

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Praktisches Kochbuch für alle Stände

Droste, Charlotte

Oldenburg, 1880

Eingemachte Früchte.

urn:nbn:de:gbv:45:1-7740

mit Löschpapier ausgelegt hat; läßt sodann $2\frac{1}{2}$ kg Zucker mit $1\frac{1}{3}$ Liter Wasser aufkochen und abkühlen, giebt es zu dem abgklärten Brantwein und diesen hierauf in ein Faß oder in Flaschen.

Man kann auch getrocknete Kirschen nehmen, die man aber in einem Mörser ganz fein stoßen muß, worauf man ebenso damit verfährt.

26. Johannisbeer-Brantwein. Auf 8 Liter Brantwein rechnet man 3 kg rother Johannisbeeren; streift dieselben von den Stengeln, giebt sie in ein Faß und thut 7 gr Nelken und Caneel hinzu; kocht dann $2\frac{1}{2}$ kg Zucker mit $1\frac{1}{3}$ Liter Wasser auf und giebt es abgekühlt in's Faß, worauf man dasselbe mit Brantwein voll füllt; im Uebrigen verfährt man damit, wie bei Nr. 23.

Eingemachte Früchte.

a) Mit Zucker.

1. Apfelsinen, welche man in Zucker aufbewahrt. Auf 25 Stück großer Apfelsinen rechnet man 3 kg feiner Raffinade, die man in große Stücke schlägt; man reibt dann die Apfelsinen auf dem Zucker ab, streicht mit einem Messer die Zuckerstücke wieder ab und fährt damit fort, bis die Schalen alle gerieben sind; giebt dann die abgeriebenen Schalen in einen Topf oder in ein Glas, preßt den Saft aus den Apfelsinen, gießt ihn durch ein Lappchen, so daß er recht klar wird, und dann über die abgeriebenen Schalen. Den Topf oder das Glas bindet man mit einer Blase fest zu.

Man kann dieses zu Getränken und Obst-Saucen gebrauchen.

2. Citronen in Zucker aufzubewahren. Verfahren wie bei Nr. 1; doch kann man die Citronen nur zu Torten oder Saucen gebrauchen.

3. Johannisbeergelée. Man nimmt recht reife rothe Johannisbeeren, befreit die Hälfte derselben von den Stengeln, setzt diese mit der anderen Hälfte mit den Stengeln in einen kupfernen Topf auf's Feuer und läßt sie gut heiß werden; während-

dem sie auf dem Feuer sind, zerdrückt man sie, preßt sie durch ein leinenes Tuch, und wiegt dann den Saft; darauf nimmt man eben so viel feine Raffinade wie Saft, schlägt dieselbe in Stücke, giebt sie mit dem Saft in einem kupfernen Topf zu Feuer und läßt es 15 Minuten langsam kochen; setzt es dann vom Feuer, schäumt es ab und füllt es heiß in nicht zu große Gläser oder Krufen, läßt es bis zum nächsten Tage stehen, belegt es mit Papier, welches mit Franzbranntwein angefeuchtet ist, und bindet die Gläser oder Krufen mit Blasen fest zu.

4. Johannisbeerjast. Mit den Johannisbeeren verfährt man wie bei Nr. 1; indessen kann man auch $\frac{3}{4}$ rothe und $\frac{1}{4}$ weiße nehmen; man wiegt den Saft, und rechnet auf $\frac{1}{2}$ kg Saft 375 gr Raffinade, setzt dieses zusammen auf's Feuer und läßt es 20 Minuten kochen, nimmt es herunter, schäumt es ab, füllt es heiß in Gläser oder Krufen, und verfährt im Uebrigen damit, wie bei Nr. 3.

5. Johannisbeeren mit Himbeerjast. 3 kg rother Johannisbeeren und 2 kg Himbeeren läßt man in einem kupfernen Topf zusammen auf dem Feuer warm werden; zerdrückt dann dieselben und preßt sie durch ein leinenes Tuch aus; wiegt darauf den Saft, und nimmt auf $\frac{1}{2}$ kg desselben 250 gr Zucker; setzt dieses zusammen auf's Feuer und läßt es 15 Minuten langsam kochen, nimmt es herunter, schäumt es ab und läßt es abkühlen, wobei man es aber einige Male rühren muß, damit sich oben keine Haut ansetzt; ist es abgekühlt, so füllt man es in Weinflaschen bis zur Mitte des Halses voll; läßt dann die Flaschen bis zum nächsten Tage stehen, giebt in jede derselben 1 Theelöffel voll Provenceroil, korkt sie fest zu und macht Blasen oder Lack darüber.

