

dessen siede ein Pfund Zucker mit einem Seitel Wasser, schaume ihn fleißig ab, und wenn er sich zieht, lasse ihn auskühlen. Nun drücke die Mandelmilch durch ein Tuch hinein, lasse sie mit dem ausgekühlten Zucker am Feuer so dick wie Honig einkochen, und nach dem Abkühlen hebe die Essenz in Flaschen auf.

Ein Paar Löffel voll dieser Essenz mit Wasser vermischt, geben ein Glas gute Mandelmilch.

## Anleitung,

die

## Speise- und Vorrathskammer

zweckmäßig

mit allem Nöthigen einzurichten \*).

### 848. Nefel-Salze.

Schäle die Nefel, schneide sie in vier Theile, und dünste sie mit Zucker, Wasser und Wein, bis sie zerfallen. Passire sie jetzt durch ein Sieb, lasse sie unter beständigem Umrühren so lange einkochen, bis es sich

\*) Die Speise- oder Vorrathskammer soll kühl, trocken, lüftig, und weder starker Sonnenhitze, noch den Nordwinden und Frösten stark ausgesetzt seyn. Alle fremdartigen, stark riechenden Sachen müssen daraus entfernt werden, weil dieser Geruch sich den Lebensmitteln mittheilet.

Damit die Fenster oft geöffnet werden können, sollen Drahtgitter angebracht seyn.

leicht vom Löffel löset, fülle die Salse in Zuckerglas, streue feinen Zucker darauf, und binde das Glas mit einer Blase zu.

849. Kitten = Salse.

Koche die Kitten im Wasser weich, passire sie durch ein Sieb, gib auf ein halbes Pfund Kittenkoch ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, und verfare wie oben.

850. Marillen = Salse

und

851. Pfirsich = Salse.

Die Marillen oder Pfirsiche werden geschält, und durch ein Sieb gedrückt. Nun läßt man ein und ein halbes Pfund Zucker mit einem großen Seitel Wasser sieden, bis es Blasen wirft, gibt ein und ein halbes Pfund durchpassirte Marillen hinein, und rührt es fleißig über dem Kohlenfeuer, bis es so dick ist wie Schmalz u. s. w.

852. Hetschepetschen = Salse.

Vom Reif überbrennte Hagebutten = Beeren werden von den Kernen gereinigt, weich gekocht, durchpassirt, und damit wie mit der Marillen = Salse verfahren.

853. Kirschen = Salse

und

854. Weichsel = Salse.

Stoße die Kirschen oder Weichseln sammt den Kernen, lasse sie mit etwas Wein auf Kohlenfeuer warm werden, und verfare damit wie bey der Nefelsalse.

855. Weintranben = Salse.

Behandle sie ganz so wie die Weichsel-Salse; der Saft davon wird nur ganz leicht durch ein Haarsieb gepreßt.

856. Gingesottene Agras (Stachelbeeren.)

Nicht ganz zeitige Agras werden rein gepugt, und dann in siedendes Wasser gethan. Wenn sie sich auf der Oberfläche des Wassers gesammelt haben, läßt man alles an einem kühlen Orte achtzehn Stunden stehen, gießt das Wasser ab, und frisches darauf, und läßt sie wieder achtzehn Stunden darin.

Auf ein und ein halbes Pfund Agras läßt man ein und ein halbes Pfund Zucker mit einem Seitel Wasser stark auffieden, mischt jetzt schnell in den siedenden Zucker die Agras, läßt sie darin weich werden, aber nicht kochen, und füllt nach dem Abkühlen damit die Gläser.

857. Gingesottene Marillen

und

858. Gingesottene Pflirsiche.

Schöne große, nicht völlig reife Marillen oder Pflirsiche werden in einem Becken so lange gesotten, bis sich das Häutchen davon ablöset. Jetzt schäle sie, gib frisches Wasser darauf, lasse es langsam auffieden, und stelle sie gut zugedeckt durch 24 Stunden an einen kühlen Ort. Nun kocht man Zucker mit Wasser recht dick ein, leget die Marillen oder Pflirsiche in eine Pfanne, gießt den Zucker darüber, läßt alles ein wenig auffieden, und füllt alles nach dem Abkühlen in Gläser. Am andern Tage gießt man den flüssigen Zucker ab, kocht ihn mit frischem Zucker

auf, und gießt ihn wieder in das Glas über die Pfirsiche.

