

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Constanzer Kochbuch**

**Kümicher, Caroline**

**Constanz, 1835**

XXXIV. Vom Einmachen des Obstes, der Früchte und Gemüse

[urn:nbn:de:bsz:31-106880](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106880)

478 — Vierunddreißigster Abschnitt.

rungsmittel ist keine besondere Vorsicht zu beobachten. Die frisch oder roh aufbewahrten richtet man wie gewöhnlich zu; die bis zu drei Viertel gar gekochten, z. B. Fleisch, Braten, werden noch etwas gekocht oder erhitzt. Gemüse wäscht man vorher. Man kann zu diesem Zweck gleich warmes Wasser in die Flasche gießen, damit es sich leichter herausnehmen läßt. — Es ist auch nicht nöthig, den Inhalt einer Flasche, wenn sie einmal geöffnet ist, sogleich zu verbrauchen. Man pfropfe sie nur gleich wieder gut zu, und stelle sie an einen kühlen Ort.

26. Eier ein ganzes Jahr frisch zu erhalten. Für jede Haushaltung ist es von Wichtigkeit, wenn man den nöthigen Vorrath von Eier für den Winter, welche in den Monaten April bis Ende August wohlfeil eingekauft werden können, frisch und gut erhalten kann. Hierbei muß folgende Vorschrift genau beobachtet werden:

Man nimmt in ein gut glasirtes steinernes Gefäß, welches etwa 15 bis 16 Maß hält,  $1\frac{1}{2}$  Pf. ungelöschten Kalk, gießt 12 Maß Brunnenwasser darauf, deckt das Geschirr zu, rührt es täglich 4 bis 6 mal und läßt es zugedeckt 24 Stunden stehen. Nun nimmt man ein anderes Gefäß und füllt es voll Eier, welche aber höchstens 4 Wochen alt seyn dürfen, begießt sie mit der, neuerdings umgerührten, Kalkmischung, daß es 2 bis 3 Zoll darüber geht, deckt das Geschirr zu, umbindet es mit einem Papier oder Tuch und verwahrt sie an einem nicht zu warmen, jedoch frostfreien Platz. Beim jedesmaligen Herausnehmen werden die Eier in frischem Wasser abgespült, und die übrigen Eier wie zuvor verwahrt. Man kann ganze Fässer mit Eier füllen, nur muß nach Verhältniß Kalk genommen werden.

XXXIV. Vom Einmachen des Obstes, der Früchte und Gemüse.

1. Aepfel. Man schält und pußt recht saftige, gute Aepfel, schneidet sie in kleine Stückchen und kocht

sie in  
Hierauf  
beschwer  
stellt m  
sich setze  
ten Zuck  
den, un  
dem Ko  
drücken  
man sie  
tauchten

2. U  
schnitten  
je 1 Pf  
weich si  
sie, wen

3. U  
sie, und  
Pf. Apr  
wenn  
Aprikose  
aber ga  
Zucker  
Auf die  
Man ka  
men un  
muß ab  
ansitzen.

4. G  
Johanni  
ner Stee  
ser, gieß  
sie mit  
wenig d  
zum Ab  
und Zit  
ein woh  
bis er  
den Zuck



sie in so viel Wasser, daß es über die Aepfel geht, weich. Hierauf schüttet man sie auf ein Tuch in eine Schüssel, beschwert sie, damit der Saft recht gut auslaufe; dann stellt man den Saft über Nacht in den Keller, damit er sich setze. Alsdann thut man in 2 Pf. Saft 1 Pf. guten Zucker, woran eine oder 2 Zitronen abgerieben worden, und kocht ihn auf schnellem Feuer dick. Während dem Kochen muß man immer etwas Zitronensaft dazu drücken, damit die Gelee recht hell wird. Dann füllt man sie in Gläser und deckt sie mit in Branntwein getauchtem Papier zu.

2. Am arillen. Wenn die Amarillen geschält, zerschnitten und die Steine ausgenommen sind, läßt man je 1 Pf. mit 1 Pf. geläuterten Zucker kochen, bis sie weich sind und der Saft daran dick ist; dann gießt man sie, wenn sie ein wenig erkaltet sind, in ein Gefäß.

