

Neunte Abtheilung.

Verschiedene Marmeladen zu verfertigen.

1. Marmelade von Weilgen.

Es wird ein halbes Pfund schöne Weilgenblätter gestochen, durch ein Haarsieb gegossen, und mit Hilfe eines hölzernen Löffels aus allen Kräften durchgetrieben, bis alles durchgegangen ist. Alsdann läutert man anderthalb Pfund Zucker, und läßt ihn wie großen Fein- oder Zucker kochen. Nach diesem rührt man die Weilgen unter den Zucker, wenn er halb warm ist, und bringt sie hernach in die dazu bestimmten Gefäße.

2. Marmelade von grünen Abrikosen.

Von grünen und weichen Abrikosen wird die Welle mit Salze weggeschafft; darauf setzt man sie in frisches Wasser. Man macht sofort Wasser siedend, wirft die Abrikosen hinein
und

und läßt sie kochen, bis sie gut sind. Alsdann nimmt man sie aus dem Wasser, zerquetscht sie, und drückt sie mit einem Rührlöffel stark durch ein Haarsieb. Wenn dieses geschehen, so giebt man diese Marmelade in eine Pfanne, und setzt sie über das Feuer, damit sie das Wässerrichte verlieren, wobey sie so lang mit einem Rührlöffel umgerührt werden, bis sie anfangen in der Pfanne anzuhängen. Hernach nimmt man eben so viel Zucker, als die Marmelade schwer ist, läßt ihn als gebrochenen Zucker sieden, giebt die Marmelade hinein, mengt sie mit dem Zucker auf einem sehr gelinden Feuer wohl untereinander, doch so, daß sie nicht kocht, und giebt sie in die dazu bestimmten Gefäße.

3. Marmelade von unreifen Mandeln.

Erstlich nimmt man von unreifen und welchen Mandeln auf eben die Art, als wenn man sie feucht einmachen wollte, die weiche Wolle ab, und wirft eine jede, sobald sie davon gereinigt ist, in frisches Wasser. Man läßt alsdann Wasser sieden, und giebt die Mandeln darein, daß sie darin kochen, bis sie gut sind. Dann werden sie aus dem Wasser genom-
men

men, und mit einem Rührlöffel durch ein Haarsieb wohl durchgetrieben. Diese Marmelade giebt man hernach in einen Topf, und läßt sie am Feuer einkochen, bis sie nicht mehr am Gefäße anhängt, rührt sie aber während dem Kochen beständig mit einem Rührlöffel um, damit sie nicht anbrenne. Alsdann nimmt man soviel Zucker, als die Marmelade am Gewicht beträgt, läßt ihn nach Art des gebrochenen Zuckers sieden, giebt die Marmelade hinein, und rührt sie mit dem Zucker auf einem gelinden Feuer, ohne daß sie kocht, wohl untereinander. Wenn dieses geschehen ist, so verwahret man sie in Gefäßen.

4. Eingemachte Erdbeeren-Marmelade.

Zwey Pfund Zucker werden nach der großen Federart gesotten, vom Feuer abgenommen, und ein Pfund gute gestoffene Erdbeeren hinein gegeben; diese müssen aber vorher mit Hilfe eines hölzernen Löffels durch ein Haarsieb also getrieben werden, daß nichts davon zurück bleibt. Hernach vermengt man Erdbeeren und den Zucker wohl, und gibt solche in Gefäße, die aber nicht eher, als bis sie ausgekühlt sind, zugedeckt werden dürfen.

