

Neunter Abschnitt.

1057. Eingesottene Ribisel.

Man gibt auf ein Pfund von den Stängeln abgezapfte Ribiseln $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, den man in einer messingenen Pfanne mit $\frac{1}{2}$ Seitel Wasser schön dick einkochen läßt, gibt die Ribisel dazu, und kocht sie recht sulzig. Dann läßt man in einem reinen Geschirr den Saft der Ribisel noch dicker einkochen, und schüttet ihn über die Ribisel. Sind sie gut ausgekühlt, so verbindet man sie mit Papier gut, in das man mit Spennadeln kleine Löcher gemacht hat, und bewahret sie an einem kühlen Orte.

1058. Eingesottene Ribisel auf andere Art.

Man nimmt 1 Pfund vom Stängel abgezapfte Ribisel, stoßt 1 Pfund Zucker fein, und legt in einen messingenen Kessel eine Lage Ribisel, dann eine Lage gestoßenen Zucker u. s. w. bis Alles im Kessel ist, dann läßt man es eine kleine Viertelstunde sieden, dann verfährt man damit wie oben. Eben so kann man jede Obstgattung einsieden, dadurch behält das Eingesottene eine schöne Farbe, und ist sehr haltbar.

1059. Eingesottener Ingwer.

Man schabt schönen, weißen Ingwer gut ab, und erweicht ihn in einer scharfen Lauge 10 oder 14 Tage, wechselt aber unterdessen die Lauge öfters, dann läßt man den sauber ausgewaschenen Ingwer 1 oder 2 Tage im frischen Wasser lie-

gen, daß die Lauge herausgezogen wird, und durchsticht den mit einem Tuche getrockneten mit einer Gabel, läutert nach dem Verhältnisse des Ingwers Zucker, bis er sich spinnt, siedet den Ingwer ein Paar Mal mit auf, füllt den ausgekühlten in ein Glas, und stellt es gut verbunden an einem kühlen Ort.

1060. Quittensaft-Muß.

Man schäle Quitten, zerschneide sie in 4 Theile, und wäge eben so viel Zucker ab, als sie an Gewicht betragen. Auf 4 Pfund Zucker gieße man eine Maß Wasser, koche und schäume dieß, und habe 4 Quitten auf folgende Art ziemlich mürbe gekocht, fertig: Lege sie in einen Steintopf mit einer Ober- tasse voll Wasser, streue etwas Zucker dazwischen; decke den Topf fest zu, setze ihn in einen kühlen Ofen, und lasse die Quitten darin weich werden, bis die Farbe roth aussieht. Dann thue man den Fruchtsyrup und 1 Maß Quittensaft in einen Topf, und lasse Alles kochen, bis das Saftmuß fertig ist.

Quitten in einem Topfe zu kochen, um sie dann durch ein Tuch zu drücken, das vorher in kochendes Wasser ist getaucht und darauf ausgerungen worden, ist die beste Weise, den Saft zu erhalten, den man, wie oben angeführet ist, hinzufügen muß.

1061. Stachelbeer-Muß zu Torten.

Man nehme 12 Pfund von den rothen, haarigen Stachelbeeren, die recht reif, und bei trockenem Wetter gepflückt sind; mische dazu 1 Seitel Johannisbeersaft, lasse sie stark kochen, indem man sie mit einem Löffel rührt; wenn sie anfangen aufzuspringen, so vermische man sie mit 6 Pfund Zucker, und lasse sie langsam zu Muß kochen. Hierzu wird lange Zeit erfordert, wenn das Muß sich halten soll; es ist aber trefflich zu Torten, Auflauf oder Fruchtpasteten. Nach 2 — 3 Tagen sieht man wieder nach: haben sich dann die Beeren von dem

Safte geschieden, so muß das Ganze länger gekocht werden. Man trage Sorge, daß es nicht anbrenne.

1062. Himbeeren-Muß.

Man wäge gleich viel Himbeeren und Zucker ab, koche die erstern rasch unter beständigem Umrühren. Wenn von dem Safte das Meiste verkocht ist; so füge man den Zucker hinzu, und lasse ihn gelinde $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Farbe und Geschmack werden auf diese Art weit besser erhalten, als wenn man den Zucker zuerst kocht.

1063. Muß von Damascenerpflaumen.

Man backe oder koche die Pflaumen in einem steinernen Topfe, gieße etwas von dem Safte ab, und thue zu jedem Pfund Pflaumen $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker. Lasse jene kochen, bis sie anfangen trocken zu werden, nehme die Steine heraus, und schütte den Zucker hinein, rühre Alles wohl, und koche es langsam 2 Stunden, und hernach schnell $\frac{1}{2}$ Stunde, bis die Seiten des Topfes candirt werden; gieße nun das Muß in Einmachtopfe, ungefähr 1 Zoll dick. Wenn man die Haut nicht liebt, so muß man den Saft nicht herausnehmen, sondern das Obst, ehe der Zucker hinzukommt, durch ein grobes Sieb reiben, und übrigens, wie angegeben verfahren. Die Steine werden aufgeschlagen und die Kerne mitgekocht. Man kann auch allen Saft darin lassen, und ihn kochen, bis er verdunstet; der Zucker darf aber nicht früher hinein, als bis dieß geschehen ist.

1064. Johannisbeeren-Muß.

Man nimmt reife Beeren, pflückt sie von den Stielen ab, zerquetschet sie, und thut zu jedem Pfunde $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker; rührt sie wohl damit um, und kocht sie $\frac{1}{2}$ Stunde.

1065. Johannisbeeren-Gallerte.

Die abgestreiften Beeren werden in einen irdenen Topf

gegeben, dann setzt man diesen in einen Kessel mit Wasser, oder kocht sie auf dem heißen Herde; läßt die Flüssigkeit ablaufen, und mischt zu jedem Seitel derselben 1 Pfund Zucker; schüttet letzteren in großen Stücken dazu, gibt ihn in ein irdenes oder porzellanenes Gefäß, und läßt ihn darin, bis er beinahe aufgelöst ist, dann koche und schäume man den Saft wohl. Sobald sich eine Gallerte daraus gebildet hat, füllt man sie in kleine Töpfe oder Gläser.

1066. Aepfelsaft-Muß.

Man dämpfe die Aepfel, bis das Fleisch von dem Kernhaus abgeht; nehme dann eben so viel Zucker, wie Aepfel, tauche die Stücke in Wasser, und koche sie, mit geriebener Citronenschale, bis sie sich gut schäumen lassen und ein dicker Syrup entsteht; dann thue man diesen zu dem Aepfelbrei, und koche beides auf starkem Feuer $\frac{1}{4}$ Stunde.

1067. Aepfel in rother Gallerte.

Man schäle Aepfel, und gieße so viel Wasser darauf, als sie halb bedeckt; lasse sie dämpfen, und kehre sie um, wenn die eine Seite gar ist. Zu nahe dürfen sie nicht an einander liegen. Vermische etwas gestoßene Cochenille mit dem Wasser, und koche sie mit den Aepfeln. Wenn diese gar sind, so lege man sie in die Schüssel, in der sie aufgetragen werden sollen, und kehre die Stiele abwärts; thue Zucker, den Saft und die dünne Schale einer Citrone zu dem Wasser, und koche daraus eine Gallerte. Diese läßt man erkalten, und bedeckt damit die Aepfel, nachdem sie kalt geworden ist. Dünne Streifen von Citronenschalen werden kreuzweis über die Blume des Aepfels gelegt.

1068. Apricosenkäse.

Man wäge eine gleiche Menge geschälter Apricosen und

Zucker; befeuchte den letztern ein wenig, und lasse ihn stark kochen; ziehe den Kernen die Haut ab und füge sie hinzu. In 20—30 Minuten sind sie gar. Man fülle kleine Töpfe oder Schalen zur Hälfte damit an.