3. Aprikosen. Man nimmt frische Aprikosen, schält sie, und zerschneidet sie in der Mitte; läutert auf jedes Pf. Aprikosen beinahe 1 Pf. Zucker, bis er Faden spinnt; wenn der Zucker ein wenig erkaltet ist, legt man die Aprikosen hinein, läßt sie eine Zeitlang kochen, daß sie aber ganz bleiben; dann legt man sie heraus, läßt den Zucker noch ein wenig kochen, und gießt ihn darüber. Auf die nämliche Art können Pfirsiche eingemacht werden. Man kann auch zu 1 Pf. Aprikosen  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker nehmen und zu einer Marmelade verkochen lassen, dann muß aber recht fleißig gerührt werden, damit sie nicht ansetzen.

4. Grüne Baum nüsse. Man zupft die Nüsse um Johanni oder 8 Tage früher ab, stupft dieselben mit einer Stecknadel, legt sie 10 bis 12 Tage in frisches Wasser, gießt aber alle Tage anderes daran; dann setzt man sie mit frischem Wasser über's Feuer, und läßt sie ein wenig darin kochen, gießt sie ab, thut sie in ein Sieb zum Ablaufen, und bestreut sie mit Nägelein, Zimmt und Zitronen; hernach läutert man auf jedes Pf. Nüsse ein wohlgewogenes Pf. Zucker mit 1 Schoppen Wasser, bis er Faden zieht, thut die Nüsse in ein Geschirr, gießt den Zucker darüber, und läßt ihn so zwei Tage stehen;



dann werden die Nüsse in eine messingene Pfanne genommen und noch so lange darin gekocht, bis man sie mit einem Hölzchen leicht durchstechen kann; alsdann nimmt man die Nüsse heraus, legt noch ein Stück Zucker in die Sauce, läßt sie noch ein wenig kochen, und gießt sie wieder über die Nüsse; wenn sie ganz erkaltet sind, bewahrt man sie auf.

5. Birnen. Man nimmt schöne Muskateller oder Zucker-Birnen frisch vom Baume, schält sie und wäscht sie aus frischem Wasser; dann legt man sie auf ein Tuch, daß sie abtrocknen, nimmt dann auf jedes Pfund Birnen  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker, läutert ihn, und läßt die Birnen wie hart gesotene Eier darin sieden; dann nimmt man sie heraus, legt sie in ein Geschirr, und läßt den Zucker noch so lange kochen, bis er recht dick ist; sobald er abgekühlt ist, gießt man ihn über die Birnen in ein Zuckerglas; wenn sie nach einigen Tagen wässerigt werden, wird der Saft mit einem Stückchen Zucker noch einmal gekocht, und darüber gegossen.

6. Nespeln. Zu 1 Pf. Nespeln nimmt man 1 Pf. Zucker, die Nespeln thut man in siedendes Wasser über das Feuer, bis man sieht, daß sie aufspringen; hernach nimmt man eine nach der andern heraus und schält sie, steckt in jede Zimmt und Nägelein, läutert den Zucker, legt sie darein, und läßt sie sieden, bis der Saft vom Zucker in die Nespeln kommt; dann zieht man sie auf eine Platte heraus, läßt die Brühe sieden, bis es genug ist, und thut es in ein Glas zum Aufbewahren.

7. Paradiesäpfel, die schön roth und weiß sind, werden in beliebige Stücke geschnitten, mit Lorbeerblätter, Chalotten, Pfefferkörner und Gewürznelken in einer messingenen Pfanne über das Feuer gesetzt, dabei einigemal umgerührt, damit sie nicht anhängen. Wenn sie anfängen zu kochen, deckt man das Geschirr zu, und läßt sie ungefähr eine halbe Stunde kochen und Brühe ziehen. Dann treibt man sie durch ein Haarsieb, damit das Mark recht durchkommt, und läßt sie wieder auf Kohlen zu einem dicken Brei einkochen, der so dick seyn muß, daß man den Löffel darin stehen lassen kann. Stets muß

darin g  
Man i  
lon, sch  
die Para  
daß es  
haupt se  
Rührlöff  
der Pfan

Nun  
einige Te  
fühle, bi  
oder son  
die Mass  
reif war  
nur saul  
und kan  
brauche  
Buttersa  
hat. D

