

Neunter Abschnitt.

Haushaltungsvortheile.

Von dem Räuchern des Fleisches nach westphälischer Art.

1063. Geräuchertes Rindfleisch.

Hierzu nimmt man Rippenstücke und Brustkern von einem 5—6 jährigen Ochsen, der noch nie gezoget, und sich auf der Weide fett gefressen hat. Das in große Stücke zerhauene Fleisch wird mit Salz, worunter man nach Verhältniß Salniter gemischt hat, bestreuet und in eine Wanne gelegt. Auf 2 Pfund Salz rechnet man 1 Loth Salniter. Mit dieser Salzlake muß das Fleisch oft begossen werden, weßwegen man auch die Wanne auf der einen Seite mittelst eines untergelegten Steines jedes Mal bey dem Begießen erhöht, damit die Salzlake zusammenläuft, und aus ihrer Vertiefung geschöpft und das Fleisch damit begossen werden kann. Wenn dieß mehrere Tage geschehen ist, so kann man das Fleisch in den Rauch hängen. Bey diesem Liegen in der Salzlake muß man auch auf die Witterung Acht haben. Denn wenn es zu warm ist, so muß man desto eher zum Aufhängen Anstalt machen, damit das Fleisch keinen üblen Geschmack verhalte, und ist die Witterung zu kalt, so muß man das Fleisch in eine Kammer stellen, wo etwas Wärme eindringen kann, weil die Lake das gefrorne Fleisch nicht durchbeizen könnte.

Wenn das Fleisch nun im Rauchfange hängt, so muß es gleich Anfangs einen starken Rauch erhalten. Die Lage des Räucherns kann man auch nicht bestimmen, daß dieß von der Witterung abhängt, den bey starkem Froste kann der Rauch

nicht so schnell eingreifen, wie bey einer warmen Witterung. Am besten sind die sogenannten Rauchstuben, wo der eingeschlossene Rauch zusammen gehalten wird. Dabey sehe man öfters nach, und koche auch etwas von dem Fleische, um sich überzeugen zu können, wann das Fleisch gut sey. Uzu trocken darf das Fleisch im Rauche nicht werden, da es durch das längere Aufbewahren dann ohnedieß austrocknet.

Um nun das Fleisch in den Borrathskammern vor den Milben zu bewahren, so wische man mit Stroh die daran befindliche Fettigkeit weg, bestreue jedes Stück Fleisch dick mit feiner, durchgeseibten Asche, und lege darauf eins über dem andern in einen hölzernen Kasten. Der Kasten darf aber nirgends Löcher haben, damit er vor den Mäusen und Ragen sicher sey.

Eine noch bessere Art der Aufbewahrung lehren uns die Landleute. Diese legen den Fleischvorrath in ihre Kachelöfen, und vermachen das Ofenloch mit Lehm und Ziegeln ganz leicht. Wenn sie Fleisch brauchen, so öffnen sie es, und vermachen es dann wieder so. Auf diese Art ist der Borrath vor Ragen, Mäusen und Milben am besten gesichert.

Die zu räuchernden Rindszungen werden vorzüglich mit Salpeter eingerieben, und dann mit Salz in dem Gefäße, wo sie eingelegt werden, bedeckt. Darin läßt man sie ungefähr zehn Tage liegen, und gibt sie dann acht Tage in den Rauch und von da in die Luft, damit sie völlig austrocknen. Um sie ferner aufzubewahren, packt man sie Anfangs May in Asche.

1064. Geräuchertes Schöpfsfleisch.

Von den Schöpfen räuchert man nur die Schlegel, die von jungen Schöpfen seyn müssen und nicht mager seyn dürfen. Diesen gibt man mittelst des Salpeters, der unter das Salz kömmt, eine schöne rothe Farbe, läßt sie nur wenige Tage in der durch Einreiben entstandenen Lacke, weil sich das Salz bald einzieht. Sie müssen jedoch fleißig damit begossen und darin umgewendet werden, damit nicht an einer oder der andern Seite ein übler Geschmack entstehe. Dann werden sie so wie das Rindfleisch behandelt, nur daß man

sie nicht so lange im Rauche läßt, damit sie nicht hart werden, und Saft und Kraft verlieren. Das Schöpfenfleisch hält sich auch nicht so lange. Die Zungen der Schöpfe werden bey dem Räuchern eben so behandelt, wie die rindernen Zungen, halten sich aber auch nicht so lange.

1065. Geräuchertes Schweinesfleisch.

Von den Schweinen nimmt man außer den Vordervierteln oder Schulterblättern und den Schinken nebst den Speckseiten auch die Oberfüße, die Rückenstücke und die Rippen, von welchen die Speckseiten abgeschält werden. Das Schweinesfleisch muß wie anderes Fleisch einige Tage, wenn es mit Salz und Salpeter eingerieben und bestreut worden ist, in der Salzlacke liegen, und fleißig damit begossen werden. Wenn man es nun in den Rauch hängen will, so zieht man durch jedes Stück einen starken Spagat, und hängt die Stücke eines neben dem andern über ein Stück Holz in den Rauch, doch muß man dabey Acht haben, daß sie nicht zu nahe an einander kommen.

Vorzüglich muß man auf das Räuchern der Schinken und Speckseiten, als der vornehmsten Theile des Schweinesfleisches Acht haben. Wenn diese Theile eingesalzen werden sollen, so legt man sie in eine große, geräumige Wanne, Speckseiten und Schinken, eins nach dem andern, reibt sie auf beyden Seiten, vorzüglich auf der inneren und bey den Knochen, gut mit Salz und Salpeter ein, weil diese Stellen zuerst der Fäulniß unterliegen. Dann schichtet man sie auf einander, begießt sie 4 — 6 Mal mit der Salzlacke, damit sie überall eindringt, und wendet sie von 4 zu 4 Tagen in der Lacke um, daß diejenige Seite, welche zuvor die untere war, nun die obere werde, doch darf man bey dem Umwenden nur die innere Seite mit Salzlacke begießen, weil dieselbe ohnedieß durch die Schwarte am wenigsten eindringen kann. Wenn die Speckseiten und Schinken sehr stark und dick sind, so müssen sie, je nachdem die Witterung beschaffen ist, wohl gegen 4 Wochen in der Salzlacke bleiben, indeß bey minder starken die Hälfte dieser Zeit genug ist.

Vorzüglich muß man bey den Speckseiten bemerken, daß

beym Aufhängen in den Rauch keine die andere berühren darf, weil sie sonst anschwammeln und verderben würden. Jede Speckseite und jede Schinke muß eine Spanne weit von der andern entfernt seyn, damit der Rauch überall freien Zugang habe.

Noch muß man merken, daß das Schweinefleisch mehr Salz als jede andere Gattung des Fleisches erfordert, weil dessen Fett das Eindringen der Salztheile mehr abhält. Je länger das geräucherte Schweinefleisch dauern soll, desto weniger darf man mit dem Salze sparen, da die Lacke sich ohne dieß beym Kochen wieder verwenden läßt.

Haben die Speckseiten 4, 6 — 8 Wochen, je nachdem sie viel oder weniger Rauch gehabt haben, im Rauche gehangen, so läßt man sie in der Luft hängen, wo Speck und Schinken erst ihren eigenthümlichen Geschmack erhalten. Wenn die Speckseiten aber nicht im Rauchfange über dem Feuer, sondern abwärts in der Nebenseite der Küche, hängen, so kann man sie bis zum Maymonath dort lassen, weil sie da nur wenig Rauch bekommen, und recht austrocknen, worauf man sie nach Gelegenheit in Asche packen kann. Hat man aber Rauchstuben, wo man mittelst einer Thüre den Rauch hinein lassen oder abhalten kann, so darf man darin die geräucherten Sachen aufbewahren, und sie hängen lassen. Noch ist nicht zu vergessen, daß von allen Gattungen des geräucherten Fleisches, immer die knochigen Stücke zuerst verspeist werden müssen, weil diese am meisten der Fäulniß unterliegen.

1066. Von dem Einpöckeln des Rindfleisches nach Hamburgerart.

Zuerst muß man sich mit kleinen Fäßchen von Eichenholz, die keinen Bauch haben, sondern gerade sind, versehen. Sie brauchen wohl nie größer, als Halb-Eimerfäßchen zu seyn, kleinere sind noch besser.

Das vom Räuchern des Rindfleisches oben Gesagte gilt auch hier, das Fleisch muß auch dasselbe seyn, und dann kann es leicht eben so gut, wie das berühmte Hamburger-Pöckelfleisch werden. Wenn es roth aussehen soll, so muß man

zu dem Salze Salpeter geben, weil es eine weiße und bleiche Farbe unansehnlich macht, und eine rothe ihm das Zeichen der Jugend geben soll. Dabey muß man Acht haben, daß nicht zu viel Salpeter darunter kömmt, weil zu viel das Fleisch verhärtet, und also die Salztheile nicht recht eindringen könnten. Die Erfahrung hat gelehrt, daß 1 Centner Pöckelfleisch mit 4 Pfund Salz und 2 Loth Salpeter hinlänglich gesäuert wird, und hiernach kann man den Maßstab zum Säuern leicht finden. Das Salz muß zuvor an dem Ofen getrocknet werden, damit es dann nach verlorener Feuchtigkeith desto besser in das Fleisch greife, auch muß man es gehörig mit zerstoßenem Salpeter vermischen.

Dann legt man ein Stück Fleisch nach dem andern in das Salz, und überstreuet es damit so, daß es davon ganz weiß wird. Sodann bestreuet man den Boden des Pöckelfasses so mit Salz, daß man von dem Holze nichts sieht, macht eine Lage Fleisch darauf, bestreuet sie wieder mit Salz und so fort, bis das Faß voll ist. Würzen kann man es mit Thymian, Rosmarin, Lorberblättern, auch wohl mit sehr wenig gestoßenen Wachholderbeeren, welches man gleich Anfangs auf den Boden legt, jedoch ist diese Würze nicht nothwendig. Dabey muß man beachten, daß jede Fleischlage ganz gleich und eben ausgelegt sey, und daß weder Löcher noch Erhöhungen durch Knochen entstehen, auch daß das Fleisch gehörig an die Wand des Fasses anliege, denn, wenn es nicht überall gut ausgefüllt ist, würde es an solchen Orten einen Hang zur Fäulniß bekommen.