### 359. Gingesottene Kirschen und

### 360. Gingesottene Weichseln.

Lasse in einem gut glastrten Gefäße oder messingenen Becken ein Pfund gestoßenen Zucker, mit Wasser angefeuchtet, aufschäumen; wasche indessen reife Kirschen oder Weichseln in kaltem Wasser, schneide die Stängeln davon zur Hälfte ab, gib die Weichseln in den Zucker, koche sie darin fünfzehn Minuten lang, und rühre sie vorsichtig um, damit sie ganz bleiben. Nun läßt man die Weichseln auf einer Schüssel auskühlen, in den Saft aber gibt man ein halbes Loth Gewürznelken und ein Stück Zimmt, läßt ihn dick einsteden, legt die Weichseln in's Zuckerglas, und schüttet darüber den Saft.

### 361. Gingesottene Ribisel.

Die Ribisel werden von den Stielen abgerebelt, in kaltem Wasser gewaschen, und mit einem Pfunde gestoßenem Zucker und eben so viel Ribisel unter beständigem Umrühren dick eingekocht. Nach dem Auskühlen gibt man sie in das Zuckerglas, und bindet dieses mit in Wachs getränktem Papiere fest zu.

### 362. Gingesottene Dientln (Dirndln).

Behandle sie wie die eingesottene Weichseln.

### 363. Gingesottene Hagebutten-Büscheln.

Die vom Froste überbrannten Hetschepetschbeeren werden von den rauhen Kernen rein gepußt, die Stängel zur Hälfte weggeschnitten, aber die Bü-

scheln nicht getrennt. Nun überbrüht man sie mit siedendem Wasser, und legt sie auf ein Tuch, damit sie abtrocknen. Auf ein Pfund solcher Beeren siede drey Viertelpfund Zucker mit vier Eßlöffeln voll Wasser, bis er stark schäumt, gib die Hagebutten-Büscheln in ein Zuckerglas, und gieße den Zucker, wenn er etwas abgekühlt ist, darüber. Am andern Tage gieße den flüssigen Zucker ab, siede ihn mehrmahls, und nach dem Auskühlen gib ihn wieder in das Glas.

#### 864. Eingefottene Pomeranzen- oder Citrouen-Schalen.

Das Weiße wird zuerst weggeschnitten, die Schalen aber mit siedendem Wasser überbrüht, und damit wie mit den Hagebutten-Büscheln verfahren.

#### 865. Eingemachte grüne Nüsse.

Schöne grüne Nüsse (am besten um Johanni) werden kreuzweis mit einer Gabel durchstochen, dann in einen neuen Topf gelegt, mit frischem Wasser ganz übergossen, ein Bretchen darauf gegeben, und mit einem Steine beschwert. So bleiben die Nüsse volle vierzehn Tage, und täglich wird frisches Wasser anstatt des vorigen daran gegossen. Jetzt wird Zucker mit Wasser gut versotten, die abgetrockneten Nüsse eine halbe Stunde darin gekocht, dann in ein Zuckerglas gelegt, und der Zucker darüber gegossen. Am andern Tage gießt man den flüssigen Zucker ab, siedet ihn mit frischem Zucker, und schüttet ihn über die Nüsse. Dieses thut man noch zwey Tage, dann aber werden die Nüsse im Glase mit einem Steine beschwert.

#### 866. Eingefottene Birnen.

Nicht ganz reife Birnen (Muscateller-) schäle,

steche die Kapseln heraus, und lege sie in kaltes Wasser. Indessen siede Zucker mit Wasser dick ein, wenn er etwas ausgekühlt ist, lege die Birnen hinein, lasse sie weich sieden, gib sie dann in das Zuckerglas, und schütte den Zucker darüber. Am andern Tag wird der Saft nochmahls gesotten und darüber gegossen; übrigens aber beschwert man alles mit einem Steine.