1069. Pomeranzensaft-Muß.

Man reibe die Pomeranzen, schneide das Kernhaus heraus, koche die Schalen mürbe und hacke sie fein. Koche 3 Pfund Zucker und 1 Seitel Wasser, schäume ihn und füge 1 Pfund Schale hinzu, lasse das stark kochen, bis der Syrup sehr dick wird; aber rühre ihn immerwährend um; dann gieße man ein Seitel Saft und ein Seitel Nefpelsaft hinzu; koche Alles langsam, bis es zu einer Gallerte wird, wozu ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde erforderlich ist, und fülle es in kleine Töpfe. Mit Citronen kann man eben so verfahren.

1070. Zwetschkenmuß (Powidel).

Die Zwetschken werden geschnitten, die Kerne herausgenommen, dann in einen großen Kessel geschüttet, der vorher mit Speckschwarten durchaus gut ausgestrichen sein muß; damit sie sich nur nirgends anlegen oder anbrennen, muß eine Person stets mit einer eigenen, bekannten, langen Rührstange umrühren. Wenn nun die Zwetschken alle zerkocht sind, werden sie mit Kellen in ein auf einem Trog oder einer Wanne auf Hölzern stehendes Sieb geschöpft, und mit großen hölzernen Kochlöffeln oder eigenen Schäufelchen durchgeschlagen, daß die Brühe in die Wanne geht, die Schalen oder Hülsen aber zurückbleiben. Dann, wenn alles durchgetrieben ist, wird diese dickliche Masse wieder in den Kessel geschüttet. Ingwerzehen werden indeß im Töpfchen gekocht, in Stückchen zerschnitten, und nebst zerschnittenen Citronenschalen, auch wehl Nelkenpfeffer und Citronat, bei gelindem Feuer wieder gekocht, und beständig so lange umgerührt, bis es ein dickes, schwarzes, stätes

Muß ist, welches dann in große irdene Töpfe ausgeschöpft wird, und die gehäuft voll gemacht und gerüttelt, zuletzt in Speisekammern oder andern trockenen Orten aufbewahrt werden.

Auch pflegen einige grüne Nußschalen mitzukochen, wovon es indeß nur eine schwärzere Farbe bekömmt. Wenn es nun recht gut und steif gekocht ist, bekommt es eine harte Haut, die den Zugang aller Luft abhält, wodurch es sich dann mehrere Jahre hält. Dergleichen Musse kann man auch von Kirschen, Aepfeln, Birnen und mancherlei Früchten, Sol-Lunder- und andern Beeren auf ähnliche Art, in kleinen Kesseln oder Töpfen kochen.

1071. Muß von Apricosen und Marillen.

Man nimmt 2 Pfund reife Apricosen, schneidet sie in der Mitte durch, bricht die Steine heraus, klopft sie auf, zieht den Kernen die Haut ab, und legt sie zu den Apricosen, wie auch 3 Pfund Mirabellen und 2½ Pfund Zucker. Dämpft alles auf wenigem Feuer, bis sich das Obst in ein klares Muß verwandelt. Der Zucker muß in große Stücke gebrochen, und in Wasser getaucht werden, ehe man ihn hinzu thut. Man gebe Acht, daß er nicht kocht, und schäume ihn wehl. Wenn man den Zucker vorher läutert, so wird das Muß noch besser.

1072. Citronen-Pöckel.

Zerschneide 6 Citronen in 8 Stücke, thue dazu 1 Pfund Salz, 6 große Köpfe Knoblauch, 4 Loth fein zerschnittenen Meerrettig, 1½ Loth Nelken, ½ Loth Muscatnuß, ½ Loth Cayenne-Pfeffer, 2 Loth gepulverten Sessamen und 2 Maß Essig. Koche dieß Alles ¼ Stunde in einem starken Topf, entweder auf dem heißen Herde, oder in einen Kessel mit Wasser gesetzt. Stelle dann den Topf hin, decke ihn zu, und rühre das darin Befindliche, 6 Wochen lang, täglich um. Zuletzt fülle Alles in kleine Flaschen.

1073. Indische Wöckel.

Man lasse 1 Pfund weißen Ingwer eine Nacht im Wasser liegen, zerschneide ihn, und lege ihn in einen Topf bis die übrigen Mischungstheile bereitet sind.

Dann schäle, zerschneide, und laß 3 Tage im Salze liegen 1 Pfund Knoblauch; und lege ihn in die Sonne, um zu trocknen. Salze und trockne langen Pfeffer auf dieselbe Art.

Verschiedene Gattungen Küchengewächse bereite folgendermaßen zu. Schneide in Viertel kleine Weißkohlköpfe, lasse sie 3 Tage im Salze liegen, drücke sie aus, und trockne sie an der Sonne. Ferner zerlege Blumenkohl in feine Zweiglein, nimm von Radieß das Grüne ab, schneide Sellerie und Schnittbohnen in 3 Zell lange Stücke, und Aepfel und Gurken in Scheibchen, oder, wenn sie nicht zu groß sind, in Viertel, nimm aber von letzten jene Gattung die am wenigsten Samen enthält. Alles dieß wird gesalzen, auf ein Sieb geschüttet, und in der Sonne getrocknet, die Gurken und Aepfel ausgenommen, über welche man kochenden Essig (kein Salz) gießt, und diesen nach 12 Stunden ablaufen läßt.

Man gebe das Gewürz, den Knoblauch, $\frac{1}{4}$ Pfund Senffamen und so viel Essig, als man für das Ganze genug glaubt, wie auch 2 Loth Kurkume, in einen großen Steintopf, damit dieß fertig sei, wenn die Küchengewächse trocken sind. Ist dieß der Fall, so schütte man etwas davon in einen Steintopf, der 2 Maß faßt, und gieße darüber 1 Maß kochenden Essig. Am nächsten Tage nimmt man die Küchengewächse heraus, und thue sie, nachdem alle Feuchtigkeit abgelaufen ist, in einen großen Vorrathstopf, und gieße kochenden Essig über einen andern Theil der Küchengewächse, lasse sie eine Nacht liegen, und verfare wie oben. Auf diese Art fahre man fort, bis jeder Theil von dem Staube gereinigt ist, der sich nothwendiger Weise während so langer Zeit angesetzt haben muß; dann mi-

sche man zu 4 Maß kochend heißen Essigs 4 Loth gepulverten Senfsamen. Aller Essig muß vorher gekocht, dann aber zum Abkühlen hingesezt worden sein, ehe man ihn auf das Gewürz schüttet, verschließe man den Topf fest.

Diese Pöckel wird erst nach einem Jahre brauchbar sein, doch kann man etwas von derselben in einem kleinen Topfe so zubereiten, daß sie sich schon nach 14 Tagen anwenden läßt, wenn man den Blumenkohl im Wasser aufkocht, nachdem man ihn, wie oben, gesalzen und getrocknet hat. Dann gießt man den Essig, der den Knoblauch und das Gewürz enthält, kochend heiß darüber. Zeigt es sich nach einiger Zeit, daß die Küchenkräuter nicht gehörig aufgequollen sind, so muß man die Pöckel noch einmal aufkochen, und heiß darüber gießen, wodurch sie anschwellen.

1074. Englischer Bambus.

Man zerschneide die großen jungen Sprossen des Hollunders, welche im Monate Mai hervortreiben (die mittleren höchst zart), und lasse sie, nachdem die äußere Rinde abgeschält und die Haut abgezogen ist, eine Nacht im starken Salzwasser liegen, trockne jedes Stück mit einem Tuche ab, habe in Bereitschaft eine, folgender Massen gemachte und gekochte Pöckel. Mische zu einer Maß Essig 2 Loth weißen Pfeffer, 2 Loth geschnittenen Ingwer, etwas Muscatblüthe und Piment, und gieße kochendes Wasser auf die Hollundersprossen in einen Steintopf, mache ihn fest zu, und lasse ihn 2 Stunden am Feuer stehen, während der Topf umgedreht wird, damit er kochend heiß bleibe. Sind die Sprossen nach dem Erkalten nicht grün, so gieße man die Brühe ab, und kochend heiß wieder darauf; erhalte sie heiß, wie vorher.