Die Wand des Fleischfasses muß man deßhalb nur mit solchem Fleische belegen, das keine Knochen hat, und die Knochen müssen immer nach der Mitte des Fasses zugewendet, und derberes Fleisch dagegen gelegt werden, damit keine Leere oder eine Lücke entstehe. Wenn nun die ganze Wand mit solchen Fleischstücken belegt ist, so muß man in die Mitte dieser Bekleidung andere Stücke Fleisch einpressen, und da, wo sie nicht zusammentreffen, kleinere Stücke Fleisch auf's genaueste mit der Hand einpressen, damit die ganze Lage auf ihrer Oberfläche gerade wird. Auf die erste mit Salz dicht bestreute Lage wird nun die zweyte gemacht, und so fort, bis das Faß voll ist.

Wenn mehr Fäßchen mit Fleisch gefüllt werden, so ist es gut, wenn man die knochigen Stücke in ein Faß packt, welches man dann zuerst verspeisen muß. Wird aber nur ein Faß mit Fleisch angelegt, so legt man die knochigen Stücke oben auf, damit sie eher zum Speisen genommen werden, und sie nicht den ihnen eigenen Hang zur Fäulniß dem andern Fleische mittheilen können. Unter allem knochigen Fleische ist das kurze Halsfleisch am meisten zu fürchten, weil dieß gleichsam ein Zunder der Fäulniß für das übrige Fleisch ist, daher man es lieber frisch und ungepöckelt verspeisen soll.

Noch muß man merken, daß man das Fleisch weder gleich nach dem Abschlachten, noch nach allzu langem Liegen einpöckeln soll, weil es im ersten Falle wegen der Gährung, und im zweyten Falle durch seinen alten Geschmack, einen sehr schlechten Genuß geben würde.

Wenn nun ein oder mehrere Fäßchen ganz voll gepackt sind, so bestreuet man sie oben mit Salz, und läßt von dem Binder den Deckel darauf binden. Besser aber ist es, wenn der Deckel so eingerichtet ist, daß man ihn mittelst Schrauben abwärts pressen kann, weil dann das Fleisch, wenn etwas heraus genommen wird, wieder zusammen gepreßt, und der Zugang der Luft verhindert werden kann. Dann legt man die Fässer im Keller platt auf die Erde, und stoßt sie täglich mit dem Fuße fort, damit die Salzlake überall in das Fleisch eindringen kann, weil sonst der obere Theil des Fleisches ohne Lake bliebe, er von der Fäulniß ergriffen, und der Salpeter sich oben anlegen würde, wodurch ein übler Geruch entstände.

In den Boden der Fässer kann man kleine Löcher mit Stöpseln halten, wo man dann später frische Salzlake nachgießen, und auch die erste Lake ablassen, und sie mit frischer ersetzen kann. Bey dieser Vorsicht wird sich das im Herbst eingelegte Pöckelfleisch bis in den Sommer bey sehr gutem Geschmack erhalten. Wollte man einen Schweinschinken pöckeln, so lege man ihn eben so zubereitet in die Mitte eines solchen Fäßchens.

1067. Grüne Erbsen zu bewahren.

Man thue junge grüne, ausgelesene Erbsen in trockne gläserne Bouteillen oder Flaschen, stopfe einen Korkpfropf nicht zu fest darauf, setze sie in einen Kessel mit kaltem weichen Flußwasser bis an den Hals, doch nicht bis an den Pfropf, lege Heu dazwischen, daß nicht eine die andere zerstoße, und nun lasse man sie einige Mahle aufwallen; dann nehme man den Kessel vom Feuer, und lasse sie kalt werden, pfropfe sie recht fest zu, und verpiche sie, lege sie im Keller in Sand, und zwar den Hals nach unten zu.

Man kann auch die ausgebrochenen Erbsen in eine Schüssel thun, und schichtweis etwas Salz darüber streuen, dann in Bouteillen füllen, und einmahl auf jene Art in einem Kessel aufkochen, und dann wie oben verfahren. Auf eben diese Art kann man auch Stachelbeeren bewahren, wenn sie von ihren Bögen und Stängeln gesäubert sind.

1068. 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.

1069. Auf eine andere Art.

Die ausgelesenen Erbsen thue man in einen leinenen Beutel, indeß mache man in einem Kessel weiches Flußwasser kochend, nehme den Kessel vom Feuer, und lege den Beutel mit den Erbsen hinein, daß sie durch und durch heiß werden; dann nehme man sie wieder heraus, und lasse das Wasser ablaufen. Nun breite man die noch warmen Erbsen auf eine Dörre, und setze sie gleich in einen nicht zu heißen Backofen, daß sie langsam abtrocknen, aber nicht ausdörren. Wenn man sie brauchen will, werden sie in kaltem fließenden Wasser gewaschen, Abends zuvor in dergleichen Wasser mit etwas Zucker eingelegt, und hiermit des andern Tages gekocht, und wie die grünen Erbsen zubereitet.

Die Dörren, worauf man dergleichen Erbsen und andere Früchte trocknet, werden aus viereckigen Rahmen einer

Hand hoch gebildet, grobe Leinwand darüber gespannt und rundum weitläufig mit Nägeln befestigt, daß man sie aufnehmen und reinigen kann; darüber kommt wieder ein Finger breiter Rahmen oder Leiste, damit die Sachen nicht herunter fallen.

1070. Zuckererbsen = Schoten zu trocknen.

Wenn diese kleine Erbsen ansehen, so pflücke man sie, und ziehe die kleinen Faserchen wie gewöhnlich an beyden 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 darin einmahl 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 befestige 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 bey den grünen angegeben wurde.

1071. Allerley Zucker =, Schminke = oder Säbelbohnen zu trocknen.

Die noch jungen Bohnen werden an beyden 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, koche sie in dergleichen Flußwasser gahr, und bereite sie wie die frischen Bohnen.

1072. 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, ge-

schiebt, werden in einem Weidling mit Salz durchmengt, bey 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 wieder abgekühlt, und nun in kochender Fleischbrühe vollends gahr gekocht werden.

1073. Sauerkraut einzumachen.

Zu dieser wohltschmeckenden 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 kömmt, und eine angenehme Säure erhält.

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

1074. Sauerkohl einzumachen.

Dieses wird aus dem geringsten, zu keinen verben Häup-

tern oder festen Köpfen gewachsenen, zufällig oder absichtlich spät gepflanzten, oder auf schlechtem Boden gezeugten, kaum angefügten Köpfen und Blättern gemacht. Diese werden gepuzt, gewaschen, und dann in siedendem Wasser so behuthsam aufwallend gekocht, daß die Blätter nur nicht mehr roh, sondern wie vom Froste gerührt sind, oder aussehen. Nach dem Erkalten werden diese abgebrühten Kohlblätter, schichtweise fest aneinander in Fässer gelegt, mit Dill und Salz bestreut, oben mit Krautblättern und einem Tüchelchen belegt, der Deckel oder andere schickliche Bretchen aufgelegt, und mit Steinen beschwert oder zugeschraubt.

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

1075. 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, Lorbeerblättern, Rosmarin, langem oder spanischen Pfeffer, Muscatenblüthen, 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 Mahle wiederholt werden. Dann werden die verwahrten Töpfe und mit Spunden oder Zapfen versehene Fäßchen in kühle Orte oder Keller aufgestellt,

und erstere zuweilen umgerüttelt, letztere aber umgekehrt. Manche nehmen halb Wasser, halb Weinessig.

1076. Auf eine andere Art.

Die bey 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, abgesottenes 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 oftmahls 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.

1077. Wassergurken einzumachen.

Die Gurken, wozu die jungen Mittelgurken die besten sind, werden $\frac{1}{2}$ Tag eingewässert, dann gewaschen und rein abgetrocknet. Nun werden in rein ausgepichte 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 Kirschspsizen und Dillstroh ausgelegt, und die Fäßchen zugeschlagen werden, wo auf der einen Seite ein kleines Spundloch seyn muß, durch welches folgendes Salzwasser gegossen wird. Auf eine Maß Wasser wird eine kleine Handvoll Küchensalz genommen, und nach Proportion aufgeköcht, 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

nähmlichen Salzwasser wieder aufgefüllt, und damit 4 Wochen fortgefahren. Alsdann werden die Löcher zugestopft, die Fäßchen aber alle 14 Tage einmahl umgewaudt. 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 Weinspizzen, 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 bey schlecht verzinnten, kupfernen Gefäßen, durch das zu stark ausgezogene Gift, bey reizbaren Personen und gutem Appetite, wenigstens Uebelkeit erweckt wird.

1078. Morcheln zu trocken.

Die Morcheln, welche bekanntlich in moorartigen oder fetten Boden in Wäldern, Gärten oder auf Tristen 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 lustigen Kammern in Säckchen aufgehängt. Um sie vor Milben zu bewahren, lege man sie schichtweise in ein Confiturglas, streue zwischen jede Lage etwas feingestossenes auch wohl getrocknetes Salz, und weiche sie vor dem Gebrauche in Wasser ein.

1079. Spargel aufzubewahren.

Dem gestochenen Spargel schneide man wie gewöhnlich,

das Holzige unten gerade weg, koche unterdeß Flußwasser in einer Casserolle, lege den gepuzten und gewaschenen Spargel hinein, nehme das Gefäß dann vom Feuer, und bedecke es mit einem vielfach über einander gelegten leinenen Tuche, und lasse ihn so etwa eine Stunde stehen. Hierauf lege man diesen Spargel in einen Durchschlag oder Sieb, damit das Wasser ablaufe; dann aber auf ein Tuch an einen Ort, wo keine Sonne hinscheint, damit er kalt und trocken werde. Während der Zeit koche man eine etwas starke Salzlacke in Flußwasser, und lasse sie erkalten. Nun lege man den Spargel in Confiturgläser, beschwere ihn mit Etwas, daß er nicht in die Höhe gehe, und schütte die Lacke darüber, daß sie übergehe.

Zulezt nimmt man das Uebergelegte ab, und begießt die Fläche mit geschmolzenem Wachs oder Schöpsentalg. Wenn dieser Spargel gebraucht werden soll, muß er vorher gewässert werden.

1080. Rothe Rüben einzumachen.

Dies Geschäft muß an einem Tage vorgenommen werden, an dem man entweder Brot bäckt, oder etwas in der Bratröhre bratet. 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, schneide 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 Rindsblase 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.