6. Johannisbeergelée (ungekocht). Mit den Johannisbeeren verfährt man wie bei Nr. 3; hat man sie ausgepreßt, läßt man sie einen Tag stehen, damit der Saft recht klar wird, und gießt dann vorsichtig den klaren Saft ab; man rechnet auf $\frac{1}{2}$ kg Saft $\frac{1}{2}$ kg feiner Raffinade; diese feuchtet man vorher in Wasser eben an kocht sie in einer Casserole auf, setzt sie vom Feuer, schäumt sie ab, gießt den Saft dazu und rührt es so lange, bis es kalt geworden ist; füllt es dann in Gläser oder Krufen, läßt es einen Tag stehen, und verfährt mit dem Zubinden, wie bei Nr. 3.

7. Ganze Johannisbeeren. Man nimmt recht dicke rothe Johannisbeeren und streift sie von den Stengeln; rechnet auf $\frac{1}{2}$ kg Johannisbeeren $\frac{1}{2}$ kg Zucker, setzt beides zusammen auf

wenig Feuer und läßt es 15 Minuten langsam kochen; nimmt dann die Johannisbeeren mit einem Schäumer aus dem Saft, und giebt die Hälfte von dem Saft in eine Kanne, während man den übrigen Saft noch 10 Minuten kochen läßt; giebt dann die Johannisbeeren wieder hinein, läßt sie eben damit aufkochen und füllt sie warm in Gläser oder Krufen.

Den übrig gebliebenen Saft füllt man in Flaschen, gießt Del darauf und verstopft dieselben mit einem Kork und einer Blase; man kann ihn zu Saucen und Suppen benutzen.

8. Ganze Johannisbeeren anderer Art. Man nimmt recht dicke, volle, rothe Johannisbeerträufel, und rechnet auf $\frac{1}{2}$ kg Johannisbeeren $\frac{1}{2}$ kg Zucker; taucht dann den Zucker in ungekochten Johannisbeersaft, setzt ihn damit auf's Feuer und läßt es eben aufkochen; giebt dann die Johannisbeerträufel vorsichtig hinein, damit keine Beeren abfallen, und läßt sie 10 Minuten langsam darin kochen; giebt sie dann mit einer Gabel vorsichtig in Gläser, läßt den Saft noch 10 Minuten nachkochen und gießt von diesem so viel auf die Johannisbeeren, daß sie ganz davon bedeckt sind; läßt sie dann einen Tag stehen, und verfährt mit dem Zubinden, wie bei Nr. 3.

9. Johannisbeer- und Himbeer-Marmelade. Man nimmt rothe Johannisbeeren, die man von den Stengeln streift, und eben so viel Himbeeren, und rechnet auf $\frac{1}{2}$ kg Beeren 375 gr Zucker; setzt dieses dann zusammen auf's Feuer und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen; giebt es dann in Gläser oder Krufen, läßt es einen Tag stehen, und verfährt mit dem Zubinden, wie bei Nr. 3.

Man braucht die Marmelade fein gehackt zu Zwischenlagen bei Torten.

10. Himbeergelee. Man nimmt rothe und weiße Himbeeren, von beiden gleich viel, setzt sie auf's Feuer, läßt sie eben warm werden, zerdrückt sie, giebt sie in einen Geleebeutel oder ein feines Haarsieb, und läßt den Saft rein herauslecken; nimmt dann auf $\frac{1}{2}$ kg Saft $\frac{1}{2}$ kg feiner Raffinade, setzt beides zusammen auf's Feuer und läßt es 10 Minuten langsam kochen; nimmt es dann vom Feuer, schäumt es ab, füllt es heiß in Gläser, läßt es einen Tag stehen, und verfährt mit dem Zubinden wie bei Nr. 3. Man kann die Himbeeren auch durch ein Tuch drücken.