8. Q  
zu ganz  
mit 1 S  
die Quitt  
die fein  
nat dazu  
die Quitt  
nig erkal  
die Quitt  
noch dick

Zu eine  
mit einem  
auf das  
starkes Z  
daß er si  
davon ab  
Zucker, l  
gießt ma  
 $\frac{1}{2}$  Zitron  
Constz.



darin gerührt werden, sonst hängt es sich gleich an. Man nimmt sodann 2 Theile gefertigte trockne Bouillon, schneidet sie in Stücke, rührt sie auf Kohlen unter die Paradiesäpfelmasse, rührt es wieder auf dem Feuer, daß es so dick wie trockne Bouillon wird. Es muß überhaupt so lange gerührt werden, bis die ganze Masse am Rührlöffel hängen bleibt, und sich an allen Seiten von der Pfanne losläßt.

Nun füllt man es in feine Confiturengläser, läßt es einige Tage darin an der Luft stehen, damit es sich ausfühle, bindet dann die Gläser zu und läßt sie an der Luft oder sonst an einem kühlen Orte stehen. Gewöhnlich läuft die Masse grau an, besonders wenn die Äpfel nicht recht reif waren; dieses schadet aber nichts, man darf sie nur sauber abschaben. Dann hängt man sie an die Luft, und kann sie 3 bis 4 Jahre aufbewahren. Vor dem Gebrauche thut man ein Stück in eine gewöhnliche weiße Buttersauce, in welche man etwas Zitronensaft gedrückt hat. Dann siebt man sie durch ein Haarsieb.

8. Quitten. Man schält die Quitten, schneidet sie zu ganz kleinen Schnitzchen, läutert dann 1 Pf. Zucker mit 1 Schoppen Wasser, und wenn er spinnt, legt man die Quitten darein, thut etwas Zimmt, etliche Nägelein, die fein verwiegte Schale von 1 Citrone und etwas Zitronat dazu, und läßt es mit diesem so lange kochen, bis die Quitten recht weich sind; dann läßt man sie ein wenig erkalten, und füllt sie in ein Zuckerglas. Man kann die Quitten auch etwas früher herausnehmen, den Saft noch dicker einkochen und darüber gießen.

Zu einer Quitten-Gelee wischt man 12 bis 15 Quitten mit einem Tuch ab, reibt sie dann auf einem Reibeisen bis auf das Steinige, preßt die geriebenen Quitten durch ein starkes Tuch, und stellt den Saft über Nacht in den Kessel, daß er sich setzt; des andern Tages gießt man das Helle davon ab, und auf 1 Maß Saft nimmt man  $\frac{3}{4}$  Pf. Zucker, läutert diesen, und wenn er wieder erkaltet ist, gießt man den Quittensaft dazu, drückt den Saft von  $\frac{1}{2}$  Citrone daran, und läßt es so lange kochen, bis der



Saft, wenn er erkaltet ist, gesteht, und füllt ihn in kleine Gelee-Gläser.

9. Reineclauden. Man nimmt zeitige Reineclauden, läutert auf jedes Pfund  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker, thut die Reineclauden darein, thut von 1 Zitrone die verwiegte Schale und etwas Zitronat dazu, läßt sie recht dick einkochen und rührt sie recht fleißig, daß sie nicht ansitzen. Auf die nämliche Art werden auch Zwetschgen eingemacht; dieselben müssen aber 3 bis 4 Stunden lang fortkochen, und fleißig darin gerührt werden.

10. Weichseln. Man nimmt Pfund für Pfund Weichseln und Zucker, läutert letztern, schäumt ihn wohl ab, und wenn er spinnt, hebt man ihn vom Feuer ab, läßt ihn ein wenig erkalten; dann erst legt man die Weichseln hinein, läßt sie langsam  $\frac{1}{2}$  Viertelstunde kochen, nimmt sie heraus, legt sie in eine Schüssel, läßt den Saft noch so lange kochen, bis er dick wird, gießt ihn über die Weichseln, und wenn sie recht kalt sind, bewahrt man sie in Gläsern auf. Man tunkt ein Blättchen Papier in Kirschwasser oder andern Brantwein, und legt es inwendig in die Gläser hinein über das Eingemachte. Es kann auch Zimmt, Zitronenschale und ganze Nägelein beigelegt werden.