1081. Gelbe Rüben aufzubewahren.

Damit sie bis in den künftigen Sommer bey gutem Geschmack erhalten werden, so nimmt man ihnen, und besonders denen, welche für den spätern Gebrauch aufbewahrt werden sollen, nachdem sie im October, wo das Kraut abwelket, sind ausgegraben worden, niemahls den Kopf und das Herz der Blätter, sondern nur die äußersten Blätter bis auf das Herz ab, und bewahrt die etwas abgetrockneten im Sande an einem trockenen Orte bis in den März vor dem Froste. Dann werden sie wieder herausgenommen, das Herz weggeschnitten, und an einem kühlen, trockenen, schattigen Orte so tief eingegraben, daß Luft und Sonne sie nicht treffen können. Auf diese Art bewahrt, kann man sie noch zu der Zeit essen, wenn es schon neue gibt, welche aber gewöhnlich noch sehr theuer zu seyn pflegen.

1082. Weiße Rüben.

Diese lassen sich in Gruben, die in der Erde angelegt werden, am längsten halten; wenn man aber diese nicht haben kann, so müssen sie in trocknen Orten, wo ihnen die Sonne nicht zu kann, haufenweise wie ein Zuckerhut zusammengesüttet werden, nachdem man ihnen vorher das Kraut mit einem dünnen Scheibchen abgeschnitten hat, und sie einige Tage an einem lüftigen Orte dünn gelegt, getrocknet haben. Dann werden sie mit bloßer Erde und Rasen bedeckt, wodurch sie, da ihnen auf diese Art die Feuchtigkeit nicht so leicht, wie in einem dumpfen Keller, zu kann, bis zum Frühling ihren zarten Geschmack erhalten. Auch müssen sie bey strenger Kälte mit kurzem Stroh bedeckt werden. Man kann sie auch 6—8 Wochen im Keller auf trockenem Sande bewahren, welches dazu dienen kann, daß das Magazin nicht so bald angegriffen werden darf.

1083. Steckrüben aufzubewahren.

Diese werden am besten erhalten, wenn man sie über Winter in Tonnen, die oben offen sind, mit sehr trockenem Sande packt. Feuchter Sand würde sie faulend machen, daher muß er so trocken, wie Streusand, seyn. Vorher

nimmt man ihnen das Kraut durch einen Scheibenschnitt ganz glatt weg, läßt sie einige Wochen liegen, streuet dann auf den Boden einer aufrecht gestellten Tonne, welches auch eine alte Salztonne seyn kann, Daumen dick Sand, und legt eine Schicht Rüben darauf. Dann streut man wieder Sand darüber, macht wieder eine Schicht Rüben, und so fort, bis die Tonne voll ist. Am besten bewahrt man sie in einem kühlen Gewölbe oder in einem trocknen Keller.

1084. Erdäpfel aufzubewahren.

Man schüttet die ungewaschenen Erdäpfel in unbrauchbare Fässer oder Kisten. Da bey allem Wurzelgemächse kein schadhafte seyn darf, so muß man dieß vorzüglich bey den Erdäpfeln beobachten; da ein einziger fauler oder angestochener alle anstecken kann. Man kann die Erdäpfel auch trocknen, indem man die rohen schält und halb gahr kocht, läßt sie nicht zu mürbe werden, schneidet sie in dünne Scheibchen, und schiebt sie nach dem Brotpacken in den vorher reingefegten Ofen. Die getrockneten kann man dann in leinenen Beuteln oder Tönnchen aufbewahren. Vorzüglich eignen sich die getrockneten Erdäpfel zu spätern Gebrauch deswegen viel besser, weil die rohen Erdäpfel im Frühlinge gerne auszuwachsen pflegen. Um dieß zu verhindern, haben die Engländer eine sehr gute Methode, indem sie in einem beliebig großen Kessel das Wasser siedend werden lassen, und dann die Erdäpfel in einem Fischneze, so viel der Kessel fassen kann, $\frac{1}{2}$ Minute lang ins siedende Wasser halten, wodurch der Keim der Erdäpfel erstickt wird, und sie nun Jahre lang gehalten werden können.

1085. Erdäpfelmehl zu bereiten.

Hierzu nimmt man die allergrößten Erdäpfel, die man rein wäscht, ihnen die Haut abschabt, und auf einem Reibeisen über einen mit frischem Wasser angefüllten Zuber reibt, damit das Geriebene sogleich in das Wasser fällt. Dieses läßt man nun sammt dem Wasser durch einen Durchschlag laufen, und seihet es dann noch 1 — 2 Mahl durch ein Haarsieb, damit sich alle groben Theile absondern. Wenn nun

alles Grobe weg ist, so rührt man es im Zuber um, und läßt es eine Weile stehen, damit sich das Geriebene zu Boden setzt, gießt dann das trübe Wasser ab, wieder frisches zu, rührt es um, und läßt es wieder stehen. Diese Arbeit muß 2—3 Tage lang, so oft wiederholt werden, bis das Wasser ganz klar, hell und durchsichtig wird. Das letzte Wasser gießt man dann schnell weg, breitet die gereinigte Masse auf mit Tüchern bedeckten Brettern, und läßt sie in der freyen Luft an der Sonne trocknen. Dann wird dieß Mehl in kleinen Tönnchen oder leinenen Beuteln aufbewahrt, es kann den Mangel des Weizenmehls beynabe ersetzen.

1086. Selleriewurzeln aufzubewahren.

Von diesen schneidet man das Kraut oben ab, und legt sie auf einige Monathe in trockenen und luftigen Kellern in Sand ein. Dieß thut man mit denen, die man zum Suppenwürzen gebrauchen will. Will man sie aber zum Salat gebrauchen, so verfährt man anders. Man nimmt sie mit ihren Herzen oder Keimen, die ihrer besondern Härte wegen der beste Theil sind, schneidet die untauglichen Stängel und Fasern weg, und siedet die sauber Gewaschenen beynah so, wie den Spargel im Wasser, läßt den genug weichen Sellerie dann kalt werden, gibt ihn in einen Topf von Steingut, gießt Essig und etwas Baumöhl darüber, bestreut ihn mit Salz, Ingwer und Pfeffer, deckt das Gefäß wohl zu, und bewahrt es an einem kühlen Orte zum beliebigen Gebrauche.

1087. Petersilienwurzeln aufzubewahren.

Will man die Petersilienwurzeln über Winter aufbewahren, so bricht man die äußersten grünen Blätter derselben bis auf das Herz ab, legt sie reihenweise in einen trocknen luftigen Keller in dürren Sand, läßt ihnen jedoch das Herz unbedeckt, damit sie gehörig Luft haben. Gewöhnlich bleiben sie schmackhaft, und unterliegen die Wurzeln auch wirklich späterhin dem Verderben, so sind doch wenigstens ihre immer grünen Blätter brauchbar. Damit man aber zu einer Zeit, wo alles mit Eis und Schnee bedeckt ist, an Petersilienkraut nicht Mangel leiden darf, so muß dasselbe im Vor-

rath getrocknet werden. Man wählt die schönsten und besten Blätter, wäscht sie sauber, breitet sie auf einem trockenen und luftigen Boden, oder in einer Kammer aus, kehrt sie öfters um, und hebt sie dann, wenn sie so dürre sind, daß sie eher zerbrechen, als sich biegen, und daß man sie zwischen den Fingern zerreiben kann, in Papiersäckchen zum künftigen Gebrauche auf. Wenn man nun ihrer bedarf, so läßt man sie einige Stunden im frischen Wasser frisch werden und sich ausdehnen, und gibt sie dann in die heiße Brühe oder Suppe.

1088. Kohlrabi aufzubewahren.

Am besten hält er sich in Gruben, die man im Garten an einem trockenen Orte, den die Sonne nicht treffen kann, macht, die man dann mit der ausgegrabenen Erde bedeckt, und sie mit einem Spaten wie zu einem Grabhügel schlägt, damit das Regenwasser ablaufen und nicht eindringen kann. Doch kann man sie auch in trockenen Kellern im Sande aufbewahren, wenn die Blätter dicht über dem Knollen weggeschnitten werden.

1089. Braunkohl aufzubewahren.

Man schneide die größten Wurzeln etwas ab, und steckt ihn auf diese Art in einem Keller in trockene, sandige Erde, oder auch wohl in bloßen Sand, reihenweise dicht neben einander schräge, und etwas tiefer, als er vorher stand; so wird er wieder Wurzeln schlagen, und sich frisch und grün erhalten. Auf diese Art verfährt man auch mit dem Blumenkohl, dem die Sprossen beständig nachwachsen, und immer jung und zart sind. Die sandige Erde oder der Sand muß aber öfters angefeuchtet werden, doch nur so, daß auf die Sprossen selbst kein Wasser kömmt.

1090. Winter-Endivien aufzubewahren.

Bei diesen steckt man die Wurzeln mit einem ziemlichen Erdklumpen reihenweise in Furchen in den Sand, und gräbt sie bis an die obersten Blätterspitzen ein, drückt den Sand gut an, damit sie sich schließen, als ob sie gebunden wären.

Weil sich die Endivien von den Cichorien wenig unterscheiden, so werden die Wurzeln der letztern so in den Sand gesetzt, daß ihre Herzen oder Keime außerhalb desselben zu stehen kommen, wodurch sie im Winter Blätter austreiben, die den Winter-Endivien im Geschmacke wenig nachgeben. Eben diese Dienste leisten auch die wildwachsenden Feld-Cichorien.

1091. Frische Artischocken zu erhalten.

Hierzu nimmt man diejenigen, welche noch nicht Früchte angefüßt haben, mit einem Erdklumpen behuthsam heraus, und setzt sie, wenn man kein Treibhaus hat, in einen trockenen Keller, gibt ihnen, wenn es die Witterung erlaubt, hinlänglich frische Luft, verschont sie aber mit dem Begießen. Hierdurch wird man nicht nur zu einer seltenen Jahreszeit vollkommene Früchte erhalten, sondern auch diejenigen, an welchen sich noch keine Früchte ansetzen sollten, werden durchwintern, daß man sie im Frühlinge wieder in gutes Erdreich setzen kann.

1092. Senf anzumachen und aufzubewahren.

Der Senf muß frisch seyn, 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 Brey angerührt. Damit er gehörig gehen kann, thue man einen Löffel gestoßenen Zucker, etwas Pfeffer, und eine, in mehrere Stücke durchschnittene 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 Blasen an einem kühlen Orte.

1093. Dijoner-Senf.

Man vermischt guten Traubensaft oder Most mit gemahlenem Senf, und läßt ihn durch ein Haartuch 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.

1094. 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 einmahl mit aufsteden; dann rührt man $\frac{1}{2}$ Loth gestoßene Melken, eben so viel Ingwer, Coriander, Anies, Fenchel, von jedem 3 Loth hinzu, und vermehrt ihn.