1075. Gedünstete Birnen.

Man läßt in einer Casserolle ein Stück Butter von der

Größe einer wälschen Nuß zerschleichen, einen Eßlöffel voll Zucker darin lichtbraun werden, röstet gute, geschälte Birnen darin so lange, bis sie dunkelbraun sind, gießt dann ein wenig Wein und Wasser daran, dünstet es mit 3 oder 4 gestoßenen Gewürznelken, ein wenig gestoßenem Zimmt, länglich geschnittenen Limonienschalen schön weich, richtet sie auf eine Schüssel, und gibt sie mit dem darüber gegossenen Saft zur Tafel.

1076. Gedünstete Aepfel.

Man schneidet von geschälten Aepfeln in der Mitte den Boden heraus, gibt sie in eine Casserolle, besäet sie mit klein geschnittenen Limonienschalen und ein wenig ganzen Zimmt, und läßt sie mit ein wenig Wein und Wasser bedeckt dünsten, ohne daß sie aber zergehen. Dann legt man sie in eine Schüssel, gibt auf die mit Eingefottenem gefüllten Aepfel den Saft, worin sie dünsteten, besäet sie mit Zucker und länglich geschnittenen Limonienschalen, und gibt sie statt des Salates zur Tafel.

1077. Gedünstete Maschanzker - Aepfel, welche roth werden.

Man dünstet die geschälten Aepfel, wie zuvor, zerläßt in einer messingenen Pfanne 4 oder 6 Loth Zucker mit 2 oder 3 Löffeln voll Wasser, bis sie sich zu spinnen anfangen, reibt eine zuvor etwas gesottene rothe Rübe auf dem Reibeisen, gibt sie in den Zucker, und läßt es ein Paar Mal aufsieden, seihet dann den Saft durch ein Haarsieb über die Aepfel, besteckt sie mit gestiftelten Mandeln, und gibt sie mit klein geschnittenen Pistazien besäet zur Tafel.

1078. Gedünstete Quitten.

Man schneidet die geschälten und gepugten Quitten zu Spalten, gibt sie in eine Casserolle, und läßt sie mit Zucker und Zimmt gut besäet dünsten, ohne daß sie zerfallen, legt sie

dann zierlich auf eine Schüssel, läßt in dem Saft noch ein Stück Zucker dick versieden, gießt ihn über die Quitten, und gibt sie mit länglich geschnittenen Limonienschalen geziert zur Tafel.

1079. Gedünstete Weichseln.

Man schneidet von den Weichseln die Stängel halb weg, gibt die Weichseln in eine Casserolle, und läßt sie mit ein wenig Osnerwein, 3 oder 4 Gewürznelken und Zucker nach Belieben langsam dünsten, bis der Saft schön dick wird, ohne daß die Weichseln zerspringen, dann richtet man sie auf eine Schüssel, daß die Stängel in die Höhe kommen, bäht fingerlange und fingerbreite Schnitten im Schmalze, legt sie an der Seite herum, gießt den Weichselsaft darüber, läßt sie auf der Gluth bedeckt noch eine Weile dünsten, und gibt die Semmeln und Weichseln mit gestiftelter Pistazie besäet zur Tafel.

1080. Gedünstete Zwetschken.

Man nimmt die Kerne von frischen, geschälten Zwetschken weg, legt sie auf eine Schüssel, besäet sie mit Zucker, Zimmt und klein geschnittenen Limonienschalen, und dünstet sie bedeckt weich, sie müssen jedoch ganz bleiben; dann werden sie vom Feuer weg genommen, man läßt sie ein wenig auskühlen, besäet sie gut mit Zucker, fährt geschwind mit einer glühenden Schaufel darüber, damit der Zucker schön bräunlich wird und gibt sie mit gestiftelter Pistazie besäet zur Tafel.

1081. Gedünsteter Holler (Hollunder).

Man klaubt von guten, zeitigen und gewaschenen Holler die Stängeln weg, dünstet ihn gut in einer Casserolle, gibt auch, wenn gerade diese Zeit ist, frische Zwetschken, etliche Gewürznelken, Zucker und Zimmt dazu, rührt in einem Topf einen Kochlöffel voll schönes Mehl mit gutem Obers klar ab,

rührt dieß unter den Holler, röstet gewürfelte Semmel in Butter schön reſch, läßt ſie mit dem Holler ein Paar Mal auffſieden, richtet ihn dann auf eine Schüffel und gibt es mit Zucker beſäet zur Tafel.

1082. Gedünſtete Pfirſichen.

Man nimmt von ſchönen geſchälten Pfirſichen die Kerne und gibt ſtatt derſelben ein wenig Eingefottenes hinein, ſtellt ſie auf eine Schüffel, beſäet ſie mit Zucker und Zimmt, und ſollten ſie nicht ſaftig genug ſein, ſo läßt man ſie mit ein wenig Wein langſam dünſten, fährt über die mit Zucker gut beſäeten mit einer glühenden Schaufel, daß ſie ſchön braun werden, und gibt ſie ſtatt eines ſüßen Salats zur Tafel.

1083. Gedünſtete Ribifel.

Man dünſtet $\frac{1}{2}$ Maß von den Stängeln abgelöſter Ribifel in einer Caſſerolle, biß ſie auffpringen, zuckert ſie ſüß genug, gibt ein wenig geſtoßenen Zimmt und die klein geſchnittene Schale von $\frac{1}{2}$ Limonie neßt einer gewürfelten halben Kreuzer=Semmel, die in Butter geröſtet iſt, zu den Ribifeln, kocht ſie ein Paar Mal auf, und gibt ſie auf einer Schüffel mit Zucker beſäet zur Tafel.

1084. Eingemachte kleine grüne Pomeranzen.

Man läßt die einige Male mit einer großen Spennadel durchſtochenen Pomeranzen über Nacht im friſchen Waſſer weichen, ſiedet ſie des andern Tages im Waſſer eine Weile, biß es gelb wird, ſchüttet dann das Waſſer weg, und ſiedet ſie wieder mit einem andern Waſſer, und fährt mit dieſem Wechſeln ſo lange fort, biß das Waſſer durch das Sieden nicht mehr gelb wird, damit die Pomeranzen die ihnen eigene Bitterkeit verlieren. Dann weicht man ſie einige Stunden wieder in friſchem Waſſer, ſiedet ſie noch einmal, biß ſie ganz erweicht ſind,

siedet dann auf 1 Pfund Pomeranzen den halben Theil von $\frac{5}{4}$ Pfund Zucker mit ein wenig Wasser, füllt die Pomeranzen in ein Glas, und schüttet den eingefottenen Zucker darüber, läßt es über Nacht stehen, nimmt den andern Tag den Zucker wieder weg, und läßt ihn mit dem noch übrigen Zucker dick einsieden, und dieß thut man so oft, bis der Zucker ganz dick ist. Noch muß man merken, daß man den Zucker allezeit kalt über die Pomeranzen gießen muß.

1085. Eingemachte Muscatnüsse.

Man legt schöne, große Muscatnüsse in ein Glas mit gutem Wein, bindet es gut zu, und läßt es 8 Tage stehen. Dann trocknet man die herausgenommenen gut ab, schüttet wieder guten Wein darüber, und erweicht sie noch einmal durch 8 Tage, sticht sie dann mit einer Nadel durch, trocknet sie gut ab, siedet in einem messingenen Pfännchen ein Stück Zucker mit etwas Wasser, bis er etwas dick wird, kühlt ihn dann aus, gibt die Nüsse in ein Glas, den Zucker darüber; legt einen gläsernen Deckel darauf, damit die Nüsse zu Boden gedrückt werden, und stellt sie an einen kühlen Ort.