5. Mar-

5. Marmelade von Johannisbeeren.

Drey Pfunde abgezapfte Johannisbeeren läßt man mit einem halben Schoppen Wasser vier bis fünf Eode thun, damit sie aufspringen. Den hellen Saft von den Beeren gießt man durch ein Sieb ab, und setzt ihn beiseits. Dann drückt man sie mit den Rührlöffel, oder mit der Hand wohl aus, daß man davon so viel Marmelade bekommt, als möglich ist. Hievon wird ein Pfund Zucker nach großer Federart gesotten, die Johannisbeeren Marmelade hinein geschüttet, und nebst dem Zucker gekocht, woben man immer mit einem Rührlöffel rühret, bis sie vierzehn oder fünfzehn Eode gethan hat; darauf wird sie, noch ehe sie völlig erkaltet, in ihre Gefäße gegeben. Weiß man den Anfangs beiseit gesetzten hellen Beersaft sonst zu nichts zu gebrauchen, so kann man ihn zu der Marmelade geben, ihn mit selbiger wohl vermengen, und sie ein paar Eode mehr thun lassen.

6. Himbeeren = Marmelade.

Es werden in einem Napfe vier Pfund Himbeeren zerquetscht, wovon man den Saft
durch

durch ein Sieb ablaufen läßt. Diesen setzt man auf das Feuer, und läßt ihn bis auf die Hälfte einkochen. Hernach siedet man zwey Pfund Zucker nach großer Federart, in welchen die Himbeeren hinein gegeben werden, und ohngefähr zwölf Code thun, während welcher Zeit sie beständig mit einem Rührlöffel müssen gerührt werden. Wenn die Marmelade fertig ist, so schüttet man sie ganz warm in das Gefäß, worin man sie aufbehalten will.

7. Kirschen = Marmelade.

Sechs Pfunde schöne rothe Kirschen, dennen Stile und Kerne genommen sind, werden an vollem Feuer halb eingekocht, und hernach in drey Pfunde Zucker gegeben, der nach großer Federart gesotten ist. Man rührt so fort beides mit einem Rührlöffel wohl untereinander, und setzt die Marmelade wieder auf das Feuer, daß sie ein paar Code thut, bis der Syrup ein wenig dick worden ist. Wenn sie genug gekocht hat, so muß sie ein wenig kalt werden, ehe man sie in die Aufbehalt-Gefäße giebt. Nachdem man sie in dieselben gefaßt hat, so kann man auch, wenn man es für gut befindet, ein wenig reinen Zucker darüber hinstreuen.

8. Mar.

8. Marmelade von Jesmin.

Man stosse ein halbes Pfund wohl gelesene Jesminblüthen in einem Mörser sehr fein, und drücke sie mit einem Rührloßfel stark durch ein Sieb, bis alles durch ist. Hierauf lasse man anderthalb Pfunde Zucker nach großer Federart sieden, mische nach und nach unter der Zeit, da er noch warm ist, den durch das Sieb gedrückten Jesmin darunter, hernach fasse man die Marmelade in Häfchen zum Aufheben.

9. Marmelade von Pomeranzenblüthen.

Ein Pfund wohl gelesene Blüthen werden in siedendes Wasser gegeben, daß sie zwey oder dreymal aufwallen. Ehe man sie abnimmt, giebt man, um sie weiß zu machen, ein wenig Allann dazu. Man setzt hierauf anderes Wasser aufs Feuer, und wenn dieses kocht, so drückt man den Saft von einer grossen Citrone hinein, schüttet die Blüthen dazu, und läßt sie zween oder drey Eode thun, bis sie anfangen, sich weich drücken zu lassen. Hernach gibt man sie in frisches Wasser, in welches der Saft von einer Citrone ausgepreßt worden, läßt sie in diesem Wasser eine halbe Stunde stehen,
und

und bringt sie sodann noch einmal in eben dergleichen Citronenwasser. Es werden weiter dritthalb Pfund Zucker geläutert, und nach Art des kleinen Geblasenen gesotten. Die Blüthen drückt man hernach in einem Tuche, daß das Wasser völlig herauskömmt, stößt sie in einem Mörser, setzt sie auf ein gelindes Feuer, und gießt den Zucker auf acht bis zehnmal ganz langsam hinein, damit beides wohl untereinander kömmt. Die Marmelade nimmt man, noch ehe sie anfängt zu schäumen, vom Feuer, und gibt sie gleich in die Gefäße, in welchen sie, wenn man nach ihrem gänzlichen Erkalten, ein wenig zerriebenen Zucker darauf gestreut, verwahret wird.