1095. Eyer lange Zeit gut zu erhalten.

Man nimmt gebrannten, gemahlenen und durchgeseihten Gips, rührt davon so viel in Wasser ein, als man zu brauchen gedenkt, und überstreicht geschwind damit die Eyer. Diese Bedeckung wird fast unter den Händen hart, und hält allen Zutritt der Luft ab. Da dieser Brey zu geschwind hart wird, so muß man immer nur so viel Gips einrühren, als man ungefähr zu 2 Eyern braucht. Dieses Ueberziehen der Eyer kann man sich auch folgender Maßen erleichtern. Man schüttet feines Gipsmehl in eine Büchse, und verbindet die Oeffnung mit Beuteltuch. Will man nun die Eyer überziehen, so nimmt man ein Ey nach dem andern, taucht es in reines frisches Wasser, und bepudert es hierauf mit dem feinen Gipsmehl überall. Diese feine Inkrustirung wird bald hart, und man kann es um desto öfter ins Wasser tauchen, und von neuem pudern, je dicker der Ueberzug seyn soll. Diese Eyer kann man überdieß noch in Schachteln mit trockenem Sand legen. Es ist nicht nöthig, weitläufig zu erweisen, daß diese künstliche Gipsdecke der natürlichen Eyerdecke sehr nahe kömmt, und daß sie um des Willen die Eyer sehr gut erhalten werde, vielleicht besser, als der Lackfirniß, wenn man das für Sorge trägt, sie so aufzutragen, daß die Luft nicht im Stande ist, die Poren der Eyer zu erreichen. Nur muß man dafür Sorge tragen, daß die Eyer so frisch als möglich damit überzogen werden. Dieß hat aber bisweilen seine Schwierigkeiten, weil die Hühner oft an etwas abgelegenen und versteckten Stellen ihre Eyer legen, um sie zum Brüten zu sichern.

Da ereignet sich öfters, daß die Eyer schon ziemlich alt und vielleicht schon bebrütet sind. Um nun dieß zu verhindern, und daß man die Eyer desto geschwinder finde, darf man nur den Lege Darm der Hühner etwas mit Salz reiben, so wird sie der dadurch entstandene Reiz, sogleich zum Neste treiben wodurch man es ohne viele Mühe auffinden kann.

Von Aufbewahrung der Obstarten.

Die erste Regel ist, daß alle Obstarten nicht zu früh, und erst bey hinlänglicher Reife, und die Wintersorten oder das Lagerobst besonders, nicht zu früh, nie vor Michaelis abgenommen werden dürfen.

Zweytens, muß kein Obst, das man lange aufzubewahren wünscht, geschüttelt, sondern bey schönem trockenem Wetter mit Händen gebrochen werden.

Zu dem auf hohen oder noch jungen schlanken Bäumen zu hoch hängenden. bedient man sich hölzerner oder blecherner, sogenannten Aepfelbrecher, welche auf hohen Stangen befestigt sind. Die hölzernen machen die Tischler oder Wagner, die blechernen die Klemptner.

Wenn aber das Obst gebrochen ist, muß es auch nicht zu oft aus einem Korb oder Butte in die andere wieder herumgeschüttet, sondern durchaus behuthsam in diese gethan, und eben so vorsichtig wieder aus solchen, an dem Ort der Bestimmung herausgenommen werden, da durch gewaltsames hin und wieder Schütten oder Werfen, das Obst Flecken bekommt, wo es dann bald fault oder unansehnlich wird, und sich nicht länger hält.

Nach dem Brechen muß man zum langen Aufbewahren, wenigstens auf lüftigen, trockenem Kammern, Stuben oder Böden, auf Tüchern oder Bretern, nicht dicht, so lange zum Abschweigen aufbewahrt werden, bis es anfängt zu frieren, wo es dann auf hölzernen, stehenden oder hängenden Gorden, oder auf hölzerne Böcke zu legende Breter, oder nach Verhältniß des Vorraths, auf andere Gerüste, nur nicht auf Stroh gelegt wird, weil das Stroh im Keller leicht modert

und das Obst ansteckt, das auch dann einen Geschmack davon annimmt. Manche wickeln wohl gut Franzobst in Papier ein.

Äpfel und Birnen sollen einen angenehmen Muscateller- geschmack bekommen, wenn man ein Fäßchen oder Schachtel, eines Zolls hoch, mit gedörrten Hollunderblüthen bestreut, die Äpfel und Birnen, gleich vom Baume weg, schichtweis so hineinlegt, daß sie sich einander nicht berühren, und darüber immer wieder Blüthen streuet.

Quitten, die man so spät wie möglich, und gewöhnlich im October, oder wenn Fröste eintreten, bey trockenem Wetter bricht, werden von der Wolle abgewischt, und an einen trockenen Ort oder auf trockenen Sand gelegt.

Kastanien und wälische Nüsse legt man mit ihren Schalen in angefeuchteten Sand, wo sich letztere lange zum Schalen erhalten. Lamper'sche, Zeller- und Haselnüsse werden in Säckchen aufgehängt.

Kirschen, Pflaumen oder Zwetschen und anderes Steinobst, erhält man lange frisch, wenn man ein Stück Erlenholz durchbohrt, die reifen Kirschen oder Pflaumen hinein thut, den Raum an beyden Seiten fest zuspündet, und es dann in einen Brunnen hängt, doch daß weder Luft noch Wasser eindringen können, und daß es den Boden nicht berührt.

Weintrauben, welche man aufbewahren will, lasse man so lange wie möglich, bis Fröste eintreten, hängen, schneide sie dann bey Sonnenschein oder trockenem Wetter an den Stielen, etwas lang und behuthsam vom Stocke ab, und lege sie in Wännchen oder Körbchen auf Weinlaub, trage sie in eine auf der Sommerseite liegende Stube oder Kammer, welche ohnehin etwa über einem im Spätherbst und Winter geheizten Zimmer liegt, und befestige an jedem Traubenstiel, ein Stückchen Bindfaden oder Bast, doch nicht zu einschneidend, und binde diesen an quer überzogene starke Bindfaden, dünne Stricke oder Riemen, und stecke auf jeden Stiel eine Weinbeere, sehe zuweilen nach, und wenn man bemerkt, daß aus manchen Beeren aller Saft in die Stiele gezogen ist, ver-
sehe man die Stiele mit frischen saftigen Beeren. Bey eintretender strenger Kälte, bringe man diese angereichten Trauben

in lustige, trockene, im Winter warme Keller, befestige die Riemen an die in Mauern einzutreibende Nägel oder Haken, und versehen sie immer mit noch saftreichen Beeren, wodurch man die Trauben bis nach Weihnachten frisch und genießbar erhalten kann. Auch pflegt man die Stiele am Ende in zerlassenes Wachs, Pech, Siegellack &c. einzutunken, um den Eingang der Luft und das Ausdörren zu verhüten. Große Parthien kann man auch in trocknen Zimmern oder Kellern, auf geflochtenen Horden, eine Weile, doch nicht so lange, erhalten.

Mispeln, Meispeln, Nespeln, Hespeln, bleiben so lange an ihren Bäumen hangen, bis die Fröste eintreten, dann werden sie abgenommen, in trockenen Stuben oder Kammern auf Stroh gelegt, bis sie teigig werden, wo sie erst genießbar sind. Wer sie bald zu essen wünscht, bedecke sie nur mit Betten, oder bringe sie an sonst warme Orte, wo sie bald gut werden.

1096. 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.

1097. Zwetschen 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, nochmalis 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 eingerichtete eigene Dörrofen, worin den ganzen Herbst hindurch allerley Obst gedörret, und die mit frischem Obst belegten

Breter 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 geschnittenen Hölzchen, die Kerne durchzustossen, auch wohl zu schälen und dann zu dörren.

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

1098. Kefel und Birnen zu dörren.

Diese werden entweder, wenn es kleinere Sorten sind, ganz auf Horden 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, zumahl Birnen, pflegt man Kleben, letztere aber Schnitzchen zu nennen.

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

1099. Hagebutten (Hetschenpetschen) zu trocknen.

Hierzu 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 Böden ab, jede Hagebutte dann in der Mitte auseinander, und kratzet mit nicht zu spitzem, mehr runden Messer die Kerne aus, reihet die Hälften dann an Zwirnsfäden, und hänget sie, oder setzt sie in Sieben, oder auf Horden an die Sonne, um Stubenöfen, oder in nicht mehr zu warme Backöfen, und hängt sie dann in leinernen Säckchen auf.

1100. Rosenäpfel aufzubewahren.

Dies sind einige Arten der an guten, besonders weissen Rosenstöcken, wachsenden, dickleibigen Hagebutten, die rauhe Stacheln auf der rothen Schale haben. Wenn diese nun im

Herbste reif und gebrochen sind, thue man sie in Säckchen, binde sie lang, und schüttle sie hin und her, wodurch sich die meisten der Stachelhaare abreiben. Nun säubert man sie vom Stiele und Bogen, und nehme die Kerne durch die aufgeschlitzte Deffnung heraus. Dann wiegt man die ausgelesenen, nimmt eben so viel Zucker, als sie wiegen, kocht ihn ab, und thut, wenn er dicklich zu werden anfängt, die Rosenäpfel hinein, lasse es eine Weile zusammen kochen, und schütte sie dann nach einiger Abkühlung in Einmachgläser mit dem Zucker, und verwahrt sie.

1101. Berberisbeeren aufzubewahren.

Man pflückt die Beeren mit den ganzen Stielen, wenn sie recht glatt, roth von Farbe, und reif genug sind, ehe sie braun oder welk werden, ritzet jede Beere nach der Länge mit einer spitzigen Nadel auf, faßt durch die Risse die Kerne, und sprengt sie heraus; alsdann werden 5 oder 6 kleine Träubchen zusammen gebunden. Zu 2 Pfund Beeren nimmt man $2\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, läßt ihn sieden, bis er sich spinnt, und die Beeren darinnen aufkochen, bis der Saft roth wird; nun schäumt man sie ab, nimmt sie vom Feuer, und läßt sie eine Stunde lang erkalten; hernach müssen sie wieder langsam im Zucker kochen, bis dieser dick genug ist, und wenn sie nun nochmals erkaltet sind, füllt man sie in Gläser oder Töpfe. Man kann sich auch, wenn sie zum ersten Mahle gekocht sind, in einem zinnernen Gefäße abkühlen lassen, und die Beeren so fort in ein Glas thun, die Brühe aber, falls sie gähren sollte, nach einigen Tagen abgießen, und besonders kochen.