1086. Marillensalse.

Man schlägt geschälte, gute, zeitige Marillen, von denen man die Kerne genommen hat, durch ein Sieb, damit die Salse schön fein wird, läßt auf 2 Pfund Salse $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker in einem Reindl mit nicht gar 1 Seitel Wasser so lange sieden, bis er etwas dick wird, rührt dann die Salse löffelweis dazu, und siedet es recht langsam, gibt ein Paar Tropfen davon auf einen zinnernen Teller; ist es sulzig, und rinnet es nicht mehr, so ist die Salse fertig, im andern Falle aber läßt man sie noch länger sieden, kühlt sie dann aus, verbindet die damit gefüllten Gläser gut mit Papier, und wahrt sie an einem kühlen Orte auf.

1087. Spanische Weichseln.

Man schneidet von spanischen Weichseln die Stängel halb weg, siedet auf 1 Pfund Weichseln ein Pfund Zucker in einer messingenen Pfanne mit 1 Seitel Wasser, gibt die Weichsel hinein, und siedet sie so lange bis sie durchsichtig werden. Sodann nimmt man die Weichseln davon weg, siedet den Saft noch dicker ein, gibt die Weichseln dazu, siedet sie noch ein Paar Mal auf, bis sie schön sulzig werden, kühlt sie dann aus, und füllt sie in die Gläser. Wird mit der Zeit der Saft noch dünner, so siedet man ihn wieder ein wenig ein, und schüttet den ausgekühlten über die Weichseln. Auf diese Art kann man sie 3 und 4 Jahre gut erhalten.

1088. Grüne Bohnen einzumachen.

Die frisch abgenommenen, geschälten und schräge zart geschnittenen Bohnen, welches nach einiger Gewohnheit im Keller, Gewölben oder Orten, wo nicht Luft hinkommt, geschieht, werden in einem Weidling mit Salz durchmengt, bei großer Portion aber in Trögen oder Wannen, dann in dazu gemachte Fäßchen schichtweise gethan, mit der geballten Hand festgedrückt, und zwischen jede Schichte etwas Salz gestreut, so wie oben auf die letzte Schichte viel Salz kömmt, und das Fäßchen zugeschlagen wird. Nach einigen Tagen muß das Fäßchen umgekehrt, und so alle 8—14 Tage wiederholt werden.

Man kann auch den Weidling oder das Fäßchen mit Weinlaub auf dem Boden belegen, mit Salz bestreuen, und so jede Schicht; oben auf legt man dann ein Tuch darüber, und beschwert ersteren, oder schlägt letzteres zu.

Sollen nun dergleichen Bohnen gekocht werden, so müssen sie über Nacht in frischem Wasser stehen, in kochendes Wasser gethan, und wenn sie weich sind, mit kaltem Wasser wie-

der abgekühlt, und nun in kochender Fleischbrühe vollends gar gekocht werden.

1089. Sauerkraut einzumachen.

Zu dieser wohlschmeckenden Speise werden derb gewachsene weiße Kraut- oder Kohlköpfe genommen, diese von dem faulen oder äußeren schmutzigen Blättern gesäubert, die Krauthäupter aus einander geschnitten, und auf einer Hobelmaschine mit einem viereckigen Kasten in zarte Fäserchen zerschnitten, dann in Fässer mit Dill und Salz schichtweise eingemacht, mit einer Stampfe eingestampft, mit frischen Krautblättern belegt, von einem alten Siebe der Boden oder ein reines Tuch darüber gelegt, und der darauf passende Deckel mit Steinen beschwert, wodurch das Kraut in seiner eigenen Soße in eine Gährung kommt, und eine angenehme Säure erhält.

Um wohlschmeckendsten wird es noch in frischen Weinfässern. Auch hat man besondere Schraubenfässer dazu, wodurch das Eindringen der Luft verhütet, und die Brühe immer darüber, und alles reinlich erhalten wird.

1090. Sauerkohl einzumachen.

Dieses wird aus dem geringsten, zu keinen derben Häu- tern oder festen Köpfen gewachsenen, zufällig oder absichtlich spät gepflanzten, oder auf schlechtem Boden gezeugten, kaum angefesten Köpfen und Blättern gemacht. Diese werden gepugt, gewaschen, und dann in siedendem Wasser so behutsam aufwallend gekocht, daß die Blätter nur nicht mehr roh, sondern wie vom Froste gerührt sind, aussehen. Nach dem Erkalten werden diese abgerührten Kohlblätter, schichtweise fest aneinander in Fässer gelegt, mit Dill und Salz bestreut, oben mit Krautblättern und einem Tüchlehen belegt, der Deckel oder andere schickliche Bretchen aufgelegt, und mit Steinen beschwert oder zugeschraubt.

Nun nimmt man frisches Brunnenwasser, Manche nehmen auch von der Laffe, worin das Kraut gekocht wurde, und gießt so viel darüber, daß es über dem Deckel steht, und nun überläßt man es der Gährung, welche bei jeder Art in 14 Tagen oder 3—4 Wochen, nach Beschaffenheit der Witterung vollendet ist, worauf der Sauerkohl genossen werden kann.

1091. Pfeffer- oder Essiggurken einzumachen.

Daß hierzu die allerkleinsten genommen werden, ist bekannt. Man wählt hierzu die reinlichsten, gesündesten und säubert etwa die sonst guten, etwas fleckigen, wirft sie einige Stunden in frisches Wasser, trocknet sie, und bestreut sie mit Salz, dann belegt man den Boden der kleinen Fäßchen, Einmachgläser oder Töpfe mit Weinlaub, Fenchel, Vorbeerblättern, Rosmarin, langem oder spanischem Pfeffer, Muscatblüthen, Nelken und sonst gewöhnlichen Kräutern oder Gewürze, legt eine Schicht der vorbereiteten Gurken darauf, bestreut sie wieder mit jenem Gemische, und fährt so fort, bis alle eingelegt sind, und läßt das Faß zuschlagen. Nun siedet man guten scharfen Weinessig in irdenem Geschirr, nie in Kupfernen, mit etwas Salz, schäumt ihn, und gießt ihn warm, aber nicht kochend, durch das Spundloch ein.

Wenn er erkaltet ist, seihet man ihn ab, macht ihn wieder heiß, und gießt ihn, aber eben nicht warm, darauf, es kann dieß zum dritten Male wiederholt werden. Dann werden die verwahrten Töpfe und mit Spunden oder Zapfen versehenen Fäßchen in kühle Orte oder Keller aufgestellt, und erstere zuweilen umgerüttelt, letztere aber umgekehrt. Manche nehmen halb Wasser, halb Weinessig.

1092. Auf eine andere Art.

Die bei trockenem Wetter abgenommenen Gurken werden gewaschen, abgetrocknet, und bleiben dann 2 Tage und Nächte

liegen aber an einem trockenen Orte, dann werden sie in ein Geschirr gethan, abgefottenes Salzwasser darüber gegossen, und 24 Stunden stehen gelassen, alsdann wiederum fleißig abgetrocknet, und schichtweise in das Fäßchen gelegt, erstlich mit Wein- und Kirschenblättern, spanischem Pfefferkraut und sonst beliebigen Kräutern oder Gewürzen bestreut, und nur ein wenig gesalzen. Wenn das Fäßchen voll ist, wird abgefottener guter Essig darüber gegossen, wozu man einen Mitteleßig, der nicht gar zu scharf ist, wählen kann. Der Essig muß allezeit über die Gurken gehen, daher wird oftmals weißer Rham auf dem Essig, der fleißig abgenommen werden muß. Sieht man keinen Essig mehr über den Gurken, so müssen sie wieder mit einem lauen Essig übergossen werden, und so das ganze Jahr hindurch. Auf diese Art wird man immer gute und wohlschmeckende Gurken haben.