11. Weichseln sauer einzumachen. Man nimmt schöne Weichseln, schneidet die Stiele davon, bis auf Fingerbreite; dann läutert man auf jedes  $\frac{1}{2}$  Pf. Weichseln 1 Pf. Zucker, thut ziemlich viel gestoßene Nägelein, Zimmt und verwiegte Zitronenschale dazu; man rechnet zu jeder halben Maß Essig  $\frac{3}{4}$  Pf. bis auf 1 Pf. Zucker; den Essig, Gewürz und Zucker läßt man miteinander siedeln, gießt ihn dann über die Weichseln, läßt sie über Nacht stehen; des Morgens gießt man den Saft ab, siedet ihn noch einmal, und gießt ihn wieder über die Weichseln; aber jedesmal muß der Saft kalt geworden seyn, ehe er über die Weichseln gegossen wird.

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

Zwet  
ihn  
Zuck  
die Z  
stehen  
ne ge  
gesot  
sorgf  
kochen  
darüb

13  
die Z  
schön  
einen  
man  
und  
und  
werde  
und  
hölzer  
Stein  
man  
zu un  
Auf d

14  
zen S  
und d  
einem  
davon  
ausge  
Nägel  
steckt;  
wasser  
über d  
läßt n  
man  
läßt e  
wenn  
glas.



Zwetschgen ab, thut ihn in eine messingene Pfanne, läßt ihn mit Nägelein, Zimmt, Zitronenschale und 2 Pf. Zucker eine gute Zeitlang kochen, gießt ihn wieder über die Zwetschgen, und läßt sie wieder über Nacht im Keller stehen; des Morgens werden sie in eine messingene Pfanne genommen, und auf einem schwachen Feuer wie weichgesottene 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.

13. Zwetschgen auf andere Art. Man nimmt die Zwetschgen vom Baume weg, wenn sie noch recht schön blau und nicht weich sind; dann legt man sie in einen steinernen Hafen; zu 50 bis 60 Zwetschgen nimmt man  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser, 1 Schoppen recht reinen Honig und das Weiße von einem Ei, läßt es wohl kochen, und schäumt es fleißig ab; wenn es anfängt dick zu werden, nimmt man es vom Feuer, läßt es abkühlen, und gießt es über die Zwetschgen, deckt alsdann einen hölzernen Teller darauf, beschwert sie mit einem kleinen Stein; und läßt sie etliche Wochen so stehen; dann nimmt man den Teller weg, bindet das Geschirr mit Papier zu und stupft oben mit einer Stecknadel Löcherchen darein. Auf diese Art halten sie sich sehr lange, wie vom Baum.

14. Hagebutten. Die Hagebutten werden mit kurzen Stielen abgeschnitten, oben die Büxen weggeschnitten, und die Hagebutten alle mit einem Federmesser, oder mit einem spitzigen Hölzchen ausgehöhlt; dann werden einige davon ganz klein zerschnitten, und die andern damit ausgefüllt; oben wird anstatt des Büxens ein ganzes Nägelein, oder ein längliches Stückchen Zitronat eingesteckt; hernach wird nach Gutdünken Zucker mit Rosenwasser geläutert, und wenn er ein wenig erkaltet ist, über die Hagebutten gegossen, bis er darüber geht; dann läßt man sie über Nacht stehen; des andern Tages gießt man alles mit einander in eine messingene Pfanne, und läßt es so lange sieden, bis die Hagebutten weich sind; wenn sie erkaltet sind, verwahrt man sie in einem Zucker-  
glas.



15. Hagebutten-Mark. Es werden schöne reife Hagebutten in der Mitte zerschnitten, sauber gepulzt und gewaschen; man läßt sie in einer Schüssel 3 bis 4 Tage stehen, bis sie teig sind; dann werden sie durch einen Seier getrieben, und zu 1 Pf. Mark 1 Pf. Zucker geläutert, bis er Faden zieht; hierauf nimmt man ihn eine Viertelstunde lang vom Feuer, damit er ein wenig erkalte, weil sonst das Mark die schöne rothe Farbe verliert, rührt das Mark in den Zucker, thut es wieder auf das Feuer, und läßt es unter stetem Umrühren noch ein klein wenig kochen, stellt es vom Feuer, und wenn es kalt ist, wird es in ein Zuckerglas gethan, dieses mit Papier zugebunden, und darein mit einer Stecknadel Löchelchen gestochen.