Will man sie trocknen, so werden sie, nachdem sie, wie oben erwähnt, zum ersten Mahle stark gekocht worden sind, bis den folgenden Tag auf einen warmen Ofen gesetzt. Man gießt alsdann den Zucker durch ein Sieb davon, bestreut die Beeren mit frischem gestoßenen Zucker, und läßt sie auf einem Bleche trocknen. Wenn man deren einige an gestopfte Aepfel oder Quitten thut, erheben sie den Geschmack, und geben eine angenehme Säure.

Die Berberisbeeren halten sich auch zur Noth ungekocht, wenn man sie mit schichtweise feinem Zucker in ein Glas legt,

mit einem hölzernen Löffel festdrückt, und das Glas eine Zeit lang an die Sonne stellt. Sollte die Brühe zu dünn werden, so gießt man sie ab, und kocht sie wieder. Es wird aber trockenes Wetter und warmer Sonnenschein dazu erfordert.

Man macht auch die Berberisbeeren auf die nähmliche Art, wie die Zwetschken, mit Essig ein.

An einigen Orten, wo das Gewächs im Ueberfluß vorhanden ist, nimmt man die Frucht und stößt sie, läßt sie gähren, und brennt davon einen guten und angenehmen Branntwein.

Der saure Saft aus den Beeren kann sehr gut statt Citronen gebraucht werden. Alles, was man von der Citronensäure zu erwarten hat, kann er auch leisten, wenn er nähmlich von völlig reifen Früchten verfertigt wird. Er ist nicht allein gesünder, weil er einheimisch ist, sondern auch durchaus von eben so angenehmem Geschmacke als der Citronensaft. Im Punsche dient er vortreflich. Vorzüglich rühmt man ihn mit Recht deswegen, weil sich diejenigen, die von Scorbut und Stein gequält sind, darauf sehr wohl befinden, indem der Stein davon aufgelöst, und als Gries abgeführt wird. Die Art Berberispunsch zu machen, ist wie die mit Citronensaft. Man nimmt nähmlich 1 Theil Saft, 2 Theile Zucker, 3 Theile Franzbranntwein, Arrack oder Himbeerenbranntwein und 6 Theile Wasser dazu.

Die Beeren werden im October gepflückt, da sie am besten reif und saftvoll sind, etwas zuvor, ehe die Kälte eintritt.

1102. Citronen aufzubewahren.

Von den aus Italien kommenden Citronen suche man die schönsten, reifsten und unbefleckten aus, wische sie mit einem reinen Tuche ab, und wickle sie dann in weiches Druck- oder Makulaturpapier behuthsam ein. Nun binde man etwa ein Mandel oder mehr frische Besen an den Stielen zusammen, stelle sie so im Keller auf den Boden, daß das Reissig der Besen lange frisch erhalten werde. In diese ausgespreizten Besenzweige lege man nun die eingewickelten Citronen, wo sie sich sehr lange saftig erhalten.

1103. Citronensaft aufzubewahren.

Man braucht ihn theils zu Punsch, theils zu andern Speisen. Wie dieß bey dem ersteren geschieht, ist schon erwähnt. Zu Speisen braucht der ausgepresste Saft von Citronen, die sich oft nicht mehr halten wollen, nur mit geläutertem Zucker versetzt, und in wohlverwahrten Bouteillen oder Flaschen aufbewahrt zu werden, wo man ihn dann zu beliebigen Zeiten benützen kann.

1104. Zwetschenmuß (Powidel).

Die Zwetschen werden geschnitten, die Kerne herausgenommen, dann in einen großen Kessel geschüttet, der vorher mit Speckschwarten durchaus gut ausgestrichen seyn muß; damit sie sich nur nirgends anlegen oder anbrennen, muß eine Person stets mit einer eigenen, bekannten, langen Rührstange umrühren. Wenn nun die Zwetschen alle zerkoht 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 Schöpfelchen 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 wohl Melkenpfeffer und Citronat, bey 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, bekömmt es eine harte Haut, die den Zugang aller Luft abhält, wodurch es sich dann mehrere Jahre hält. Dergleichen Muße kann man auch von Kirschen, Äpfeln, Birnen und mancherley Früchten, Hollunder- und andern Beeren auf ähnliche Art, in kleinen Kesseln oder Töpfen kochen.

1105. Citronen = Pöckel.

Zerschneide 6 Citronen in 8 Stücke, thue dazu 1 Pfund Salz, 6 große Köpfe Knoblauch, 4 Loth fein zerschnittenen Meerrettig, $1\frac{1}{2}$ Loth Nelken, $\frac{1}{2}$ Loth Muscatnuß, $\frac{1}{2}$ Loth Cayenne-Pfeffer, 2 Loth gepulverten Senffamen und 2 Maß Essig. Koche dieß Alles $\frac{1}{4}$ 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 Altes in kleine Flaschen.

1106. Indische Pöckel.

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

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

Verschiedene Gattungen Küchengewächse bereite folgender Maßen 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 Radies das Grüne ab, schneide Sellerie und Schnittbohnen in 3 Zoll lange Stücke, und Nessel 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 Nessel ausgenommen, über welche man kochenden Essig (kein Salz) gießt, und diesen nach 12 Stunden ablaufen läßt.

Thue das Gewürz, den Knoblauch, $\frac{1}{4}$ Pfund Senffamen und so viel Essig, als du für das Ganze genug glaubst, wie auch 2 Loth Kurkume, in einen großen Steintopf, damit dieß fertig sey, wenn die Küchengewächse trocken sind. Ist dieß der Fall, so verfare so: Schütte etwas davon in einen Steintopf, der 2 Maß faßt, und gieße darüber 1 Maß kochenden Essig. Am nächsten Tage nimm die Küchengewächse heraus, und thue sie, nachdem alle Feuchtigkeit abgelausen ist, in ei-

nen großen Vorrathstopf, und gieße kochenden Essig über einen andern Theil der Küchengewächse. Lasse sie seine Nacht liegen, und verfare wie oben. Auf diese Art fahre fort, bis du jeden Theil von dem Staube gereinigt hast, der sich nothwendiger Weise während so langer Zeit angefügt haben muß; dann mische zu 4 Maß kochend heißen Essigs 4 Loth gepulverten Senfsamen. Aller Essig muß vorher gekocht, dann aber zum Abkühlen hingesezt worden seyn, ehe man ihn auf das Gewürz schüttet. Verschließe den Topf fest.

Diese Pöckel wird erst nach einem Jahre brauchbar seyn, 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 einmahl aufkochen, und heiß darüber gießen, wodurch sie anschwellen.

1107. Englischer Bambus.

Zerschneide die großen jungen Sprossen des Hollunders, welche im Monathe May hervortreiben, (die mittleren sind höchst zart) und lasse sie, nachdem du die äußere Rinde abgeschält und die Haut abgezogen hast, 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 Muscatenblüthe und Pimento, und gieße kochendes Wasser auf die Hollundersprossen in einen Steintopf. Mache ihn fest zu, und lasse ihn 2 Stunden am Feuer stehen, während du den Topf oft umdrehst, damit er kochend heiß bleibe. Sind die Sprossen nach dem Erkalten nicht grün, so gieße die Brühe ab, und kochend heiß wieder darauf; erhalte sie heiß, wie vorher.

1108. Gingesalzene Citronen.

Sie müssen klein seyn und dicke Schalen haben; reibe

sie mit einem Stücke Flanell; dann spalte sie 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 drey-mahl in ihrer eigenen Brühe um, bis sie weich sind, und mache von folgender Pöckel so viele darauf, als hinreicht, sie zu bedecken. Nimm nämlich Weinessig, die Citronenköckel, Jamaica = Pfeffer und Ingwer; koche und schäume dieß, thue es, wenn es kalt ist, zu den Citronen mit 4 Loth Senfsamen 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.

1109. Eingefalzene Zwiebeln.

Nimm im Monathe September von den kleinen, weißen, runden Zwiebeln, ziehe ihnen die braune Haut ab, und schütte in kochendes Wasser so viele, als die Oberfläche bedecken können; sobald sie klar aussehen, nimm sie, so geschwind, als möglich heraus, und lege sie auf ein reines Tuch, bedecke sie, und verfare mit mehreren eben so. Wenn sie kalt sind, so fülle sie in einen 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.

1110. Zerschnittene Gurken und Zwiebeln einzusalzen.

Zerschneide sie und streue Salz darauf; laß am nächsten Tage, während 5 oder 6 Stunden alle Brühe davon ablaufen; dann thue sie in einen Steintopf, gieße kochenden Essig darauf und stelle sie an einen warmen Ort hin. Wiederhohle das Kochen des Essigs und fahre so fort, bis die Farbe grün ist; zulezt thue Pfeffer und Ingwer daran, und verwahre Alles in kleinen Steintöpfen.

1111. Junge Gurken einzusalzen.

Breite junge Gurken auf Schüsseln aus einander, salze sie, und laß sie eine Woche liegen; dann lege sie, nachdem

alle Feuchtigkeit abgelaufen ist, in einen Topf, und gieß kochenden Essig darüber. Bedecke sie nun mit vielen Weinblättern, und setze sie an's Feuer. Werden sie davon nicht schön grün, so koche den Essig noch einmahl auf, gieß ihn auf die Gurken, und bedecke ihn mit frischen Blättern. Auf diese Art fahre fort, bis die Farbe so gut ist, als du wünschest.

1112. Rothem Kohl einzumachen.

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

1113. Knospen der Capucinerkresse statt Kapern.

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

1114. 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. Streue etwas Salz darüber, und thue sie in einen Topf mit Muscatenblüthe und Pfeffer. Schüttle sie, so wie der Saft sich entwickelt, wohl, und lasse sie auf dem Feuer, bis derselbe wieder in sie hineingezogen ist. Dann gieße so viel Essig darüber, als sie bedeckt, lasse sie einmahl aufkochen, und fülle Alles in ein Glas, oder in einen Steintopf. Sie halten sich 2 Jahre.

1115. Schwammgeist oder Pilz = Retschup.

Nimm die größten Schwämme, brich sie in einen irdenen Topf, streue Salz darüber, und rühre sie durch 3 Tage oft um. Dann laß sie 12 Tage stehen, bis sich ein dicker Schaum

darauf zeigt: nun thue sie in einen Durchschlag, und koche die Brühe mit Jamaica- und schwarzem Pfeffer, Muscatnuß, Ingwer, Nelken und Senffamen. Wenn sie kalt ist, so ziehe sie auf Flaschen und binde eine Blase über den Pfropf; nach 3 Monathen koche sie mit frischem Gewürz noch ein Mahl, so wird sie sich wohl 1 Jahr halten können.