**867. Bowill von frischen Zwetschken auf böhmische Art.**

Nimm ein Körbchen voll frische Zwetschken, löse die Kerne und Stängel aus, gib sie in eine Rein und lasse sie kochen, rühre sie dann öfter mit dem Kochlöffel um, wenn sie schon so dick eingekocht sind, so muß man sie beständig mit dem Löffel aufrühren, sonst brennen sie an; dieses Bowill muß so dick gekocht werden, daß es wie dickes Schmalz wird, dann lasse es auskühlen, und fülle es in die Gläser.

**868. Feines Bowill.**

Gib die frischen Zwetschken in einen Weidling, schütte ein Hefen voll siedendes Wasser darüber und decke sie zu; lasse sie ein Weilchen stehen, ziehe sodann den Zwetschken die Haut ab, und koche sie so, wie nach böhmischer Art.

**869. Bowill von durren Zwetschken.**

Nimm ein Pfund Zwetschken, siede sie in Wasser weich, gib sie dann auf ein Sieb, daß das Wasser abläuft, dann auf ein Schneidbret, und schneide sie fein zusammen, gib dann Zucker, Zimmt, Gewürznelken, Limonienschalen, ein wenig Wein dazu, und lasse es nochmahls aufkochen.

Alleley Fruchtsäfte zum Wasser-  
abgießen.

870. Himbeersaft  
und

871. Maulbeersaft.

Zerdrücke in einem Weidling reife Himbeeren oder Maulbeeren, und lasse sie sechs Stunden im Keller stehen. Nun drücke den Saft durch ein Tuch, gib ihn in ein messingenes Becken, lege auf eine halbe Maß davon drey Viertelfunde Zucker hinein, siede ihn unter fleißigem Abschäumen eine starke halbe Stunde, und fülle ihn nach dem Auskühlen in Flaschen.

Damit sich kein Schimmel ansetzet, gib einige Tropfen Mandelöhl in die Flasche, ehe sie zugestopft wird. — Man kann den Saft mit Essig und Limoniesaft vermischen, und dann mit Zucker einsieden.

872. Neffelsaft.

Reibe Maschanzger-Nepfel auf dem Reibeisen, presse den Saft durch ein Tuch, und lasse ihn sich setzen. Das Klare wird nun in einem messingenen Becken mit wenig Zucker dick eingesotten, und in Flaschen aufbewahrt.

873. Alkermessaft.

Lasse reife Alkermesbeeren in einem messingenen Becken aufsieden, rühre sie aber gut um, damit sie nicht anbrennen. Nach dem Auskühlen drücke den Saft derselben durch ein Sieb, zu einer Maß davon gib ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, und siede dieses honigdicke ein.

874. Weichsel- und Kirschensaft.

Verfahre damit ganz so wie mit dem Alkermessaft.

875. Ribiselsaft.

Bereite ihn wie den Himbeersaft.

876. Kornblumensaft

und

877. Veilchensaft.

Stoße die abgezapften Blumenblätter von den Kornblumen oder Veilchen mit gesiebtem Zucker in einem steinernen Mörser, und presse den Saft in eine zinnerne Schüssel. In ein Seitel solchen Saftes legt man in Stücken achtzehn Loth Zucker hinein, stellt die Schüssel auf Kohlenfeuer, rührt es nun mit einem silbernen Löffel fleißig um, bis es sich schön dick eingekocht hat.

Fruchtsäfte zum Gefrorenen.

878. Erdbeer=,

879. Himbeer=,

880. Dientl=,

881. Weichsel=,

882. Marillen=

und

883. Pflirsichsaft.

In jenen Jahreszeiten, wo man die frischen Früchte nicht haben kann, bedient man sich anstatt ihrer der daraus gewonnenen Säfte, die auf folgende Art bereitet, und zum Gebrauche aufbewahret werden: Zerquetsche frische Erd- oder Himbeeren u. s. w., seihe den Saft durch ein Sieb, und verrühre mit einer Maß Saft 23 Loth gestoßenen Zucker. Lasse ihn

drey Stunden so stehen, rühre ihn gut durch einander, fülle damit die Flaschen, stopfe sie gut zu, und übergieße den Pfropf mit Pech. Im Keller bewahrt man die Flaschen im Sande vergraben auf.