11. Aepfelgelee. Man nimmt mehrere Sorten unreifer Aepfel, worunter einige rothe, wischt sie mit einem Tuche ab, und streift die Stengel und Blumen ab; schneidet dann die Aepfel in 8 Stücke, setzt sie mit so viel kaltem Brunnenwasser auf's Feuer, daß sie reichlich bedeckt sind, läßt sie 4 Stunden in einem offenen,

irdenen Topfe langsam kochen, giebt sie auf ein Haarsieb und läßt sie abbleken; den Saft läßt man bis zum nächsten Tage stehen und klärt ihn rein ab; man rechnet auf $\frac{1}{2}$ kg Saft $\frac{1}{2}$ kg feiner Raffinade; man nimmt dann einige Stücke feinen Caneels, die von $\frac{1}{2}$ Citrone dünn abgeschälte Schale, den Saft von 3 Citronen, den man durch ein Lappchen laufen läßt, und setzt dieses zusammen auf's Feuer, läßt es langsam 15 Minuten kochen, setzt es vom Feuer, nimmt die Citronenschalen und den Caneel heraus, schäumt den Saft rein ab, füllt diesen heiß in Gläser und läßt ihn bis zum nächsten Tage stehen. Zubinden der Gläser, wie bei Nr. 3.

12. Brombeergelée. Man nimmt recht reife Brombeeren, setzt sie auf's Feuer und läßt sie langsam warm werden, währenddem man sie so fein wie möglich zerdrückt, und drückt sie dann noch durch ein leinenes Tuch; auf $\frac{1}{2}$ kg Saft nimmt man $\frac{1}{2}$ kg Zucker, setzt dieses zusammen mit einigen Stücken Caneels auf's Feuer, läßt es 15 Minuten langsam kochen, setzt es dann herunter, schäumt es ab, füllt es heiß in Gläser und läßt diese bis zum nächsten Tage stehen. Zubinden der Gläser, wie bei Nr. 3.

13. Schattensirfchen (Morellen). Man pflückt die Kirfchen von den Stengeln und nimmt die Steine mit einer Federpose heraus, so daß die Kirfchen möglichst ganz bleiben; auf $\frac{1}{2}$ kg Kirfchen rechnet man 375 gr Zucker, setzt beides zusammen auf's Feuer und läßt es so lange langsam kochen, bis die Kirfchen gar sind; nimmt dann diese mit einem Schäumer heraus, sowie die Hälfte von dem Saft, während man die andere Hälfte noch 10 Minuten langsam kochen läßt; giebt dann die Kirfchen wieder hinein und läßt sie eben aufkochen, worauf man sie heiß in Gläser füllt und einen Tag stehen läßt. Zubinden, wie bei Nr. 3.

Die Kirfchensteine werden aufgeschlagen, die Kerne herausgenommen, gleich mit den Kirfchen zusammen auf's Feuer gesetzt und in die Gläser gegeben; den zurückgebliebenen Saft füllt man in Flaschen und benutzt ihn zu Saucen und Suppen.

14. Sauere Kirfchen. Mit diesen Kirfchen verfährt man ebenso, wie mit den Schattenkirfchen; nimmt dann auf $\frac{1}{2}$ kg Kirfchen $\frac{1}{2}$ kg Zucker und auf 3 kg Kirfchen 7 gr Nelken und 7 gr besten Caneels, setzt Alles zusammen auf's Feuer und läßt es so lange kochen, bis die Kirfchen gar sind; nimmt dann diese mit einem Schäumer heraus, und läßt den Saft noch 5 Minuten nachkochen; giebt dann die Kirfchen wieder hinein, läßt sie eben damit aufkochen und thut sie heiß in Gläser oder Kruken. Nachdem sie einen Tag gestanden haben, verfährt man mit dem Zubinden der Gläser, wie bei Nr. 3. Auf die Kirfchen giebt man

so viel Saft, daß sie gut damit bedeckt sind, den übrigen Saft thut man in Flaschen, giebt Del darauf und versiegt dieselben mit Korken und Blasen.

15. Kirichen anderer Art. Man nimmt Schatten- oder Herz-Kirichen, schneidet die Stengel halb davon ab, nimmt ein Glas, bestreut den Boden desselben mit einer Lage Zucker, nimmt dann eine Lage Kirichen, darauf wieder eine Lage Zucker, und fährt damit fort, bis das Glas voll ist; bindet es dann mit einem Stücke Leinwand und einer Blase darüber fest zu, bewickelt es mit Stroh, setzt es in kaltem Wasser zu Feuer und läßt es 1 Stunde, den zweiten Tag 2 Stunden und den dritten Tag 3 Stunden kochen.