1116. Auf andere Art.

Nimm große Schwämme, streue 1 Handvoll Salz darauf, setze sie damit auf ein gelindes Feuer, so wird ihnen viel Saft entquillen, den du abgießen und vermischen mußt, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Schalotten, 2 Köpfen Knoblauch, Pfeffer, Ingwer, Muscatenblüthe, Nelken und einigen Lorbeerblättern; koche und schäume sie, und ziehe sie, erkaltet, auf Flaschen, die wohl zugekorkt werden. Nach 2 Monathen koche 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 zweyten Mahle wieder aufkocht.

1117. Schwämme zu trocken.

Wische sie rein ab, nimm aus den größten das Braune heraus, und ziehe ihnen die Haut ab. Lege sie auf Papier, um sie in einem kühlen Ofen zu trocken, und verwahre sie in papierebenen Beuteln, an einem trockenen Orte. Wenn du sie gebrauchen willst, so koche sie in der Brühe, und sie werden bey nahe zu ihrer ersten Größe anschwellen.

1118. Schwampulver.

Wasche 2 große Massel oder $\frac{1}{8}$ Mezen große frische Schwämme, und befreye sie von Staub und Unrath, durch ein Stück Flanell, womit du sie reibst; schäle das Schwarze rein, und nimm keine, die wurmstichig sind. Bringe sie in einem Topf zum Feuer, mit Wasser, 2 großen Zwiebeln, einigen Nelken, $\frac{1}{2}$ Loth Muscatenblüthe, und 2 Löffel voll weißem Pfeffer, Alles gepulvert; koche dieß, und schüttle unter dessen den Topf, bis alle Brühe eingetrocknet ist; nimm dich 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 das Pulver in kleinen Flaschen zugetorkt und zugebunden an einem trockenen Orte.

1119. Küchenpfeffer.

Vermische Alles fein gepulvert: 2 Loth Ingwer, 1 Loth Zimmt, 1 Loth schwarzen Pfeffer, 1 Loth Jamaica-Pfeffer, 1 Muscatnuß, 10 Nelken und 6 Loth Salz. Verwahre dieß in einer Flasche. Es macht einen angenehmen Zusatz zu braunen Brühen oder Suppen.

1120. Wallnüsse einzusalzen.

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

1121. Auf andere Art.

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

1122. Wallnußgeist oder Wallnuß - Ketschup.

Roche 4 Maß Wallnußsaft, den du ausgepreßt hast, wenn die Wallnüsse noch weich sind, und schäume ihn wohl; dann thue dazu 2 Pfund Sardellen, nebst Gräten und Brühe, 2 Pfund Schalotten, 2 Loth Nelken, 2 Loth Muscatenblüthe, 2 Loth Pfeffer und 1 Kopf Knoblauch. Laß dieß Alles kochen, bis die Schalotten untersinken, thue dann die Brühe in einen Topf. Laß sie darin erkalten und ziehe sie nun auf Flaschen, indem du das Gewürz auf dieselben vertheilst; forke sie fest zu, und verbinde sie mit einer Blase. Dieser Wallnußgeist hält sich 20 Jahre, ist im ersten Jahre aber noch nicht gut.

1123. Sardellengeist.

Man thut 2 Duzend entgrätete und gehackte Sardellen mit ihrer eigenen durchgeseihten Brühe zu 16 großen Löffeln voll Wasser, kocht dieß langsam, bis sich die Sardellen aufgelöst haben, welches in einigen Minuten geschieht, siehet die erkaltete Brühe durch, und zieht sie auf Flaschen.

1124. Sardellen zu erhalten, wenn die Brühe vertrocknet ist.

Man gießt die Pöckel von eingezalzenem Rindfleisch darauf.

1125. Sardinen einen Sardellengeschmack zu ertheilen.

Man salzt sie wohl, und läßt das Salz abfließen, trocknet sie nach 24 Stunden ab, ohne sie zu waschen, mischt $\frac{1}{4}$ Pfund gemeines Salz, 2 Loth Seesalz, 2 Loth Salpeter, $\frac{1}{2}$ Loth Prunellen - Salz und $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Cochenille, Alles gepulvert, streut dieß über die Fische, und bewahrt sie in mit einer Blase verbundenen Töpfen an einem kalten Orte. Sie schmecken mit Butterbrot sehr gut, noch besser aber an Brähen.

1126. Zucker zu reinigen.

Brich den Zucker in große Stücke, nimm auf 1 Pfund Zucker $\frac{1}{2}$ Seitel Wasser, und laß ihn sich auflösen. Setze ihn mit dem wohlgeschlagenen Weißen eines Eys zum Feuer,

laß ihn aufkochen, und, wenn er überkochen will, so gieße ein wenig kaltes Wasser daran. Wallt er dann noch einmahl auf, so nimm ihn vom Feuer, und laß ihn in dem Topfe ruhig eine Viertelstunde stehen, während welcher Zeit sich alle Unreinigkeiten zu Boden setzen, und einen schwarzen Schaum oben auf zurücklassen werden, der mit einer Schaumkelle behuthsam abgenommen werden muß. Den Syrup gieß schnell von dem Bodensatz ab in ein anderes Gefäß.

1127. Früchte zu candiren.

Wenn sie in dem Syrup hinlänglich gekocht sind, so lege eine Schicht 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, zu trocknen, und thue einige mehr in's Sieb. Habe in Bereitschaft gesiebeten, 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.

1128. Berberitzen für Torten und Pastetchen zuzurichten.

Pflücke Berberitzen, 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.

1129. Apricosen einzumachen.

Schäle gute Apricosen, so dünn als möglich; wäge sie. Lege sie halb durchgeschnitten in Schüsseln, die hohle Seite oben. Nimm eben so viel Zucker an Gewicht, als Apricosen, und streue ihn darüber; nimm zugleich auch die Kerne aus den Steinen heraus, und ziehe 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 Töpfe, und gießt den Syrup und

die Kerne darüber. Der Schaum muß abgenommen werden, so wie er sich zeigt. Bedecke die Töpfe mit Branntweinspapier.

1130. Apricosen in Gallerte aufzubewahren.

Schäle die Apricosen, entsteine sie, wäge eben so viel fein gepulverten Zucker ab, als du Apricosen hast, und streue ihn über dieselben. Den andern Tag koche sie gelinde, bis sie klar werden, lege sie in einen Napf und gieß den Saft darüber. Am folgenden Tage thue den Saft zu 1 Maß Apfelsaft, den du durch Kochen und Durchsiehen erhalten hast, und dazu 1 Pfund feinen Zucker. Laß dieß rasch kochen, bis Gallerte daraus wird; gib das Obst dann hinein, laß es einmal aufkochen, schäume es wohl, und fülle es in kleine Töpfe.

1131. Apricosen oder Pfirsiche in Branntwein.

Wäge die Früchte, und nimm den vierten Theil so viel Zucker, als ihr Gewicht beträgt. Thue das Obst in einen engschließenden Topf, wirf den Zucker darauf, und gieß den Branntwein darüber. Unter den Deckel lege ein doppeltes Stück Packpapier. Setze den Topf in einen Kessel mit Wasser, und erhize dieß, bis der Branntwein so heiß ist, daß du kaum noch den Finger darin leiden kannst, laß ihn aber nicht kochen. Lege die Früchte in einen andern Topf, und gieß den Branntwein darauf. Wenn er kalt ist, so decke eine Blase darüber, und binde sie fest zu.

1132. Apricosen zu trocknen.

Schäle dünn und halbire 4 Pfund Apricosen; wäge sie, lege sie in eine Schüssel und streue 3 Pfund Zucker darauf. Wenn er schmelzt, so setze sie auf einen Ofen; so wie jedes Stück mürbe wird, nimm es heraus, und lege es in einen porzellanenen Napf. Wenn alle gahr sind, und die Kochhitze ein wenig verdampft, so gieß den Syrup darüber. Nach 1—2 Tagen gieß ihn wieder ab, und laß nur ein wenig davon in jeder Hälfte. Nach 1—2 Tagen kehre sie um, und fahre so täglich fort, bis sie völlig in der Sonne, oder an einem war-

men Orte trocken geworden sind. Bewahre sie in Schachteln mit Papierlagen.

1133. Apricosenkäse.

Wäge eine gleiche Menge geschälter Apricosen und Zucker; befeuchte den letztern ein wenig, und laß ihn stark kochen; ziehe den Kernen die Haut ab und füge sie hinzu. 20 — 30 Minuten sind sie gahr. Fülle kleine Töpfe oder Schalen zur Hälfte damit an.

1134. Pomeranzensaft = Muß.

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, laß das stark kochen, bis der Syrup sehr dick wird; aber rühre ihn immerwährend um; dann gieß ein Seitel Saft hinzu und 1 Seitel Apfelsaft; 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.

1135. Drangenblütke = Kuchen.

Hacke 4 Loth Drangenblütken, dann gib sie zu 1 Pfund Zucker, der zu Syrup gekocht ist; koche sie damit, bis der Syrup sich an die Seiten des Topfes anhängt; tröpfle damit kleine Kuchen auf Teller, und trockne sie an der Sonne oder beym Feuer; erst die eine, dann die andere Seite.

1136. Erdbeeren aufzubewahren.

Nimm gleich viel Erdbeeren und Raffinade an Gewicht; lege die erstere in eine große Schüssel, streue die Hälfte des Zuckers darüber und schwenke beydes in der Schüssel um. Am nächsten Tage mache von der andern Hälfte des Zuckers einen Syrup, und nimm, statt Wasser, 1 Seitel rothen Johannisbeersaft zu jedem Pfund Erdbeeren. Hiermit koche sie, bis sich eine Gallerte bildet. Sie schmecken gut mit dünnen Rahm.

1137. Erdbeeren in Wein aufzubewahren.

Fülle große Erdbeeren in Flaschen, streue 3 große Löffel

voll Zucker darauf, und fülle die Flasche voll mit gutem rothen Wein.

1138. Kirschen mit Zucker zu trocknen.

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.

1139. Kirschen in Brantwein.

Wäge gute Morellen, nachdem du den Stängel halb davon geschnitten hast; stich sie mit einer Nähnadel, und thue sie in eine weitmündige Flasche. Nimm $\frac{3}{4}$ so viel an Zucker, als das Gewicht der Kirschen beträgt, streue ihn darauf, fülle die Flaschen mit Brantwein voll, und binde eine Blase darüber.