10. Abrikosen-Marmelade nach gemeiner Art.

Dazu nimmt man Abrikosen, die nicht gar zu reif sind. Stehet der Baum, von welchem sie genommen worden, in freyer Luft, so schält man sie; sind sie aber an Spalier- oder Zwergbäumen gewachsen, so kann man diese Arbeit erspaaren. Man schneidet sie hernach so dünn als möglich, und nimmt die Kerne davon. Ferner stößt man so viel Zucker, als
die

die Früchte am Gewicht betragen, oder auch zu einem Pfunde Früchte nur drey Viertelpfund Zucker, und schüttet ihn während der Zeit, da man die Abrikosen stößt, nach und nach dazu. Alles zusammen gibt man in einem Topf oder Kessel, und setzt es aufs helle Feuer, oder auf einen durch ein ziemlich starkes Feuer geheizten Ofen. Sie muß beständig gerührt werden, damit sie nicht anbrenne. Wenn sie anfängt dick zu werden, so nimmt man sie vom Feuer, und zerdrückt, was durchs Rothen noch nicht zergangen ist, mit einem Rührlöffel in einem Schaumlöffel. Man läßt sie so fort noch etliche Sode thun, taucht den Finger hinein, und drückt ihn an den Daumen; wenn man sie zäh oder klebricht findet, so ist die Marmelade fertig. Sie fällt schön aus, und kostet nicht viel Mühe.

11. Abrikosen-Marmelade.

Recht reife Abrikosen schälet man, und nimmt ihnen die Kerne ab; man kann sie auch ungeschält lassen. Sie werden so fort mit eben so viel Zucker, als sie am Gewicht betragen, auf einem gelinden Feuer eingekocht, und hernach abgenommen. Man siedet hierauf den
Zucker

Zucker nach Art des Gebrochenen, giebt die Abrikosen zu nochmaligen Einkochen hinein, und rühret beides mit einem Schaumlöffel wohl untereinander. Alsdann setzt man die Marmelade auf ein starkes Feuer, und läßt sie acht bis zehn Code thun; sie muß aber beständig gerührt werden, damit sie nicht anbrenne. Nach diesem wird sie abgenommen, und halb kalt in ihre Gefäße gefüllt.

12. Abrikosen-Marmelade auf andere Art.

Man nimmt von so vielen Abrikosen, als man zu einer Marmelade gewidmet, die Kerne, und schneidet sie in Stücke, giebt hernach so viel rein gestoffenen Zucker, als die Abrikosen schwer sind, oder auch nach Belieben auf jedes Pfund Früchte nur drey viertel Pfund Zucker dazu, und läßt beides mit einander kochen, bis die Marmelade dick wird. Hernach nimmt man sie vom Feuer, zerdrückt die etwa zum Theil noch ganz gebliebenen Abrikosen mit dem Schaumlöffel, setzt sie wieder aufs Feuer, und läßt sie noch etlichemal aufwallen, bis die Marmelade so dick ist, als sie seyn soll.

13. Pflau-

13. Pflaumen-Marmelade.

Man erwähle sich eine Gattung von Pflaumen, welche man will, nehme die Kerne heraus, giesse ein wenig Wasser dazu, und lasse sie kochen, bis eine Marmelade daraus wird; man schütte sie alsdenn in ein Sieb, und drücke sie stark mit einem Rührlöffel durch. Man lasse diese Marmelade so fort auf dem Feuer einkochen, und siebe eben so viel Zucker nach Art des Gebrochenen, als die Marmelade am Gewicht beträgt, schütte sie in den Zucker, und rühre beides mit dem Rührlöffel wohl untereinander. Hernach setze man sie nochmal aufs Feuer, daß sie nur heiß wird, fülle sie warm in ihre Gefäße, und bestreue sie oben mit gestossenen Zucker.

