem Pfeffer, läßt es ein paarmal aufkochen, thut die kleinen Gurken

hinein, und läßt sie ein bis zweimal darin aufkochen, stellt es dann vom Feuer, läßt's erkühlen. Die Früchte werden dann in Gläser rangirt und der Essig darüber gegossen, gut zugebunden und im Trockenen verwahrt.

1045. Bohnen. — Die Bohnen, welche noch fast keine Kerne haben dürfen, werden gut von den Fäden befreit und ziemlich klein geschnitten, dann in kochendem Wasser zwei bis dreimal aufgekocht, und gleich in kaltes Wasser gethan, aus diesem in einen Korb oder Sieb, damit sie gut abtropfen; ist dieß geschehen, so werden sie auf ein Tuch ganz dünn auseinander gelegt, damit sie abtrocknen, wozu man 24 Stunden Zeit läßt. Alsdann wird in das gut gereinigte Geschirr, worin man sie einmacht, auf den Boden Salz gethan und etwas Bohnenkraut, dann eine Lage Bohnen, dann wieder nach Verhältniß Salz und etwas Bohnenkraut; so wird fortgeföhren, bis man damit fertig ist, sodann legt man oben darauf gut passende Brettchen, und beschwert sie mit Stein. So läßt man sie längere Zeit stehen, sieht aber fleißig darnach, ob sie auch gehörig Wasser gezogen haben; wäre es nicht der Fall, so müßte man etwas Salzwasser nachgießen. Zur Vermeidung dessen muß man beim Einmachen ziemlich Salz daran thun. Nach einiger Zeit werden die von Schlamm bedeckten Blätter abgewaschen und alles Unreine an den Bohnen gut weggemacht, dann ein sauberes Tuch darüber gelegt, wieder wie vorher beschwert. Will man davon brauchen, so werden sie in lauem Wasser gewaschen und dann nach Belieben gekocht.

1046. Bohnen auf andre Art. — Ganz junge zarte Bohnen werden recht klein geschnitten, in einem Geschirr recht stark mit Salz bestreut und gut unter einander gemischt, dann in ein Gefäß gethan, mit einem Tuch bedeckt und beschwert, im Keller aufbewahrt. Vor dem Gebrauch werden sie in lauem Wasser gethan,

dann in einer $\frac{1}{2}$ Stunde heraus genommen und mit eben solchem zugesetzt; sind sie nun weich gekocht, so werden sie in kaltes Wasser gelegt, hernach in ein Sieb zum Abtropfen gethan; dann kann man sie zubereiten wie man will, entweder mit einer Frikaseesauce oder mit einer ganz kurzen Sauce mit Petersilie. Sie bleiben auf diese Art sehr schön grün.

1047. Gedörrte Bohnen. — Hierzu nimmt man ebenfalls Bohnen wie die vorhergehenden, kocht sie zwei bis dreimal auf in nur schwach gesalzenem Wasser, läßt sie recht gut abtropfen, trocknet sie halb im Schatten, indem man sie sehr dünn aus einander legt und öfters umwendet. Sind sie ungefähr 2 bis 3 Tage gelegen, so thut man sie in einen gar nicht heißen Ofen, läßt sie so langsam austrocknen. Wenn man davon brauchen will, so legt man Abends vorher in laues Wasser.

1048. Erbsen. — Man nimmt die Erbsen ganz frisch vom Stock, wenn die Sonne noch darauf scheint, kernt sie gleich aus, und füllt sie in Bouteillen, nimmt auf jede Bouteille einen Eßlöffelvoll gestoßenen Zucker, eben so viel Salz, macht es recht gut durch einander, stellt dann die Flaschen in das dazu bereitete Geschirr, unwickelt sie aber zuerst, damit sie im Kochen nicht zusammen stoßen, schüttet dann kaltes Wasser daran, setzt sie aufs Feuer, und läßt 2 bis 3 Ball darüber kochen, stellt dann das Geschirr sammt den Flaschen vom Feuer, und läßt's darin erkalten; alsdann werden sie heraus genommen, gut zugespöpft (denk während dem Kochen muß man sie offen lassen), und mit Blase umbunden oder verpicht, dann im Kühlen aufbewahrt. Es müssen aber ganz junge Erbsen seyn. Man kann diese Erbsen trocknen wie die Bohnen.

1049. Spargeln. — Man nimmt gleich von den ersten Spargeln, die recht schön sind, püßt sie, und läßt sie in Salzwasser, welches in einem noch neuen

erdenen Kasserol seyn muß, einen Ball aufthun; nimmt sie dann vom Feuer, läßt sie noch eine Weile stehen, dann werden sie auf ein Tuch heraus gethan zum Abtrocknen. Das Wasser davon läßt man recht schön hell werden, schüttet es ab, und läßt den Saß zurück, setzt es dann wieder aufs Feuer, und kocht's um einen guten Theil ein, ist dieß geschehen, so werden die Spargeln in Gläser gethan, wobei man sehr acht gibt, daß die Spargeln nicht gebrochen werden. Ist nun das Salzwasser ganz erkühlt, so wird es daran gegossen, es muß darüber gehen, dann wird gut ausgekochtes Hammelsfett darauf gegossen, und zum Gebrauch aufbewahrt. Wenn die Spargeln zugesetzt werden, muß man das Wasser gar nicht stark salzen, weil man es nachher, wenn es abgegossen ist, noch einkocht, sonst würde es zu scharf und die Spargeln würden darin verderben, weil sie unter dieser Schärfe leiden müßten.