1140. Johannisbeeren-Muß.

Nimm reife Beeren, pflücke sie von den Stielen ab, zerquetsche sie, und thue zu jedem Pfunde $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker; rühre sie wohl damit um, und koche sie $\frac{1}{2}$ Stunde.

1141. Johannisbeeren-Gallerte.

Thue die abgestreiften Beeren in einen irdenen Topf, setze diesen in einen Kessel mit Wasser, oder koche sie auf dem heißen Herde; laß die Flüssigkeit ablaufen, und mische zu jedem Seitel derselben 1 Pfund Zucker; schütte letzteren in großen Stücken dazu, in ein irdenes oder porzellanenes Gefäß, und laß ihn darin, bis er beynahе aufgelöst ist, dann koche und schäume den Saft wohl. Sobald sich eine Gallerte daraus gebildet hat, fülle sie in kleine Töpfe oder Gläser.

1142. Aepfelsaft-Muß.

Dämpfe die Aepfel, bis das Fleisch von dem Kernhaus abgeht; nimm dann eben so viel Zucker, wie du Aepfel an Gewicht hast. Tauche die Stücke Zucker in Wasser, und koche sie, mit etwas geriebener Zitronenschale, bis sie sich gut schäumen lassen und ein dicker Syrup entsteht; thue diesen

zu dem Aepfelbrey, und koche beydes auf starkem Feuer $\frac{1}{4}$ Stunde.

1143. Aepfel in rother Gallerte.

Schäle Aepfel, und gieß so viel Wasser darauf, als sie halb bedeckt; laß sie dämpfen, und kehre sie um, wenn die eine Seite gahr ist. Zu nahe dürfen sie nicht an einander liegen. Vermische etwas gestoßene Cochenille mit dem Wasser, und koche sie mit den Aepfeln. Wenn diese gahr sind, so lege 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. Laß diese erkalten, und bedecke damit die Aepfel, nachdem sie kalt geworden ist. Dünne Streifen von Citronenschalen werden kreuzweis über die Blume des Aepfels gelegt.

1144. Birnen aufzubewahren.

Schäle sie dünn, und koche sie in einen dünnen Syrup; laß sie darin 1—2 Tage liegen. Mach den Syrup stärker und laß ihn wieder kochen, und wiederhohle dieß, bis er klar wird; laß ihn darnach ablaufen, und trockne die Birnen kurze Zeit in einem kühlen Ofen. Man kann sie auch in Syrup aufbewahren.

1145. Stachelbeer=Muß zu Torten.

Nimm 12 Pfund von den rothen, haarigen Stachelbeeren, die recht reif, und bey trockenem Wetter gepflückt sind; mische dazu 1 Seitel Johannisbeersaft, laß sie stark kochen, indem du sie mit einem Löffel rührst; wenn sie anfangen aufzuspringen, so vermische sie mit 6 Pfund Zucker, und laß 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. Siehe nach 2—3 Tagen wieder nach; haben sich dann die Beeren von dem Saft geschieden, so muß das Ganze länger gekocht werden. Trage Sorge, daß es nicht anbrenne.

1146. Himbeeren=Muß.

Wäge gleich viel Himbeeren und Zucker ab, koche die

erstern rasch unter beständigem Umrühren. Wenn von dem Saft das Meiste verkocht ist; so füge den Zucker hinzu, und laß ihn gelinde $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Farbe und Geschmack werden auf diese Art weit besser erhalten, als wenn man den Zucker zuerst kocht.

1147. Mirabellen aufzubewahren.

Nimm die größten, die du haben kannst; wenn sie anfangen, weich zu werden, schneide sie in der Mitte durch, und nimm eben so viel Zucker an Gewicht, als du Pflaumen hast. Streue einen Theil darüber, und ziehe den Kernen mit einem scharfen Messer die Haut ab. Am nächsten Tage gieß den Syrup von den Pflaumen ab, und koche ihn mit dem andern Zucker langsam 6 — 8 Minuten lang; schäume ihn und thue die Mirabellen und Kerne hinein. Koche sie, bis sie klar werden; wobey du immer den Schaum, der sich hin und wieder zeigt, abnehmen mußt; thue dann die Pflaumen mit dem Syrup und den Kernen in kleine Töpfe.

1148. Muß von Damascenerpflaumen.

Backe oder koche die Pflaumen in einem steinernen Topfe, gieß etwas von dem Saft ab, und thue zu jedem Pfund Pflaumen $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker. Laß jene kochen, bis sie anfangen trocken zu werden, nimm 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. Gieß 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 verdünstet; der Zucker darf aber nicht früher hinein, als bis dieß geschehen ist.

1149. Quittensaft = Muß.

Schäle Quitten, zerschneide sie in 4 Theile, und wäge eben so viel Zucker ab, als sie an Gewicht betragen Auf 4

Pfund Zucker gieß 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 Obertasse voll Wasser, streue etwas Zucker dazwischen; decke den Topf fest zu, setze ihn in einen kühlen Ofen, und laß die Quitten darin weich werden, bis die Farbe roth aussieht. Dann thue den Fruchtsyrup und 1 Maß Quittensaft in einen Topf, und laß 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 ausgedrungen worden, ist die beste Weise, den Saft zu erhalten, den man, wie oben angeführt ist, hinzufügen muß.

1150. Ganze oder halbe Quitten aufzubewahren.

In 2 Maß kochendes Wasser thue Goldpipping, in Scheiben geschnitten, aber nicht geschält, sondern bloß abgewischt. Koche sie fest zugedeckt, schnell, bis das Wasser zu einer dicken Gallerte wird, dann erhize die Quitten im kochenden Wasser. Zu jedem Seitel Pipping-Gallerte füge 1 Pfund Zucker, koche Beydes und schäume es. Thue die Quitten in den Syrup, schäume ihn, und nimm etwas von demselben, wenn jene klar sind, in ein Glas, um zu versuchen, ob er steif genug ist, ehe du den Topf vom Feuer nimmst. Die Menge der Quitten ist 1 Pfund zu 1 Pfund Zucker, und 1 Pfund, schon mit dem Zucker gekochter Gallerte.

1151. Muß von Apricosen und Mirabellen.

Nimm 2 Pfund reife Apricosen, schneide sie in der Mitte durch, brich die Steine heraus, klopfe sie auf, ziehe den Kernen die Haut ab, und lege sie zu den Apricosen, wie auch 3 Pfund Mirabellen und 2½ Pfund Zucker. Dämpfe 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. Gib Acht, daß er nicht kocht, und schäume ihn wohl. Wenn man den Zucker vorher läutert, so wird das Muß noch besser.

1152. Citronen-Tropfen.

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

1153. Berberitzen-Tropfen.

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 zu jedem Seitel $1\frac{1}{2}$ Pfund gestoßene und durchgeseibte Raffinade. Reibe Zucker und Saft $3\frac{1}{2}$ Stunden zusammen, wenn die Masse groß ist; sonst $2\frac{1}{2}$ Stunden; dann tröpfle 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.

1154. Ingwer-Tropfen, ein gutes Magenmittel.

Reibe 4 Loth frisch candirte Pomeranzen mit Zucker zu einem Teige, mische dazu 2 Loth fein gepulverten Ingwer und 1 Pfund Zucker, den du ein wenig mit Wasser anfeuchtest. Koche alles, bis es sich candirt, und tröpfle diese Masse auf Papier.

1155. Pfeffermünzen-Tropfen oder Kuchen.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßene und durchgeseibte Raffinade mit dem Weißen von 2 Eiern, füge 60 Tropfen Pfeffermünzen-Dehl hinzu, rühre es wohl, tröpfle es auf weißes Papier, und trockne es am Feuer.

1156. Katarfia-Tropfen.

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 du nöthig glaubst;

setze von diesem Zeige Klöße, von der Größe einer Muscat-
nuß, auf Oblaten, und backe sie.

1157. Himbeerentuchen.

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

1158. Johannisbeeren aufzubewahren.

Die Johannisbeeren müssen bey vollkommen trockenem
Wetter gepflückt, und nicht verwundet werden. Am besten ist
es, sie gleich bey den Sträuchen, an denen man sie pflückt,
in die vollkommen reinen und trockenen Flaschen zu füllen.
Diese werden wohl zugekorkt und verpicht, in eine Grube im
Garten gestellt, den Hals der Flasche abwärts gerichtet. Mit
Kirschen und Pflaumen kann man eben so verfahren. Wenn
es frieren will, so wird eine Streu von frischem Stroh ver-
hüten, daß der Boden zu hart wird, als daß die Flaschen
herausgenommen werden könnten.

1159. Stachelbeeren aufzubewahren.

Nimm ausgewachsene, aber nicht völlig reife Stachel-
beeren, die bey trockenem Wetter gepflückt sind, schneide Blu-
men und Stiel vorsichtig ab, und fülle sie in weitmündige
Flaschen, korce sie lose zu mit neuen Sammtpfropfen; stelle
sie in einen Backofen, wenn das Brot heraus ist, und laß sie
darin, bis die Beeren zur Hälfte eingeschrumpft sind. Nimm
sie dann heraus, korce sie fest zu, schlage die Pfropfe hinein,
und schneide das Hervorstehende derselben ab, verpiche sie,
und verwahre sie an einem trockenen Orte, wo sie sich Ein-
Jahr halten. Feucht gesammelt, oder bey dem Zurichten ver-
legt, schimmeln sie. Die haarige Art ist die beste zum Aufbe-
wahren, man macht sie ein, ehe die Samen zu groß werden.

1160. Damascenerpflaumen zu Winterpasteten aufzubewahren.

Lege sie in kleine Töpfe oder weitmündige Flaschen, setze sie bis an den Hals in einen Topf mit kochendem Wasser auf das Feuer, und laß sie aufkochen. Am folgenden Tage, wenn sie vollkommen kalt geworden sind, fülle die Flaschen mit Brunnenwasser voll, und bedecke sie.

1161. Früchte zu Torten, Pasteten u. s. w. aufzubewahren.

Kirschen, Pflaumen und u. s. w., werden in kleine Töpfe oder Krüge, die 1 Pfund fassen, gelegt, dann wird auf jedes Pfund 12 Loth Zucker gestreut, mit 2 Blasen, jede besonders, die Krüge verbunden, diese in kaltes Wasser gesetzt, und von der Zeit des Aufkochens an 3 Stunden gekocht.