1093. Wassergurken einzumachen.

Die Gurken, wozu die jungen Mittलगurken die besten sind, werden $\frac{1}{2}$ Tag eingewässert, dann gewaschen und rein abgetrocknet. Nun werden in rein ausgepöchte Fäßchen die Böden mit Kirschlaub oder Spizen der Zweige ausgelegt, und darüber 1 oder mehrjähriges Dillstroh gestreut, die Gurken eingelegt und eingerüttelt, und das Fäßchen so angefüllt, daß eine Handbreit Raum bleibt, welcher wieder mit Kirschspizen und Dillstroh ausgelegt, und die Fäßchen zugeschlagen werden, wo auf der einen Seite ein kleines Spundloch sein muß, durch welches folgendes Salzwasser gegossen wird. Auf eine Maß Wasser wird eine kleine Handvoll Küchensalz genommen, und nach Proportion aufgekocht, abgekühlt und darüber gegossen, wenn sie sich lange und gut halten sollen, 3 — 4 Tage werden sie nun in der Küche aufgestellt, bis sie ausgegohren haben, dann in den Keller gebracht, mit dem nämlichen Salzwasser wieder aufgefüllt, und damit 4 Wochen fortgefahren. Alsdann

werden die Löcher zugestopft, die Fäßchen aber alle 14 Tage einmal umgewandt. Gegen Martini werden sie geöffnet, und auf diese Art zubereitet, halten sie sich über Jahr und Tag.

Wer aber schnell sie einmachen und bald genießen will, nimmt frisches Dillstroh und Weinspigen, und verfährt wie oben; gibt aber das Salzwasser kochend darauf, wodurch die Gurken eine schöne grüne Farbe bekommen, und in 3—4 Wochen, auch früher, genossen werden können. Eine dritte Art wird ohne Salzwasser, bloß mit auf dem Boden und schichtweise aufgestreutem Salze eingemacht.

Viele pflegen den Essig und das Wasser in kupfernen Kesseln zu kochen, und in Kochbüchern solches anzurathen, weil die Gurken davon eine grünliche Farbe bekommen. Da aber der Essig und das Salzwasser aus Kupfer und allen Metallen Arseniktheile auszieht, so ist dieß der Gesundheit sehr nachtheilig; lieber wähle man irdene Gefäße dazu, und suche die Täuschung der Sinne zu vermeiden, da der Geschmack ohnedieß nichts gewinnt und bei schlecht verzinnnten, kupfernen Gefäßen, durch das zu stark ausgezogene Gift, bei reizbaren Personen und gutem Appetite, wenigstens Uebelkeit erweckt wird.

1094. Rothe Rüben einzumachen.

Dieß Geschäft muß an einem Tage vorgenommen werden, an dem man entweder Brot bäckt, oder etwas in der Bratröhre brätet. Im ersten Falle setzt man die reingewaschenen Wurzeln in einem bedeckten und verklebten Topfe mit dem Brote zugleich in den Ofen, und läßt sie so lange, wie das Brot, darin; im andern Falle werden sie auf eben so lange in die Bratröhre gestellt, wenn man den Braten schon herausgenommen hat. Dann nimmt man sie heraus, zieht den abgekühlten Rüben die Haut ab, schneidet sie in dünne Scheibchen, legt sie entweder in einen steinernen Krug oder in einen Topf von Fayence, streuet ein Gemengsel von ganz klein und

dünn geschnittenen Kren, Kümmel und halb so viel Fenchel dazwischen, gießt aufgekochten und wieder abgekühlten Weinessig darüber, daß das Geschirr voll wird, welches man dann so gut als möglich mit einer Hindsblase verbindet, und zum ferneren Gebrauch an einem kühlen, trockenen und vor dem Froste hinlänglich gesicherten Orte aufbewahrt. Wenn mehrere solche Gefäße angefüllt wurden, so kann man sie von einem Jahre zum andern aufbewahren.

1095. Senf anzumachen und aufzubewahren.

Der Senf muß frisch sein, welches man daran erkennt, wenn die gequetschten Körner von innen grünlich aussehen. Wenn er nun angemacht werden soll, wird er gedörret, im Mörser gestoßen, oder in einem Weidling fein gerieben, und ungefähr so viel, als man mit 1 Seitel Essig oder Weinmost naß machen kann, zu einem dicklichen Brei angerührt. Damit er gehörig gehen kann, thue man einen Löffel gestoßenen Zucker, etwas Pfeffer, und eine, in mehrere Stücke durchschnittenen Ingwerzehe hinzu, rühre es wohl unter einander, thue diese Masse in einen irdenen Topf, in welchen man zuvor einige in Scheiben zerschnittene Zwiebeln gelegt hat, und verwahrt ihn mit übergelegtem umwundenen Papier oder Blase an einem kühlen Orte.

1096. Dijoner-Senf.

Man vermischt guten Traubensaft oder Most mit gemahlten Senf, und läßt ihn durch ein Saartuch laufen; dann lösch man darin glühende Kohlen ab, um die Bitterkeit des Senfes anzuziehen, thut ihn in kleine Töpfe oder Fäßchen und hebt ihn zum Gebrauche auf.

1097. Venetianischer Senf oder Mostert.

Man kocht geschälte Quitten weich, schabt oder schneidet

das Fleisch bis aufs steinige ab, nimmt davon 1 Pfund, kocht 1 Pfund Senf in Wein oder Most auf, und läßt die Quitten einmal mit aufkochen; dann rührt man $\frac{1}{2}$ Loth gestoßene Nelken, eben so viel Ingwer, Coriander, Anis, Fenchel, von jedem 3 Loth hinzu, und verwahrt ihn.

1098. Eingesalzene Citronen.

Sie müssen klein sein und dicke Schalen haben; man reibe sie mit einem Stücke Flanell; spalte sie dann zur Hälfte in 4 Theile, doch so, daß das Kernhaus nicht durchschnitten wird, fülle die Einschnitte mit Salz aus, und stelle sie aufrecht in einen Topf, in welchem sie 4 bis 5 Tage bleiben, bis das Salz schmilzt. Kehre sie dreimal in ihrer eigenen Brühe um, bis sie weich sind, und mache von folgender Pöckel so viele darauf, als hinreicht, sie zu bedecken. Man nimmt nämlich Weinessig, die Citronenköckel, Jamaica-Pfeffer und Ingwer; koche und schäume dieß, thue es, wenn es kalt ist, zu den Citronen mit 4 Loth Senffamen und 2 Köpfen Knoblauch auf 6 Citronen gerechnet. Nachdem man die Citronen verbraucht hat, ist die Pöckel noch sehr nützlich zu Fisch- oder andern Brühen.

1099. Eingesalzene Zwiebeln.

Man nimmt im Monate September von den kleinen, weißen, runden Zwiebeln, zieht ihnen die braune Haut ab, und schüttet in kochendes Wasser so viele, als die Oberfläche bedecken können; sobald sie klar aussehen, nimmt man sie, so geschwind als möglich heraus, und legt sie auf ein reines Tuch, bedeckt sie, und verfähret mit mehreren eben so. Wenn sie kalt sind, so fülle man sie in einem Krug, oder in weitmündige gläserne Flaschen, und giesse darüber den besten heißen aber nicht kochenden Weinessig. Nach dem Erkalten werden sie zugedeckt. Sollte die äußere Haut einschrumpfen, so muß man sie abziehen; denn sie müssen ganz klar aussehen.