14. Birnen-Marmelade.

Mouffeleet. Birnen müssen im Wasser so weich werden, daß sie sich leicht drücken lassen. Alsdann giebt man sie in frisches Wasser, zieht die Schale ab, und drückt das Fleisch mit einem Rührlöffel nachdrücklich durch ein Haarsieb. Ist alles durchgegangen, so läßt man es über dem Feuer einkochen, und siedet eben
so

so viel Zucker, als eingekochte Birnen am Gewicht sind, nach großer Federart, rührt die Marmelade recht tüchtig in diesen Zucker, setzt sie wieder aufs Feuer, daß sie nur recht heiß wird, und rührt beständig mit einem Rührlöf-
 fel darinnen. Hernach wird sie vom Feuer ge-
 nommen, und wenn sie halb ausgekühlt ist,
 in Häfchen gefaßt, ein wenig gestoffener Zu-
 cker darauf gestreut, und nicht eher fest zuge-
 macht, als bis die Marmelade ganz kalt ist.

15. Pfirschen-Marmelade.

Gute Pfirschen, die nicht gar zu reif sind, sie mögen seyn, von welcher Gattung sie wol-
 len, werden geschält, und der Kern herausge-
 nommen. Man muß sie so klein, als möglich
 schneiden. Auf ein Pfund Pfirschen nimmt man
 nach Belieben drey Viertel, oder auch ein gan-
 zes Pfund Zucker, stößt ihn, und gibt ihn
 nach und nach auf die Pfirschen. In dieser
 Verfassung setzt man sie auf helles Feuer, rührt
 beständig mit dem Rührlöffel, daß sie nicht
 unten anbrennen, und wenn sie anfangen dick
 zu werden, so nimmt man sie ab. Sollte nicht
 alles zergangen seyn, so wird es mit einem
 Rührlöffel in einem Schaumlöffel zerdrückt.
 Hernach

Hernach setzt man die Marmelade wieder aufs Feuer! und läßt sie ein paarmal aufwallen. Um zu sehen, ob sie gut ist, taucht man den Finger hinein, und legt ihn an den Daumen: klebt die Marmelade, so ist sie fertig. Diese Marmelade läßt sich auch in einem Kessel bey hellem Feuer ohne viele Mühe und schön kochen

16. Marmelade von Berberiß-Beeren.

Zwey Pfunde Beeren, denen die Kerne genommen sind, werden nebst einem halben Schoppen Wasser aufs Feuer gesetzt, und müssen kochen, bis sie aufspringen; hernach drückt man sie mit einem Rührlöffel durch ein Sieb, setzt das, was herausgedrückt ist, wieder aufs Feuer, und läßt es einkochen, bis die Marmelade dick wird, sie muß aber mit dem Rührlöffel beständig gerührt werden, damit sie nicht anbrenne. Zu derselben siedet man drey Pfund Zucker nach großer Federart, und vermengt mit demselben die Marmelade recht wohl. Wenn dieses geschehen ist, so setzt man sie wieder aufs Feuer, und rührt beständig darinnen, bis sie bald kochen will: alsdann nimmt man sie ab, und füllt sie in ihre Gefäße zum Aufbehalten.