16. Hagebutten-Marzipan. Man zerschneidet Hagebutten in der Mitte, höhlt sie wohl aus, und läßt sie zu Teig werden; dann werden sie durch ein Sieb getrieben; auf  $1\frac{1}{2}$  Pf. von dem durchgetriebenen Mark nimmt man  $\frac{1}{2}$  Pf. kleingestößenen und durchgeseibten Tragant, thut es zusammen in einen Mörser, stößt es wohl durch einander, streut fein zerstoßenen Zucker daran, bis es einen dicken Teig giebt; alsdann muß es mit geseibtem Zucker ausgewirkt werden, hernach drückt man es in Mödel.

17. Himbeeren. Man nimmt ein großes Körbchen Himbeeren in einen neuen Hasen, zerdrückt sie stark und stellt sie in kochendes Wasser, oder auf heiße Asche, und läßt sie 3 Tage zugedeckt im Keller stehen, drückt aber den Saft von einer Zitrone darein, daß es sich setzt; alsdann gießt man das Helle behutsam davon ab, daß gar nichts vom Saß dazu kommt; hierauf nimmt man zu 4 Pf. Saft 1 Pf. Zucker, thut dieses zusammen in eine messingene Pfanne, drückt den Saft von 1 Zitrone dazu, damit das Gelee schön hell wird, läßt es so lange mit einander kochen, bis es dick wird, wenn man einen Tropfen davon kalt werden läßt. Wenn es erkaltet ist, füllt man es in kleine Gelee-Gläser, legt in Kirschwasser getunktes Papier darauf, und bindet sie mit Papier zu.



18. Himbeer-Gelee mit Quitten. Recht schöne reife Himbeeren thut man in einen neuen Topf mit einer starken Hand voll Zucker und läßt sie über Nacht stehen; hernach thut man sie in ein Tuch und drückt den Saft sauber aus, nimmt auf jeden Schoppen Saft  $\frac{1}{4}$  Pf. Zucker, thut den Saft von einer Zitrone daran und läßt es dick einkochen. Nun füllt man von dieser Gelee beliebige Gläschen halb voll, läßt sie stehen, und legt kleine Stückchen eingemachte Quitten darauf, füllt die Gläser mit der Gelee voll, läßt sie wieder gestehen und verwahrt sie alsdann an einem kühlen, jedoch trocknen Orte.

19. Johannisbeeren. Man nimmt 1 Pf., höchstens 5 Bierl., recht zeitige Johannisbeeren, und zupft sie von den Stielen; nimmt dann 1 Pf. Zucker, zerklopft und läutert ihn mit 1 Schoppen Wasser, bis er Blasen bekommt; hernach läßt man ihn ein wenig erkalten, thut die Beeren hinein, und läßt sie so lange kochen, bis, wenn man es probirt, es nicht mehr zerläuft; dann stellt man sie vom Feuer, läßt sie ein wenig erkalten, und füllt sie in beliebige Geschirre zum Aufbehalten. Auf diese Art eingemacht, gebraucht man sie zum Backwerk; zum Konfekt aber nimmt man recht schöne ganze Träublein, wäscht sie sauber, und läßt sie in einem Seier ablaufen, legt sie in recht stark geläuterten Zucker, und läßt sie darinnen nur eine gute Viertelstunde kochen; dann nimmt man sie heraus, legt sie in ein Glas, und wenn der Zucker noch dicker eingekocht ist, läßt man ihn ein wenig erkalten, gießt ihn darüber, und behält sie zum Gebrauche auf.

20. Johannisbeer-Gelee. Man thut, gleich schwer, gestoßenen Zucker und recht reife abgezupfte Johannisbeeren schichtenweise in eine messingene Pfanne, setzt sie auf ein starkes Feuer und läßt sie schnell kochen, bis der Zucker vergangen und der Saft von den Beeren herausgezogen ist. Hierauf wird es durch ein Haarsieb gegossen, der Saft wieder in die Pfanne gethan und mit ein wenig Zitronensaft noch so lange gekocht, bis er zähe ist; dann bewahrt man die Gelee in Gläsern auf.