884. Senf einzusieden.

Nimm drey Maß Most, gib darein zwölf Loth Zucker, dreyßig Gewürznelken und ein Loth ganzen Zimmt, lasse alles bis auf die Hälfte einkochen, seihe es durch ein Sieb in einen Weidling, und lasse es ganz auskühlen. Nun rührt man zur Hälfte bitteres, und zur Hälfte süßes Senfmehl darunter, bis es so dick wie ein Rindskoch ist; und damit der Senf sich Jahrelang gut halte, so mache die eiserne Kohlschaufel glühend, fahre damit hinein, und lasse sie darin auskühlen. — Jetzt wird er in Tiegel gefüllt, mit Papier verbunden, und in dieses ein Paar Nadelstiche gemacht.

885. Bertram = Essig.

Zupfe einen Teller voll grünen Bertram, gib ihn in eine Flasche, nebst dreyßig ganzen Pfeffertörnern, einigen Himbeeren und zwey ganzen Zwiebeln, übergieße alles mit drey Maß gutem Weinessig und lasse es einige Wochen in der Sonne oder an einem warmen Orte sich destilliren.

886. Himbeer = Essig.

Ein Teller voll frischer Himbeeren wird in der Flasche mit drey Maß gutem Weinessig übergossen; nun wird die Flasche zugebunden, mit der Nadel einige Löcher in das Papier gestochen, und nun läßt man es destilliren, bis die Himbeeren weiß geworden.

Der Essig wird nun klar in Flaschen abgezogen, und fest verstopft aufbewahrt.

887. Weichsel in Essig einzulegen.

Ein und eine halbe Maß guten Weinessig lasse mit drey Viertelpfund Zucker kochen, schäume ihn fleißig ab, und lasse ihn dann auskühlen. Jetzt nimm reife Weichseln, befreye selbe von den Stielen, bestreue sie mit grob gestoßenem Zucker, lege sie in ein großes Zuckerglas, und schütte den gekochten Essig kalt darüber. Die Weichseln müssen ganz damit überdeckt seyn. Das Glas wird fest verbunden, nach acht Tagen wird der Essig herabgegossen, gekocht, und, nachdem er ausgekühlt ist, wieder darüber geschüttet, und das Glas fest verbunden aufbewahrt.

888. Spargel in Essig einzumachen.

Um auch im Winter Spargelsalat zu haben, legt man die Spargel auf folgende Art in Essig ein: Ein und eine halbe Maß Weinessig lasse sieden, dann auskühlen. Indessen puze den rohen Spargel, schneide alles Ungenießbare weg, das Uebrige aber übergieße mit dem kalten Essig. Nach einer Stunde lege den Spargel auf Tücher, und wenn er abgetrocknet ist, so fülle einen Topf damit schön zierlich, gieße darüber frischen Essig, daß der Spargel ganz bedeckt ist; zuletzt gib fingerhoch Dehl darüber, und schließe den Topf zu. Man kocht ihn, wie frischen Spargel, weich, und macht ihn dann zum Salat an.

889. Gurken einzumachen.

Schneide von den kleinen grünen Gurken die Kappeln weg, wasche sie im Wasser ab, lege sie ordentlich in einen Topf ein, und gib inzwischen Gurkenkraut, ein Paar Stückchen Ingwer, Pfefferkörner, in Scheiben geschnittenen Krän, und ganze Paprika. Nun wird scharfer Weinessig gesalzen, und kochend über die

Gurken gegossen. Am andern Tage gießt man den Essig ab, und gießt ihn kochend wieder über die Gurken. Dieß wird noch durch zwey Tage wiederholt, dann aber bedeckt man den Topf, und beschwert ihn mit einem Steine, oder bindet das Gefäß fest zu; auf jeden Fall aber muß der Essig die Gurken ganz bedecken.

**890. Rothe Rüben einzumachen.**

Wenn die rothen Rüben abgewaschen sind, so siede sie im Wasser weich, schäle sie und schneide selbe in dünne Scheiben. Nun lege in einen Topf die Rüben schichtenweis, bestreue jede Schichte mit Kümmel und blättrig geschnittenen Krän, mische guten Weinessig mit dem Wasser, worin die Rüben gekocht werden, salze ihn, und schütte ihn über die Rüben. Mit einem Steine beschwert, sind sie nach zwey Tagen schon gut.