17. Marmelade von sauern Weinbeeren.

Sechs Pfunde fast reife saure Beeren wirft man in Wasser das bald sieden will; so bald sie in die Höhe kommen und blaß werden wollen, so frischt man sie ein wenig an, nimmt sie vom Feuer, und deckt sie zu, daß sie in eben diesem Wasser wieder grün werden. Sollte man hiedurch seinen Zweck nicht gänzlich erreichen, so muß man sie in dem nämlichen Wasser wärmen, bis sie grün genug sind. Nach diesem gießt man das Wasser rein ab, und drückt sie mit einem Rührlöffel stark durch ein Sieb, daß aller Saft, so viel nur möglich ist, heraus kommt. Diese Marmelade wird aufs Feuer gesetzt, daß sie einkocht, bis sie recht dick ist, und sofort in eine Schüssel gegossen. Man siedet hiezu so viel Zucker, als die Marmelade am Gewichte beträgt, nach Art des Gebrochenen, und rühret beides recht wohl untereinander. Nach diesem setzt man sie aufs Feuer, auf welchem man sie unter beständigen Rühren so lange stehen läßt, bis sie bald kochen will; alsdann faßt man sie in Häfchen, und deckt sie nicht eher zu, als bis sie ganz kalt geworden.

18. Eben dergleichen auf andere Art.

Wenn man die Marmelade auf die bey der vorigen angezeigten Art durch ein Sieb getrieben, so kocht man sie mit eben so viel gestossenem Zucker, als sie am Gewichte ausmacht, so lang auf hellem Feuer, bis sie ihre gehörige Eigenschaft erlangt. Dieses erkennet man wann man einen in denselben gedachten Finger an den Daumen legt, und sie zwischen beiden Fingern flebricht findet. Alsdann nimmt man sie ab, und giebt sie in Gefäße.

19. Quitten - Marmelade.

Ganze Quitten werden in siedenden Wasser gekocht bis sie sich drücken lassen. Sodann wirft man sie in frisches Wasser, läßt sie abtropfen, schneidet sie in vier Theile, schält sie, und nimmt das innere heraus. Das Fleisch drückt man alles durch ein Sieb, setzt es aufs Feuer, rührt beständig darinnen, und läßt es einkochen, bis es recht dick wird. Auf ein Pfund dick gekochte Quitten wird fünf viertel Punde Zucker nach großer Federart gesotten, und der Quittenteig mit einem Rührlöffel recht scharf hineingerührt. Hernach setzt man

es zusammen wieder aufs Feuer, und rührt beständig darinnen, daß es nur recht heiß wird, und wenn es halb kalt ist, so faßt man es in Häfchen. Soll die Marmelade roth werden, so darf nur, ehe sie eingekocht, so viel Cochenillenwasser dazu kommen, als man genug zu seyn erachtet. Sie muß aber allsdenn wegen dazu gekommenen Wasser noch mehr einkochen. Wenn sie dick genug ist, so wird weiter das, was bereits gemeldet ist, vorgenommen.

20. Quitten-Marmelade auf eine andere Art.

Es werden Quitten, wie bei der vorhergehenden Marmelade gekocht, ausser, daß man nicht so viel Zucker, und nur Pfund auf Pfund nehmen darf. Dazu macht man Formen von Papier, so breit als ein Kupferblech, an welchem aber der Rand nicht höher, als der kleine Finger seyn darf. Auf dem Boden werden die Formen mit etwas gutem Baumöl bestrichen. Wenn die Marmelade fertig ist, so wird sie hineingegossen, und nur bis auf drey Vierteltheile von ihrer Höhe angefüllt. Wenn man sie hinein laufen läßt, muß sie,
so

so viel, als möglich von gleicher Höhe werden. Die Formen werden auf Kupferblechen in der Wärme getrocknet. Man kann es durch das Anfühlen wissen, ob sie trocken sind. Wenn man sie aus den Formen heraus nehmen will, so darf man sie verkehrt nur auf Kupferbleche legen, das Papier abziehen, ein wenig gesossenen Zucker darüber sieben, und sie auf den Ofen trocken werden lassen, bis sie beisammen bleibt. Nach diesem wird sie Tafelweis geschnitten, und auf die Früchte gebraucht. Man theilt sie in Stäbchen, um eine Pyramide davon zu bauen; man legt sie sogar auf Zuckerkant. Nur muß sie viel trockner werden, als wenn man sie in Tafel schneidet. Sie wird in Kästchen die mit weißem Papteren ausgeschlagen sind, an einem trockenen Orte verwahrt, und darf eben nicht auf dem Ofen stehen.