1100. Berschnittene Gurken und Bwiebeln einzusalzen.

Man zerschneide sie und streue Salz darauf; lasse am nächsten Tage, während 5 oder 6 Stunden alle Brühe davon ablaufen; dann gebe man sie in einen Steintopf, giesse kochenden Essig darauf und stelle sie an einen warmen Ort hin. Wiederhole das Kochen des Essigs und fahre so fort, bis die Farbe grün ist; zuletzt thue man Pfeffer und Ingwer daran, und verwahre Alles in kleinen Steintöpfen.

1101. Junge Gurken einzusalzen.

Man breite junge Gurken auf Schüsseln aus einander, salze sie, und lasse sie eine Woche liegen; dann lege man sie, nachdem alle Feuchtigkeit abgelaufen ist, in einen Topf, giesse kochenden Essig darüber, bedecke sie nun mit vielen Weinblättern, und setze sie an's Feuer. Werden sie davon nicht schön grün, so kochte man den Essig noch einmal auf, giesse ihn auf die Gurken, und bedecke ihn mit frischen Blättern. Auf diese Art fährt man fort, bis die Farbe so gut ist, als man es wünscht.

1102. Rothem Kohl einzumachen.

Man schneide purpurrothen Kohl in einen Durchschlag, und streue über jede Schicht Salz; lasse 2 Tage lang alle Flüssigkeit ablaufen; thue ihn in einen Topf, und giesse so viel kochenden Essig darauf, daß er bedeckt werde; füge auch einige Schnitte rothe Rüben dazu. Wenn man Blumenkohl gleich nach dem Salzen hineinthut, so wird derselbe eine schöne rothe Farbe erhalten.

1103. Knospen der Capucinerkresse statt Kapern.

Man lasse sie einige Tage liegen, nachdem sie abgepflückt sind, giesse dann kochenden Essig darauf, und bedecke sie, wenn sie kalt sind. Man kann sie erst nach einigen Monaten essen,

dann aber schmecken sie so gut, wie Kapern, ja werden von Einigen diesen noch vorgezogen.

1104. Schwämme einzupöckeln.

Die Haut der Schwämme muß mit etwas Flanell und Salz gerieben, und aus dem größern das rothe Innere herausgenommen werden. Denn wenn sie schwarz sind, taugen sie nicht. Man streue etwas Salz darüber, und thue sie in einen Topf mit Muscatblüthe und Pfeffer. Schüttele sie, so wie der Saft sich entwickelt, wohl, und lasse sie auf dem Feuer, bis derselbe wieder in sie hineingezogen ist. Dann gieße man so viel Essig darüber, als sie bedeckt, lasse sie einmal aufkochen, und fülle Alles in ein Glas, oder in einen Steintopf. Sie halten sich zwei Jahre.

1105. Schwammgeist oder Pilz-Ketschup.

Man nimmt die größten Schwämme, bricht sie in einen irdenen Topf, streuet Salz darüber, und rührt sie durch 3 Tage oft um. Dann lasse man sie 12 Tage stehen, bis sich ein dicker Schaum darauf zeigt: nun thue man sie in einen Durchschlag, und koche die Brühe mit Jamaica- und schwarzem Pfeffer, Muscatnuß, Ingwer, Nelken und Senfsamen. Wenn sie kalt ist, so zieht man sie auf Flaschen und binde eine Blase über den Pfropf; nach 3 Monaten koche man sie mit frischem Gewürz noch ein-Mal, so wird sie sich wohl 1 Jahr halten können.

1106. Auf andere Art.

Man nehme große Schwämme, streue 1 Handvoll Salz darauf, setze sie damit auf ein gelindes Feuer, so wird ihnen viel Saft entquillen, den man abgießen und mit $\frac{1}{4}$ Pfund Schalotten, 2 Köpfen Knoblauch, Pfeffer, Ingwer, Muscatblüthe, Nelken und einigen Lorbeerblättern mischen muß; man

koche und schäume sie, und ziehe sie, erkaltet, auf Flaschen, die wohl zugedekkt werden. Nach 2 Monaten koche man sie mit frischem Gewürz und einer Stange Meerrettig wieder auf, so wird sie sich Ein Jahr halten können, welches sie selten thut, wenn man sie nicht zum zweiten Male wieder aufkocht.

1107. Schwämme zu trocknen.

Man wische sie rein ab, nehme aus den größten das Braune heraus, und ziehe ihnen die Haut ab; lege sie auf Papier, um sie in einem kühlen Ofen zu trocknen, und verwahre sie in papierenen Beuteln, an einem trockenen Orte. Wenn man sie gebrauchen will, so koche man sie in der Brühe, und sie werden beinahe zu ihrer ersten Größe anschwellen.

1108. Schwammpulver.

Man wasche 2 große Maßel oder $\frac{1}{8}$ Meßen große frische Schwämme, und befreie sie von Staub und Unrath, durch ein Stück Flanell, womit man sie reibt; schäle das Schwarze rein, und nehme keine, die wurmstichig sind; bringe sie in einem Topf zum Feuer, mit Wasser, 2 großen Zwiebeln, einigen Nelken, $\frac{1}{2}$ Loth Muscatblüthe, und 2 Löffel voll weißem Pfeffer, Alles gepulvert; koche dieß, und schüttele unterdessen den Topf, bis alle Brühe eingetrocknet ist; man nehme aber in Acht, daß nichts anbrenne. Lege sie auf Metallplatten oder in ein Sieb, und lasse sie in einem kühlen Ofen so lange, bis sie trocken genug sind, gepulvert zu werden; dann verwahre man das Pulver in kleinen Flaschen zugedekkt und zugebunden an einem trockenen Orte.

1109. Küchenpfeffer.

Man mische fein gepulvert: 2 Loth Ingwer, 1 Loth Zimmt, 1 Loth schwarzen Pfeffer, 1 Loth Jamaica-Pfeffer, 1 Muscatnuß, 10 Nelken und 6 Loth Salz, und verwahre dieß in einer

Flasche. Es macht einen angenehmen Zusatz zu braunen Brühen oder Suppen.

1110. Wallnüsse einzusalzen.

Wenn sie so sind, daß man eine Nadel hineinstecken kann, so gieße man eine gekochte und wohl geschäumte, aber wieder erkaltete Salzpöckel, stark genug 1 Ei zu tragen, über die Wallnüsse. Lasse sie 6 Tage darin liegen, wechsle die Pöckel, und lasse sie darin wieder 6 Tage stehen; lasse nun alle Flüssigkeit ablaufen, und gieße nun eine Pöckel darauf von dem besten Weinessig, welcher mit Pfeffer, Pimento, Ingwer, Muscatenblüthe, Nelken, Senffamen und Meerrettig gekocht worden, und wieder erkaltet ist. Zu jedem Hundert Wallnüsse thue man 6 Löffelvoll Senffamen und 2 — 3 Köpfe Knoblauch oder Schalotten. Man kann die Wallnüsse erst nach 6 Monaten essen. Die Pöckel kann nach dem Verbrauche derselben, als eine Kraftbrühe an Speisen verwandt werden.

1111. Auf andere Art.

Man gebe sie in einen Topf, bedecke sie mit dem besten, kalten Weinessig, lasse sie damit 4 Monate stehen; dann gieße man ihn ab, und koche so viel frischen Essig, als die Wallnüsse bedecken wird, indem zu jedem $\frac{3}{4}$ Maß Essig $\frac{1}{2}$ Pfund Senf, 1 Stange zerschnittener Meerrettig, 1 Loth Pfeffer, 1 Loth Nelken, 1 Loth Pimento und 1 gute Handvoll Salz hinzu gefügt werden; gieße dieß Alles kochend über die Wallnüsse und bedecke sie; auch kann man 4 Loth Knoblauch oder Schalotten, jedoch nicht mit dem Essig gekocht, hinzufügen. Die Nüsse sind nach 3 — 4 Monaten gut zum Gebrauche. Von der übrig bleibenden Pöckel kann man trefflichen Wallnußgeist machen.