21. Weiße Trauben. Man nimmt gute, zeis



tige, weiße Traubenbeeren, schneidet sie auf, und nimmt die Kerne heraus, nimmt auf 1 Pf. Traubenbeeren 1 Pf. Zucker, und kocht dieses zu einer Marmelade ein; es kann auch Gewürz, als Zimmt, Nägelein, Zitronenschale, dazu gelegt werden.

22. Blaue Trauben. Man nimmt 3 Pf. gezupfte Traubenbeeren, legt sie in eine neue messingene Pfanne, schüttet 1 Maß süßen neuen Wein von dem Vorlauf daran, und läßt sie  $\frac{3}{4}$  Stunden sieden; wenn sie anfangen zu sieden und steigen, nimmt man einen Schaumlöffel, und hebt die Trauben damit auf, damit sich die Kerne an den Schaumlöffel ansetzen. Auf diese Art kann man die Kerne alle herausbringen. Wenn dieses geschehen, legt man  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker darein, läßt es noch eine gute halbe Stunde aufkochen, rührt fleißig darin, damit sie nicht ansetzen; dann nimmt man sie vom Feuer, gießt sie in ein irdenes Geschirr, und wenn sie erkaltet sind, füllt man sie in Gläser.

23. Bohnen. Diese müssen klein und noch ohne Kerne seyn; im Spätjahr ist es am vortheilhaftesten dafür; die Bohnen werden gepuzt, dann in kochendes Wasser, worin sich eine Handvoll Salz befindet, gethan; man läßt sie nur etliche Wälte thun, gießt das Wasser ab, läßt sie auf einem Tuch abtrocknen, legt dann in einen steinernen Hafen eine Lage Lorbeerblätter, Basilikum, Esdragon und etwas Bohnenkraut, streut ein wenig grob gestoßenen Pfeffer darüber, legt sodann eine Lage Bohnen darauf, überstreut sie wieder mit den besagten Kräutern, und fährt so fort, bis das Geschirr voll ist. Man muß sie so fest als möglich eindrücken. Dann gießt man recht guten Essig darüber, einen Guß Provencer-Öel darauf, bindet das Geschirr zu, und bewahrt sie im Keller auf.

24. Essigbohnen. Man pflückt ganz junge Bohnenschefen, welche noch keine Kerne haben, schneidet die Spitzen sauber davon, zieht die Fäden weg. Alsdann läßt man Wasser in einer großen Pfanne stark kochen, legt sie darein und läßt sie wie hartgesottene Eier sieden, nimmt sie mit der Schaumkelle heraus, legt sie

auf e  
läßt  
fäß e  
kum  
bestre  
man  
Nun  
erkalt  
mit  
und  
gen  
das  
Laub  
wahr  
zes  
25  
man,  
einem  
Schi  
lich  
läßt  
auf  
eine  
wohl  
viel  
Basi  
sieder  
läßt  
Sie  
D  
sie f  
mit  
mern  
ziem  
voll  
wass  
Gese  
Lage  
dann



auf ein Bret, deckt sie mit einem reinen Tuch zu und läßt sie erkalten. Nun legt man in ein steinernes Gefäß eine Lage Kräuter, als Esdragon, Thimian, Basilikum und sehr wenig Majoran, dann eine Lage Bohnen, bestreut sie mit Salz und ganzen Pfefferkörnern, so fährt man wechselweise fort einzulegen, bis alles zu Ende ist. Nun läßt man guten Weinessig kochen und wieder ganz erkalten, gießt ihn dann auf die Bohnen, bedeckt sie mit Reblaub und gießt gutes Del darauf, bindet sie zu und verwahrt sie zum Gebrauche auf. Beim jedesmaligen Herausnehmen wird das Del sorgfältig abgenommen, das Laub mit Essig wieder abgeschwenkt, und sodann Laub und Del wieder darauf gethan und sorgfältig verwahrt. Auf diese Weise halten sich die Bohnen ein ganzes Jahr und bleiben schön grün.