1162. Citronensaft aufzubewahren.

Drücke den Saft in ein porzellanenes Gefäß, seihe ihn durch Kammertuch, habe in Bereitschaft völlig trockene Fläschchen, fülle sie mit dem Saft an, und laß nur noch so wenig Raum, daß du in jede noch einen Theelöffel voll Baumöhl hinein gießen kannst oder etwas mehr. Korke sie zu, und stelle sie aufrecht an einen kühlen Ort. Willst du Citronensaft gebrauchen, so nimm eine Flasche, die du in 2 — 3 Tagen leeren kannst. Wickle etwas reine Baumwolle um ein Stückchen Holz, und tunke dieß in das Dehl, welches sich anhängen wird, und fahre hiermit fort, bis alles Dehl entfernt ist; der Saft wird dann so gut seyn, als wäre er noch ganz frisch. Die Citronenschalen hänge auf zum trocknen.

1163. Pomeranzensaft.

Nimm zu 1 Seitel desselben, den du durch Kammertuch geseihet hast, $\frac{3}{4}$ Pfund Raffinade. Laß Beydes 20 Minuten kochen und fülle es in Flaschen. Mit Wasser vermischt ist dieß ein sehr heilsames Getränk in Fiebern.

1164. Limonade, welche den Geschmack und das Ansehen einer Gallerte hat.

Schabe 2 bittere Pomeranzen und 6 Citronen so dünn

als möglich, und lasse sie vier Stunden in einer Maß heißen Wassers liegen. Koche $1\frac{1}{4}$ Pfund Zucker in 3 Seitel Wasser und schäume es. Gieße dieses und jenes Wasser auf den Saft von 6 süßen Pomeranzen und 12 Citronen. Rühre das Ganze wohl und lasse es durch einen Gallertbeutel laufen. Füge, wenn du den Geschmack liebst, etwas Pomeranzenblüthwasser, und wenn es nicht süß genug seyn sollte, noch mehr Zucker hinzu. Gut zugespöpft wird es sich in Flaschen lange halten.

1165. Lab, zum Gerinnen der Milch zuzubereiten.

Nimm aus einem Kalbe, sobald es getödtet ist, den Magen heraus, und reibe ihn inwendig und auswendig stark mit Salz, nachdem die geronnene Milch hinweggenommen ist, die man immer darin findet. Laß ihn einige Stunden stehen, um zu trocknen, dann streue einige Handvoll Salz hinein und nähe ihn zu, oder spanne ihn, wohl gesalzen, auf einen Stock, oder halte ihn in Salz naß, und weiche ihn etwas ein.

1166. Käse zu machen.

Gieß die Milch in einen großen Zuber; ein Theil derselben wird so warm gemacht, wie frisch gemolkene Milch, nicht wärmer; denn wenn sie zu heiß ist, so wird der Käse zäh. Thue so viel Lab dazu, daß sie gerinnt, und laß sie stehen, bis alles geronnen ist. Die geronnene Milch schlage mehrmals nieder, und laß sie sich theilen. Halte sie dann mit einer Hand nach einer Seite des Zubers, und laß die Molken durch die Finger laufen, bis aller Quark heraus ist; schöpfe diesen mit dem Schaumlöffel in den Käsenapf, drücke den Quark fest mit den Händen zusammen, und gib mehr deselben hinzu, so wie er sinkt, denn er muß zuletzt 2 Zoll über den Rand hervor ragen. Ehe der Käsenapf gefüllt wird, muß das Käsetuch hineingebreitet, und wenn es voll ist, an allen Seiten zusammen gezogen werden.

Es gibt zwey Arten, den Käse zu salzen; die eine besteht darin, daß man das Salz mit dem Quark vermischt, wenn er noch in dem Zuber ist, und die Molken davon getrennt sind: die andere darin, daß man ihn in den Käsenapf

legt, und den Quark damit zertrümmelt, nachdem das erste Drücken mit den Händen ihn getrocknet hat. Die erste Art scheint in gewisser Hinsicht, aber nicht durchaus, die beste zu seyn, und daher soll angegeben werden, wie man auf dem Lande verfährt. Lege ein Brot unter, und über den Käsenapf, und bringe ihn unter die Presse, nach 2 Stunden nimm ihn heraus, und schlage ein anderes Käsetuch darüber, presse ihn wieder 8 bis 9 Stunden, salze ihn nun durch und durch, thue ihn wieder in den Käsenapf, und laß ihn 14 bis 16 Stunden unter der Presse, beobachtend, daß die zuletzt gemachten Käse nach unten müssen. Ehe sie zuletzt in den Käsenapf gelegt werden, muß man die Ränder, die nicht vollkommen eben sind, beschneiden. Der Käsenapf muß unten und an den Seiten Löcher haben, um die Molken allenthalben durchzulassen. Oben auf werden reine Breter gelegt, und diese oft verändert und heiß abgewaschen.

1167. Käse aufzubewahren.

Wasche ihn in warmen Molken, wische ihn alle Monathe einmahl ab, und verwahre ihn auf Bretern. Wenn du ihn gern für den Gebrauch zeitigen möchtest, so wird ein feuchter Keller dieß bewerkstelligen. Ist ein ganzer Käse abgeschnitten, so sollte das Innere mit Butter bestrichen und das Außere abgetrocknet werden, um ihn gut zu erhalten. Für den, den man täglich braucht, sorgt man dadurch am besten, daß man ein in kaltes Wasser getauchtes und ausgedrücktes Tuch um denselben herumschlägt, wenn man ihn vom Tische getragen hat. Trockener Käse wird gerieben, und so verbraucht, oder mit Makaroni gegessen.

1168. Rahm Käse.

Habe in Bereitschaft einen Kessel mit siedendem Wasser, gieß dazu 5 Maß frische Milch, und 5 Seitel kaltes, 5 Seitel heißes Wasser, gib so viel Lab hinein, als in 20 Minuten die gehörige Wirkung thut, wie auch etwas Zucker. Wenn der Quark sich zeigt, so schlage ihn mit einem Schaumlöffel mehrmahls nieder, und laß ihn auf den Quark liegen. Nach 1 oder 2 Stunden fülle ihn in den Käsenapf, und setze, sobald

die Molken abgelaufen sind, und der Napf voll ist, ein Zweypfundstück darauf.

1169. Matten-Rahmkäse.

Gieß zu 1 Maß Rahm 1 Seitel frische Milch, warm genug, dem Rahm die gehörige Wärme zu ertheilen, etwas Zucker und Lab. Setze dieß ans Feuer, bis die Milch gerinnt, und fülle nun damit einen, von Weizenstroh oder Binsen, in der Form eines Ziegels, geflochtenen oder zusammenge-
nähten Käsenapf. Habe einen Strohteller in Bereitschaft, den Napf darauf zu setzen, und einen, ihn damit zu bedecken; indem der Napf oben und unten offen ist. Wechsle diese täglich, und setze $\frac{1}{2}$ Pfund Gewicht darauf.

1170. Butter.

Wenn die Milch durchgeseiht ist, so thue zu 16 Maß 4 Maß kochendes Wasser. Oder: löse 2 Loth Salpeter auf in 1 Seitel Brunnenwasser, und thue $\frac{1}{4}$ Seitel zu 60 Maß Milch.

1171. Butter aufzubewahren.

Nimm 2 Theile des besten gemeinen Salzes, 1 Theil Zucker, 1 Theil Salpeter, durchmische dieß wohl. Zu 1 Pfund völlig von Milch gereinigter Butter thue 2 Loth von dieser Mischung; knete sie damit wohl durch, und stampfe sie in Töpfe, wenn sie fest und kalt geworden ist. Oben auf streue etwas Salz.

Die so bereitete Butter sollte erst nach 1 Monath gebraucht, und vor der Luft bewahrt werden. Sie hält sich in irdenen Töpfen, die 10 — 15 Pfund fassen, am besten.

1172. Molkenbutter.

Lasse die Molken 1 Tag und 1 Nacht ruhig stehen, schäume sie, und fahre so fort, bis du genug hast; koche sie dann und gieße sie in einen oder zwey Töpfe mit kaltem Wasser. So wie Rahm sich zeigt, nimm ihn ab, bis keiner sich mehr absondert; dann buttere sie.

1173. Devonshire-Rahm.

Laß die Milch im Winter 24 Stunden, im Sommer we-

nigstens 12 Stunden stehen, setze dann den Milchtopf auf's Feuer, und lasse ihn darauf, bis die Milch ganz heiß ist, ohne jedoch zu kochen; denn sonst wird Schaum auf der Milch entstehen, statt des Rahmes. Man kann an den dicken Blasen, die sich auf der Oberfläche bilden, und an einem Ringe, der sich hier von der Größe des Bodens zeigt, wissen, ob der Rahm gut sey. Je langsamer man ihn heiß werden läßt, je besser. Sobald er fertig ist, setzt man den Topf in die Milchammer, und nimmt den Rahm am folgenden Tage ab. Bey kaltem Wetter kann man ihn 36 Stunden stehen lassen, und nie weniger als zu 2 Mahlzeiten.

1174. Milch und Rahm aufzubewahren.

In heißem Wetter, wenn es schwer ist, Milch gegen das Sauerwerden zu schützen, kann man sie völlig süß erhalten, wenn man sie recht heiß werden läßt, ohne sie zu kochen, und sie in dem irdenen Gefäße, in welchem dieß geschehen ist, hinstellt. Abgenommener Rahm wird 24 Stunden frisch bleiben, wenn man ihn durchhigt; thut man aber so viel geriebenen Zucker daran, als nöthig ist, ihn ziemlich süß zu machen, so kann er sich an einem kühlen Orte wohl 2 Tage halten.

1175. Rahmsyrup.

Denselben kann man, wie oben angegeben, in demselben Verhältnisse von $1\frac{1}{4}$ Pfund Zucker zu 1 Seitel völlig frischen Rahm erhalten; man verwahre ihn 2 — 3 Stunden; dann thue man ihn in 2 — 4 Loth Fäßchen, und korke sie fest zu. Er wird so mehrere Wochen gut bleiben, und man wird ihn auf Reisen sehr nützlich finden.

1176. Gallino-Quark und Molken, wie in Italien.

Nimm eine Menge der rauhen Ranten von Puter- und Hühnermagen, reinige sie von allen Grand und Strichen, die sie haben, reibe sie mit Salz, und hänge sie zum Trocknen auf. Dieß macht zarteren und reineren Quark, als Lab von Kälbermagen. Wenn du sie gebrauchen willst, so nimm etwas von der Haut, und gieß kochendes Wasser darauf; nach 8 — 9 Stunden kannst du die Flüssigkeit, wie sonst Lab von Kälbermagen, gebrauchen.