1112. Wallnußgeist oder Wallnuß-Ketschup.

Man koche 4 Maß Wallnußsaft, den man, wenn die

Wallnüsse noch weich sind, ausgepreßt hat, und schäume ihn wohl; dann thue man 2 Pfund Sardellen, nebst Bräten und Brühe, 2 Pfund Schalotten, 2 Loth Nelken, 2 Loth Muscatblüthe, 2 Loth Pfeffer und 1 Kopf Knoblauch dazu, dieß Alles lasse man kochen, bis die Schalotten untersinken, thue dann die Brühe in einen Topf. Lasse sie darin erkalten und ziehe sie nun auf Flaschen, indem das Gewürz auf dieselben vertheilt wird; man korpfe sie fest zu, und verbinde sie mit einer Blase. Dieser Wallnußgeist hält sich 20 Jahre, ist im ersten Jahre aber noch nicht gut.

1113. Katakia-Tropfen.

Man stoße in einem Mörser $\frac{1}{4}$ Pfund abgezogene, bittere, und 4 Loth süße Mandeln mit etwas Zucker, thue das Weiße von 2 Eiern hinzu, und so viel Zucker, als nöthig ist; setze von diesem Teige Klöße, von der Größe einer Muscatnuß, auf Oblaten, und backe sie.

1114. Citronen-Tropfen.

Man reibe 3 große Citronen an Raffinade ab, mische zu dem abgeschabten Zucker $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Mehl, und reibe diese Mischung mit einem Ei zu einem leichten Teige. Tröpfle davon auf weißes Papier, und lege dieß in einen mäßig warmen Ofen.

1115. Berberitzen-Tropfen.

Man schneide das obere Schwarze ab, und backe dann die Frucht am Feuer, bis sie weich genug ist, um mit einem silbernen Löffel durch ein Sieb in ein porzellanenes Gefäß gerieben zu werden; setze dann das Gefäß in einen Kessel mit Wasser oder auf einen heißen Herd, und rühre das darin Befindliche, bis es dick wird. Wenn es erkaltet ist, so mische man zu jedem Seitel $1\frac{1}{2}$ Pfund gestoßene und durchgeseibte

Raffinade. Reibe Zucker und Saft 3½ Stunden zusammen, wenn die Masse groß ist; sonst 2½ Stunden. dann tröpfle man sie auf weißes, dickes Papier. In einem trockenen Zimmer werden sie von selbst trocknen. Mit Metall darf man nicht daran kommen, außer mit einer Messerspitze, und dennoch so wenig, als möglich.

1116. Ingwer-Tropfen, ein gutes Magenmittel.

Man reibe 4 Loth frisch candirte Pomeranzen mit Zucker zu einem Teige, mische dazu 2 Loth fein gepulverten Ingwer und 1 Pfund Zucker, ein wenig mit Wasser angefeuchtet. Man koche alles, bis es sich candirt, und tröpfle diese Masse auf Papier.

1117. Apricosen einzumachen.

Man schäle gute Apricosen, so dünn als möglich; wäge sie, lege sie halb durchgeschnitten in Schüsseln, die hohle Seite oben; dann nehme man eben so viel Zucker an Gewicht, als Apricosen, und streue ihn darüber; nimmt zugleich auch die Kerne aus den Steinen heraus, und zieht ihnen die Haut ab. Wenn die Apricosen 12 Stunden so gestanden haben, so läßt man sie mit dem Zucker, Saft und den Kernen langsam kochen, bis sie klar werden; dann nimmt man sie, jedes Stück einzeln, heraus, legt sie in kleine Löpfe, und gießt den Syrup und die Kerne darüber. Der Schaum muß abgenommen werden, so wie er sich zeigt. Die Löpfe werden mit Branntweinspapier bedeckt.

1118. Apricosen oder Pfirsiche in Branntwein.

Man wäge die Früchte, und nehme den vierten Theil so viel Zucker, als ihr Gewicht beträgt; thue das Obst in einen engschließenden Topf, werfe den Zucker darauf, und gieße den Branntwein darüber. Unter den Deckel lege man ein

doppeltes Stück Packpapier; setze den Topf in einen Kessel mit Wasser, und erhize dieß, bis der Branntwein so heiß ist, daß man kaum noch den Finger darin leiden kann, lasse ihn aber nicht kochen; lege die Früchte in einen andern Topf, und gieße den Branntwein darauf. Wenn er kalt ist, so decke man eine Blase darüber, und binde sie fest zu.

1119. Früchte zu candiren.

Wenn sie in dem Syrup hinlänglich gekocht sind, so lege man eine Schichte Früchte in ein Sieb, und tunke es schnell in heißes Wasser, damit aller Syrup, der sich an sie angehängt hat, davon abgehe; lege sie auf eine Serviette nahe am Feuer, zum Trocknen, und thue einige mehr in's Sieb. Habe in Bereitschaft gesichteten, doppelt raffinirten Zucker, der auf allen Seiten über die Früchte gestaubt wird, bis sie allenthalben ganz weiß sind. Dann werden sie in einem mäßig warmen Ofen gesetzt, und 2—3 Mal umgekehrt.

1120. Berberizen für Torten und Pastetchen zuzurichten.

Man pflücke Berberizen, die keine Steine haben, von den Stielen, und wäge zu jedem Pfunde derselben $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker; laß die Beeren in einen steinernen Topf auf einem heißen Herde, oder in einen Kessel mit Wasser gesetzt, mürbe kochen. Mische dann Beeren und Zucker zusammen, und koche Beides langsam 15 Minuten.

1121. Grüne Erbsen zu trocknen.

Die ausgebrochenen, jungen Zuckererbsen lege man auf neue irdene im Wasser gekochte Schüsseln, bestreue sie mit gestoßenem Zucker, setze sie dann in einen nicht zu heißen Backofen, und lasse sie langsam trocknen, aber nicht zu hart werden. Hand hoch gebildet, grobe Leinwand darüber gespannt und

rundum weitläufig mit Nägeln befestigt, daß man sie ausnehmen und reinigen kann; darüber kommt wieder ein Finger breiter Rahmen oder Leiste, damit die Sachen nicht herunter fallen.

1122. Buckererbsen-Schoten zu trocknen.

Wenn diese kleine Erbsen ansetzen, so pflücke man sie, und ziehe die kleinen Faserchen wie gewöhnlich an beiden Seiten ab, reihe sie mit einer Nähnadel an grobe Zwirnsfäden, lege sie in ein hölzernes Sieb, setze dieß in einen Kessel mit kochendem Flußwasser und lasse sie darein einmal aufwallen. Nun nehme man das Sieb mit den Schoten heraus, und lege diese Schoten gleich so heiß zwischen Tücher, daß sie gut bedeckt sind. Wenn sie aber kalt sind, so befestigt man diese Schotenschnüre in einer Stube, wozu weder Luft noch Sonne kommen darf, von einer Wand oder angebrachten Stange zur andern, und erwärme die Stube, daß sie trocken werden.

Wenn man davon brauchen will, lege man sie eine Nacht in fließendes Wasser mit etwas Zucker, gebe etwas Butter und andere Zuthaten hinzu, und bereite sie wie bei den grünen angegeben wurde.

1123. Allerlei Bucker-, Schmink- oder Säbelbohnen zu trocknen.

Die noch jungen Bohnen werden an beiden Seiten entfasert, gewaschen, und wenn sie abgetrocknet sind, auf einer vorbeschriebenen Dörre oder Sieben im abgekühlten Backofen getrocknet. Wenn man sie brauchen will, leget man sie eine Nacht zuvor in frisches Flußwasser, so werden sie wieder wie frische Bohnen. Nun schneide man sie länglich die Quere, koch sie in dergleichen Flußwasser gar, und bereite sie wie die frischen Bohnen.