25. Gurken. Die kleinsten Kufummern nimmt man, schneidet die Stiele davon ab, reibt sie trocken mit einem Tuch recht sauber ab, stupft sie dann mit einer Schindel weitschichtig, legt sie in ein Geschirr, streut ziemlich viel Salz darüber, schüttelt sie aber öfters um, und läßt sie so 24 Stunden stehen; dann schüttet man sie auf ein Tuch, reibt sie wieder sauber ab, thut sie in eine messingene Pfanne, schüttet Essig daran, daß er wohl darüber geht, thut 2 bis 3 Pfefferkörner, eben so viel Lorbeerblätter, ein wenig Esdragon, Thimian und Basilikum dazu, und läßt sie wie hart gesottene Eier sieden; dann schüttet man sie in einen steinernen Hafen, läßt sie erkalten, deckt sie zu, und stellt sie in den Keller. Sie halten Jahr und Tag.

Oder man nimmt halb große Kufummern, wäscht sie sauber, belegt ein hölzernes Geschirr oder Fäßchen mit Bohnenkraut; dann macht man eine Lage Kufummern, auf diese eine Lage Lorbeerblätter, Pfeffer und ziemlich Salz, und so fährt man fort, bis das Geschirr voll ist, hernach macht man ein recht scharfes Salzwasser, gießt es daran, bis es darüber geht, macht das Geschirr gut zu, legt es in den Keller, wendet es alle Tage um, und läßt es 4 bis 5 Wochen so liegen; alsdann kann man nach Belieben davon gebrauchen.



26. Gurken auf eine sehr einfache Art. Man nimmt ausgewachsene, jedoch nicht gar große Gurken, putzt sie mit einem reinen Tuch sauber ab, legt in ein rein geputztes Fäßchen Eichenlaub, etwas Fenchelkraut und ein wenig Esdragon, dann eine Lage Gurken und bestreut sie mit Salz, so fährt man schichtenweise fort zu legen, bis alles zu Ende ist. Dann macht man ein starkes Salzwasser, schüttet so viel darüber, daß es darüber geht, bedeckt sie mit Eichenlaub und den angezeigten Kräutern, legt ein passendes Bret darauf, und beschwert sie mit Steinen.

27. Essiggurken. Man nimmt kleine, eines Daumens große Gurken, wischt sie mit einem reinen Tuch sauber ab, stupft sie mit einem Hölzchen, bestreut sie, nachdem sie gewaschen, stark mit Salz und läßt sie 24 Stunden stehen. Alsdann läßt man guten Weinessig kochen und wieder erkalten, legt die Gurken in einen steinernen Topf, zwischen jede Lage Gurken etwas Thimian, Esdragon, Bohnenkraut und einige Gewürznelken.

28. Kohlraben. Man nimmt die Kohlraben aus den Gärten, wenn sie noch recht jung sind, befreit sie von den Blättern und Schelfern, und läßt sie in einem Kessel mit gesalzenem Wasser kochen. Dann nimmt man sie heraus, legt sie zum Erkalten auf ein Bret, und thut sie, wenn sie ganz kalt sind, in eine Stande, bestreut sie mit Salz, und gießt so viel frisches Wasser dazu, daß es darüber geht. Man beschwert man sie mit Breter und Steinen, und läßt sie stehen.

Die grünen Herzblättchen siedet man mit halb Essig und halb Wasser ab; dann gießt man sie in einen Seiher zum Ablaufen, bringt sie in einen Steintopf, und bestreut sie mit Salz; alsdann gießt man abgessottene und wieder erkaltete Essig darüber, deckt das Geschirr zu und läßt es bis zum Gebrauche stehen. So sind sie sauer gekocht sehr gut.

29. Rabnen (rothe Rüben). Man nimmt hiezu ganz junge rothe Rüben, die aber nur Daumendick seyn dürfen. Nachdem sie rein abgewischt und von allen



Blättchen und Wurzeln befreit sind, werden sie etwas abgeschabt, in gutem Weinessig wie hartgefottene Eier übersotten, und dann zum Erkalten in einen Seiher geschüttet. Nun belegt man den Boden eines kleinen Fäßchens mit Esdragon, Basilikum und Lorbeerblätter, auf welche man ganzen Pfeffer streut, dann eine Lage von den Rahnen darauf legt, und diese wieder mit Salz und Wachholderbeeren überstreut. Auf diese Weise wird fortgefahren, bis das Fäßchen voll ist, worauf man es mit gutem Weinessig übergießt und es gut zumacht.