21. Aepfel-Marmelade.

So viel Renetten, als jeden beliebt, werden in siedenden Wasser gekocht, bis sie sich mit den Fingern weich drücken lassen. Wenn es so weit damit ist, so werden sie heraus in frisches Wasser gegeben, und geschält. Das Fleisch davon drückt man mit einem Rührlof-

fel scharf durch ein Sieb, und läßt den herausgedrückten Saft über dem Feuer einkochen, bis er dick oder zur Marmelade wird. Auf ein Pfund solcher Marmelade wird ein Pfund Zucker nach großer Federart gesotten, und die Marmelade in denselben recht tüchtig hinein gerührt. Man setzt sie darinnen wieder aufs Feuer, läßt sie aber nur recht heiß werden, und rührt immerfort darinnen, worauf sie in die Häfchen gegeben wird. Wenn sie halb ausgekühlt ist, so schüttet man etwas gestossenen Zucker darüber, und läßt sie erst völlig kalt werden, eh man sie zudeckt.

22. Citronen = Marmelade.

Man nimmt eine beliebige Anzahl Citronen, schneidet oben an der Spitze und unten am Stille das Harte hinweg, macht aus jeder vier Theile, drückt einen Theil ihres Saftes auf einem Teller, und wirft hernach die Citronen in siedendes Wasser, in welchem sie so lang kochen müssen, bis sie mit dem Finger weich anzufühlen sind. Man schüttet sie hierauf in frisches Wasser, drückt sie stark in einem feinen Siebe, und läßt sie abtropfen; hernach stößt man sie in einem Mörser recht
rein

rein, drückt sie mit einem Rührlöffel durch ein Sieb, und zieht so viel Marmelade, als möglich ist heraus. Auf ein halbes Pfund solcher Marmelade siedet man ein Pfund Zucker nach kleiner Federart, und menget die Citronen recht wohl darunter. Man läßt beides miteinander sieben bis achtmal aufsieben, und wenn diese Marmelade halb ausgekühlt ist, so wird sie in Häfchen gefaßt. Einige schälen vorher die Citronen völlig, ehe sie auf ißt beschriebene Art damit verfahren.

23. Marmelade von süßen Pomeranzen.

Diese werden in Stücke geschnitten, ein wenig weich gedückt, oben und unten das Harte weggeschnitten, und in Wasser geworfen, das bald sieden will. Dazu drückt man noch den Saft einer Citrone, läßt sie kochen, bis sie sich weich anfühlen lassen, und nimmt sie heraus in frisches Wasser. Ferner drückt man sie stark durch Leinwand, daß das Wasser heraus kömmt, stößt sie alsdenn in einem Mörser, und drückt sie mit einem Rührlöffel durch ein Sieb, daß man so viel Marmelade, als möglich ist heraus bringt. Auf ein halbes Pfund solcher Marmelade läßt man ein Pfund
Zucker

Zucker nach großer Federart siedern, mengt die Marmelade recht wohl darunter, und setzt sie aufs Feuer, daß sie sechs oder sieben Gode thut. Wenn sie ein wenig erkaltet ist, so faßt man sie in Häfchen.

Zehnte Abtheilung.

Conserven von allerhand Früchten und Blumen zu machen.

1. Weilgen = Conserve.

Man nimmt zu zwey Pfund Zucker ein Viertelpfund gepflückte schöne Weilgenblätter, und nach diesem Verhältnisse kann man die Menge dessen, was man verfertigen will, einrichten, indem man allemal auf ein viertel Pfund zwey Pfund Zucker rechnet. Die Weilgen stößt man sehr rein in einem kleinen Mörsel. Der Zucker wird geläutert, und so gesotten, daß er nach großer Federart wird. Wenn er vom Feuer genommen, und um die Hälfte abgekühlt ist, so vermengt man damit die gestoffene Weilgen so gut, als möglich, und verhütet