1124. Morcheln zu trocknen.

Die Morcheln, welche bekanntlich in moorartigem oder fettem Boden in Wäldern, Gärten oder auf Triften in warmen Frühlingsnächten hervorkommen, werden von den Stielen und zerstoßenen Fasern gesäubert, mit Nadeln an Zwirnsfaden gereiht, oder auf Sieben und Horden an der Sonne und Luft gedörret, und an trocknen Orten oder auf luftigen Kammern in Säckchen aufgehängt. Um sie vor Milben zu bewahren, lege man sie schichtweise in ein Confiturglas, streue zwischen jede Lage etwas feingestößenes auch wohl getrocknetes Salz, und weiche sie vor dem Gebrauche in Wasser ein.

1125. Kirschen zu dörren.

Die abgebeerten, oder an den Stielen kurz abgeschnittenen sauren Kirschen, werden auf Horden, die von Korbmachern oder Tischlern von Bretern mit einem etliche Finger hohen Rande gefertigt werden, geschüttet, dünn gelegt, und in einen nicht mehr heißen Backofen gestellt, und darin wohl 2—3 Tage gelassen, oder die folgenden Tage, wenn der Ofen wieder geheizt gewesen und abgekühlt ist, wieder eingestellt. Auch kann dieß an der Sonne geschehen.

1126. Bwetschken zu dörren.

Diese werden ausgelesen, auf Horden dicht an einander gesetzt, in einem nicht mehr heißen Backofen eingeschoben und über Nacht darin gelassen, dann die noch zu weichen ausgelesen, nochmals an einander gerückt, und in abgekühlte Backöfen gebracht, oder vollends an der Sonne oder auf Defen in Sieben getrocknet und aufbewahrt.

In obstreichen Gegenden hat man hierzu besonders eingerichtetete eigene Dörröfen, worin den ganzen Herbst hindurch allerlei Obst gedörret, und die mit frischem Obst belegten Bre-

ter unten hin, nach der Hitze zu, die abgetrockneten aber in die Höhe oder mehrere Entfernung gestellt werden.

Zwetschen pflegt man auch vorher mittelst Pfeifenstielenstückchen, oder eigenen dazu geschnitzten Hölzchen, die Kerne durchzustößen, auch wohl zu schälen und dann zu dörren.

Eben so verfährt man mit allerlei Pflaumenarten, die dann Brunellen genannt werden.

1127. Aepfel und Birnen zu dörren.

Diese werden entweder, wenn es kleinere Sorten sind, ganz auf Herden auf einander gesetzt, oder in 4 Theile oder noch kleinere Stücke geschnitten, die feineren aber geschält, die Kernschalen ausgeschnitten und eben so im Back- oder Dörr-Ofen gedörrt. Die ganzen, zumal Birnen, pflegt man Klezgen, letztere aber Schnitzchen zu nennen.

Die Maschanzeräpfel pflegt man auch mit einem eigenen runden, vom Klemptner gefertigten, kleinen Eisen mit Stielen, mitten durchzustechen, daß die Kernschale herauskömmt; dann werden sie geschält und auf Herden gedörrt.

Alle diese gedörrten Obstarten müssen dann in Säckchen auf luftigen, trockenen Böden oder Kammern aufbehalten werden, um nicht wieder anzuziehen, oder von den Milben verdorben zu werden.

1128. Hagebutten (Hetschenpetschen) zu trocknen.

Hiezu wählt man die größten länglich runden Sorten, die im Herbst reif werden, und pflückt sie, ehe sie überreif zu werden beginnen. Man schneidet unten die Stiele und oben die Bogen ab, jede Hagebutte dann in der Mitte auseinander, und kraget mit nicht zu spitzem, mehr rundem Messer die Kerne aus, reihet die Hälften dann an Zwirnsfäden, und hänget sie, oder setzt sie in Sieben, oder auf Herden an die Sonne, um

Stubenöfen, oder in nicht mehr zu warme Backöfen, und hängt sie dann in leinenen Säcken auf.

1129. Himbeerenkuchen.

Man nehme an Gewicht so viel Zucker als Himbeeren, koche die letztern und füge, nachdem sie gerührt und der Saft verschwunden ist, den Zucker dazu. Hat dieser sich vollkommen aufgelöst, so thue man die Masse auf Porzellanteller, und trockne sie in der Sonne. Sobald die obere Seite trocknet, zerschneidet man sie in kleine Kuchen, lege diese auf andere Teller, trockne sie vollends, und verwahre sie in Büchsen mit Zwischenlagen von Papier.

1130. Kirschen mit Bucker zu trocknen.

Man entsteine 6 Pfund Kirschen und koche sie mit 3 Pfund Zucker, bis sie anfangen runzlicht zu werden; trenne sie dann von dem Saft, und bringe sie in einen Ofen, der kühl genug ist, sie zu trocknen, ohne sie zu backen. Mit demselben Syrup kann man noch andere 6 Pfund zubereiten.

1131. Kirschen in Branntwein.

Gute Morellen, nachdem der Stängel halb davon geschnitten ist, werden gewogen; dann sticht man sie mit einer Nähnadel, und gibt sie in eine weitmündige Flasche. Nimmt $\frac{3}{4}$ so viel an Zucker, als das Gewicht der Kirschen beträgt, streut ihn darauf, füllt die Flaschen mit Branntwein voll, und bindet eine Blase darüber.

1132. Apricosen zu trocknen.

4 Pfund Apricosen werden dünn geschält, und halbirt, dann werden sie gewogen und in eine Schüssel gelegt und 3 Pfund Zucker darauf gestreut. Wenn er schmelzt, so setze man sie auf einen Ofen; so wie jedes Stück mürbe wird, nimmt

man es heraus, und legt es in einen porzellanenen Napf. Wenn alle gar sind, und die Kochhize ein wenig verdampft, so gießt man den Syrup darüber. Nach 1—2 Tagen gieße man ihn wieder ab, und lasse nur ein wenig davon in jeder Hälfte. Nach 1—2 Tagen kehre man sie um, und fahre so täglich fort, bis sie völlig in der Sonne, oder an einem warmen Orte trocken geworden sind. Man verwahrt sie in Schachteln mit Papierlagen.

1133. Geröstete Kirschen.

Man nimmt von guten Pflzkirschen die Kerne weg, läßt die Kirschen in einer Casserolle mit ein wenig Wein und Wasser, Zucker und Zimmt, 3 oder 4 gestoßenen Gewürznelken so lange kochen, bis sie ganz zerfallen, rührt sie dann gut untereinander, röstet in einem Stück zergangener Butter eine Handvoll fein geriebene Semmelbröseln schön gelblich, gibt sie zu den Kirschen, rührt sie gut untereinander, röstet sie noch ein wenig, und gibt sie auf einer Schüssel mit Zucker besäet zur Tafel.

1134. Geröstete Heidelbeeren.

Man läßt eine Maß Heidelbeeren mit klein geschnittenen Limonenschalen, und ein wenig Zucker gut dünsten, rührt es wohl untereinander, seihet es durch ein Sieb, damit die Kerne wegkommen, gibt den Saft in eine Casserolle, und gibt eine gewürfelte und in Butter schön gelblich geröstete Kreuzer-Semmel dazu; sollte es zu dick werden, so gibt man ein klares Abgerührtes von einem Kochlöffel voll Mehl und Obers hinein, siedet es noch ein Paar Mal auf, richtet den Röster auf eine Schüssel, besäet ihn mit Zucker, und gibt ihn mit gebähten Semmelschnitten geziert zur Tafel.