1050. Champignons. — Die Champignons, welche noch ziemlich klein und ganz geschlossen seyn müssen, werden gut gereinigt und gewaschen, und auf einem Tuch gut abgetrocknet, dann in ein erdenes Geschirr gethan, mit Zitronensaft und etwas Wein auf nur gelindes Feuer gesetzt, immer herum geschüttelt und so eine Weile gedünstet, dann auf die Seite gestellt bis den andern Tag, wo man sie in ein Sieb schüttet, gut abtropfen läßt. Ist dieß geschehen, so wird die Brühe wieder aufs Feuer gesetzt und ein Paar Ball aufgekocht. Die Champignons werden dann in ein reines Geschirr gethan, und die erkaltete Brühe darüber gegossen. Sollte es zu wenig Brühe seyn, so wird noch etwas Wein dazu gethan; dann wird recht gute, frische, ausgekochte Butter darauf gegossen und aufbewahrt. So oft man davon braucht, muß das Fett jedesmal wieder umgeschmolzen werden. Auch muß man nicht vergessen etwas Salz dazu zu thun, wenn man sie aufs Feuer setzt. Eine Zwiebel ist eben

falls recht gut dabei, die man aber weg thut, wenn sie in das Geschirr zum Aufbewahren gethan werden.

1051. Sauerampfer. — Der Sauerampfer, welcher recht schön seyn muß, wird gut erlesen und gewaschen, dann in kochendem Wasser ziemlich weich gebrüht, und in ein Seiher zum Ablaufen gethan, etwas kaltes Wasser darüber geschüttet. Alsdann wird er gut ausgedrückt, ziemlich fein verwiegt, in einen steinernen Hasen gethan, und Hammelsfett, welches gut ausgekocht ist, darüber gegossen. Man gebraucht ihn dann im Winter statt des frischen Sauerampfer.

1052. Endivie. — Man nimmt breitblättrigen Endivie, schneidet ihn fingerlang, macht ein Paar Einschnitte der Länge nach, wo die Blätter am stärksten sind, wäscht ihn recht sauber, wenn er vorsichtig erlesen ist, man muß Blatt für Blatt gut durchsehen; alsdann thut man ihn in ein Geschirr, macht ihn mit Salz recht gut durch einander, läßt ihn so einen Tag stehen, den andern Tag wird er recht gut ausgedrückt, streut in das dazu bereitete Geschirr etwas Salz, dann von dem ausgedrückten Endivie eine Lage darauf, streut Salz darüber, dann wieder Endivie, und so bis man damit fertig ist, drückt ihn recht fest zusammen, legt ein Tuch darüber, und beschwert's mit Steinen. Will man davon gebrauchen, so thut man ihn Abends vorher in laues Wasser, setzt ihn den andern Tag mit recht heißem Wasser zum Feuer, und gebraucht ihn so statt des Frischen nach Gutfinden.

1053. Kirschen in Flaschen. — Dazu sind die schwarzen Kirschen mit rothen Stielen und von mittlerer Größe die besten. Sie werden recht trocken genommen, vom Stiele befreit, Flaschen, welche etwas weite Hälse haben, werden damit ganz voll gefüllt, zu jeder Flaschenvoll ein Löffelvoll gestoßener Zucker gemischt, dann sehr fest zugespöpft und mit Blase umbunden. Hierauf werden sie in ein Geschirr gestellt,

gut umbunden, dann kaltes Wasser daran gegossen, und so auf dem Feuer zweimal aufkochen lassen, dann vom Feuer gethan, in dem Wasser erkalten lassen und im Kühlen aufbewahrt.

XVI. Gefrorenes.

1054. Punsch-Gefrorenes. — Es werden vier Citronen und vier Drangen an 2 Pfund Zucker ganz leicht abgerieben, dann in eine Schüssel abgeschabt. Der Saft der Citronen und Drangen, welchen man gut durchsieht, dazu, der übrige Zucker wird geläutert. Nun wird etwas Thee mit $\frac{1}{2}$ Maas Wasser angebrüht, wenn er genug gezogen hat zu dem Saft gethan nebst einer Bouteille gutem siedend gemachtem Wein und $\frac{1}{2}$ Schoppen Araf, mit dem geläuterten Zucker vermischt, kalt werden lassen, dann in die Büchse gethan, und gefrieren lassen.

1055. Rahm-Gefrorenes mit Vanille. — $\frac{1}{2}$ Loth Vanille wird in etwas süßem Rahm eine Weile gekocht, dann durchgeseiht, die Vanille wird gut aufgehoben, weil man sie zum zweitemal noch recht gut brauchen kann. Nun werden in einem Kasserol 20 Eiergelb mit einem weißen Schlagbesen recht zerrieben, alsdann nach und nach eine Maas süßen Rahm, wobei der mit Vanille abgekochte mitgerechnet ist, daran gerührt; unter immerwährendem Rühren auf nicht starkem Feuer gelassen, bis es dick wird, aber ja nicht gerinnt, dann vom Feuer gethan, durch ein Haarsieb passirt und immer noch darin gerührt, bis es kalt ist, dann in die Büchse gethan. Auch muß man $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, ehe die Crem aufs Feuer gesetzt wird, dazu thun.

1056. Carmel-Gefrorenes. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, welcher gestoßen seyn muß, wird mit ein wenig Wasser