30. Gelbe Rüben. Diese dürfen nicht mehr als einen kleinen Finger dick seyn. Dann werden sie gewaschen und abgeschabt, doch so, daß die Haut nicht ganz verletzt wird. Nun legt man sie mit einer Hand voll Salz in kochendes Wasser, und läßt sie wie hartgefottene Eier sieden, legt sie dann auf ein Tuch, und wenn sie ein wenig erkaltet sind, bringt man eine Lage davon in einen Steintopf, bestreut sie mit Kümmel, Salz, Esdragon und Thimian. Wenn sie über Nacht gestanden haben, gießt man recht guten Weinessig, welcher aber abgekocht und wieder erkaltet seyn muß, und Fingerhoch gutes Provencer-Öel darüber, bindet das Glas zu, und verwahrt es an einem kühlen Ort. Beim Gebrauch wird das Öel abgelassen und die nöthige Menge herausgenommen, dann das Öel wieder darauf gegossen und der Topf wie zuvor verwahrt.

31. Weiße Rüben. Diese werden gleich, wenn sie aus der Erde genommen sind, recht sauber gewaschen, dann abgeschält und abermal gewaschen; dann läßt man sie so fein als möglich hobeln, und thut sie in eine wohlausgebrühete und mit frischem Wasser ausgeschwenkte Stände, die man recht mit Kümmel und Salz ausgestreut hat. Man legt die Rüben Kübelweise hinein, streut auf jeden Kübel voll Rüben eine starke Hand voll Salz mit Kümmel vermischt, und stößt sie mit einem Stößel, bis sie Wasser ziehen; dann legt man oben darauf recht sauber geputzte Krautblätter, eine saubere Leinwand und einen hölzernen, darauf passenden Deckel, den man mit Steinen beschwert. Bei den Rü-



ben muß die nämliche Reinlichkeit, wie bei dem Kraut, beobachtet werden.

32. Sauerkraut. Man nimmt das Weißkraut an einem schönen Tage aus dem Garten, löst alle unreinen Blätter davon, legt es einen Tag an die Luft, damit es recht austrocknet, schneidet die mittleren Dorschen (das Holzige) heraus, und läßt das Kraut so fein als möglich hobeln. Dann bestreut man eine Stände, die aber zuvor mit kochendem Wasser ausgeschwenkt wurde, stark mit Salz und Wachholderbeeren; auf diese legt man recht saubere Krautblättchen, dann einen Kübel voll von dem gehobelten Kraut, auf dieses streut man wieder 2 starke Hände voll Salz und einige Wachholderbeeren. Auf diese Weise fährt man fort, bis die Stände voll ist, stößt aber nach jedesmaligem Einlegen und Salzen das Kraut mit einem Krautstößel, bis es Wasser hat, doch nicht zu stark, damit man das Kraut nicht verschlägt, und es nicht kurz wird.

Zuletzt belegt man es wieder mit recht reinen Krautblättchen, deckt es mit einer saubern alten Leinwand und einem hölzernen Deckel zu, den man mit Steinen beschwert. Man kann auch zwischen dem Kraut zerschnittenen Meerrettig legen. Oder man verschneidet eine Zitrone in sehr dünne Blättchen, und legt sie im Kraut herum, es bekommt davon eine schöne Farbe und hält sich sehr gut.

Beim Sauerkraut ist besonders im Sommer die größte Reinlichkeit nöthig. Es muß wenigstens alle 2 Tage sehr sauber abgewaschen, und sowohl die Steine und Breter, wie auch die darauf befindliche Leinwand, mit einer Bürste und fließendem Wasser gereinigt werden.

33. Trockene Spargel-Marmelade. Schöne grüne Spargeln läßt man, nachdem sie rein gewaschen und gepulzt sind, im kochenden Wasser nur einmal aufwallen; dann werden sie, so weit sie grün sind, ganz klein gehackt, und mit Muskatblüthe, geriebenem Brod und Zitronenschalen vermischt. Dann macht man viereckigte Plätzchen daraus, die man in einem Backofen trocknet.