**891. Gurken zum Salat aufzubewahren.**

Schneide die geschälten Gurken in dünne Scheiben, lasse sie gut gesalzen eine Stunde stehen, drücke das Salzwasser gut aus, pfeffere sie recht stark, lege sie fest in ein Zuckerglas, nachdem du sie gut mit Weinessig genetzt hast. Oben gibt man frisches Dehl darauf, und bindet das Glas zu.

**892. Das Einsalzen der Butter.**

Die Butter wird zuerst rein von aller Buttermilch im kalten Wasser ausgewaschen; jetzt wird frisches Wasser genommen, die Butter darin gut durchgeknetet, und dabey Salz hineingestreut; dann aber in hölzerne oder steinerne Geschirre festgedrückt.

**893. Das Auslassen der Butter.**

In einer breiten Reine läßt man die Butter über Kohlenfeuer zergehen und kochen. Der Schaum wird

fleißig abgenommen; zuletzt wenn dieser sparsam erscheint, wirft man einen Löffel voll trockenes Mehl hinein. Man muß da fleißig mit dem Schaumlöffel rühren; wenn die Butter oben stark in die Höhe steigt, so stellt man sie vom Feuer, gießt sie in einen Topf; und wenn das Salz zu Boden gefallen, seihe das klare Schmalz in das dazu bestimmte Geschirr.

### 894. Zwiebel und Knoblauch aufzubewahren.

Diese werden an Spagat geknüpft, und an luftigen Orten frey aufgehängt.

### 895. Eyer aufzubewahren, daß sie frisch bleiben, und erfrorene herzustellen.

Das unstreitig beste Mittel, die Eyer frisch zu erhalten, ist, daß man sie in abgelöschten Kalk taucht, abtrocknet; dann den Boden eines Fäßchens mit gesiebter Asche bestreuet, darauf eine Schichte Eyer legt, wieder Asche darauf streuet, und so fort fährt, bis das Fäßchen oder Kästchen voll ist.

Erfrorene Eyer dürfen nicht in's warme Zimmer gebracht werden, sondern man legt sie in eine Schüssel mit kaltem Wasser, wechselt nach einer Weile dieses, und dann sind die Eyer wieder gut.

### 896. Mehl und Gries aufzubewahren.

Mehl und Gries wird durch längeres Liegen dumpfig, wenn es nicht ganz trocken war. Zu diesem Ende wird es auf Tüchern ausgebreitet, öfters umgeschaufelt, und so durchgetrocknet. Jetzt gibt man es in hölzerne Truhen oder Schubläden. Erstere müssen mit durchlöchertem Bleche geschlossene Luftlöcher haben; letztere sollten nicht ganz fest geschlossen werden.

Von Zeit zu Zeit soll man das Mehl etwas umschaukeln.

897. Fleisch einzupöckeln.

Die Knochen werden ausgelöset; das Fleisch aber mit drey Theilen Salz und einem Theile Salpeter so lange gerieben, bis es stark näßt. Nun bestreuet man den Boden des Fäßchens mit Salz, Salpeter, Lorberblätter, Rosmarin, Pfefferkörnern, und ein Paar Gewürznelken, drückt eine Lage Fleisch recht fest hinein, streuet wieder Gewürz darauf, bis es voll ist, und beschwert es mit Steinen im Keller.

898. Fleisch zu räuchern.

Es wird wie zum Einpöckeln hergerichtet; nach sechs Tagen ungefähr hängt man es in Rauch; aber mit der Vorsicht, daß es von der Feuerwärme nicht erreicht wird.

899. Das Zugemüse und Grünzeug aufzubewahren.

Das Grünzeug, wie die Kraut- und Kohlgattungen, halten sich am besten über den Winter, wenn man sie mit den Wurzeln in feuchten Sand steckt. Kohlrüben, Krän, gelbe Rüben, Zeller, Petersilie u. s. w. werden schichtenweise auf feuchten Sand gelegt, gut mit Sand überdeckt, darauf wieder eine Lage Rüben gegeben, und so fortgefahen, bis alles untergebracht ist. So in Sand eingeschlagen, halten sie sich gut. Die Erdäpfel bewahrt man in eigenen Gruben, oder man läßt sie unbedeckt im Keller liegen. Sollen sie ganz gut und vortreflich sich erhalten, so muß der Boden, darauf sie liegen, gut mit Kohlenstaub bestreuet werden.