16. Kirichen in Brauntwein. Man nimmt saurere Kirichen und streift die Stengel ab; rechnet auf $\frac{1}{2}$ kg Kirichen $\frac{1}{2}$ kg Zucker, den man mit Weißwein anfeuchtet, auf's Feuer setzt, aufkochen läßt und dann über die Kirichen gießt; am nächsten Tage setzt man es zusammen auf's Feuer, läßt es so lange kochen, bis die Kirichen gar sind, nimmt diese mit einem Schäumer heraus und giebt sie in Gläser; läßt den Saft dann 15 Minuten nachkochen und so viel davon im Topf, daß die Kirichen damit bedeckt werden können, während man den übrigen Saft in Flaschen thut; zu dem im Topf gebliebenen Saft giebt man Franzbranntwein, und gießt ihn auf die Kirichen, wobei man auf 3 kg Kirichen $\frac{1}{6}$ Liter Franzbranntwein rechnet. Auf die Kirichen legt man kleine Teller oder Untertassen, damit sie unter dem Saft bleiben, und bindet die Gläser mit Blasen fest zu. Die Flaschen mit dem Saft werden verkorft und ebenfalls mit Blasen versehen.

17. Kleine rothe Stachelbeeren. Die Stachelbeeren befreit man von Stengeln und Blüthen, nimmt auf $1\frac{1}{3}$ Liter Stachelbeeren 375 gr Zucker und auf 8 Liter 15 gr Caneel und 7 gr Nelken, setzt dieses zusammen auf's Feuer und läßt es so lange langsam kochen, bis die Stachelbeeren gar sind; nimmt sie dann mit einem Schäumer heraus, läßt den Saft noch 5 Minuten nachkochen, giebt die Stachelbeeren wieder hinein, läßt sie eben damit aufkochen, füllt sie dann heiß in Krufen und läßt sie bis zum nächsten Tage stehen. Zubinden, wie bei Nr. 3.

18. Grüne Stachelbeeren. Man nimmt reichlich halbreife grüne Stachelbeeren, pflückt die Blüthen davon, aber nicht die Stengel, setzt sie in einem messingenen Kessel mit kaltem Brunnenwasser auf wenig Feuer und läßt sie langsam heiß werden; wenn die Stachelbeeren nach oben kommen, nimmt man dieselben mit einem Schäumer vorsichtig heraus; man rechnet auf $1\frac{1}{3}$ Liter Stachelbeeren $\frac{1}{2}$ kg feiner Raffinade, feuchtet diese mit Wein

an, setzt sie zu Feuer, läßt sie aufkochen und gießt sie kochend über die Stachelbeeren. Am nächsten Tage giebt man beides zusammen in einen messingenen Kessel und läßt es eben aufkochen; giebt dann die Stachelbeeren mit einem Schäumer vorsichtig in Gläser, läßt den Zucker noch 15 Minuten nachkochen, giebt ihn dann über die Stachelbeeren und läßt sie bis zum nächsten Tage stehen; legt dann eine kleine Untertasse oder einen kleinen Teller darauf, damit die Stachelbeeren von dem Saft bedeckt bleiben, und bindet die Gläser mit Blasen fest zu.

19. Erdbeeren. Man nimmt große, rothe Erdbeeren und befreit sie von den Stengeln; nimmt zu $\frac{1}{2}$ kg Erdbeeren $\frac{1}{2}$ kg Zucker, feuchtet diesen mit Weißwein an, setzt ihn auf's Feuer, giebt die Erdbeeren hinein, und läßt sie so lange langsam kochen, bis sie gar sind; giebt sie dann in Gläser, und läßt den Saft so lange nachkochen, bis er eben ist, gießt ihn über die Erdbeeren und verfäbrt mit dem Zubinden, wie bei Nr. 3.

20. Erdbeeren anderer Art. Man nimmt Ananas-Erdbeeren und verfäbrt damit, wie bei Nr. 15, läßt sie aber nur 15 Minuten kochen. Besonders gut halten sie sich in blechernen Büchsen, die gleich, nachdem die Erdbeeren mit Zucker eingepackt sind, zugelöthet werden und dann reichlich 15 Minuten kochen müssen.

21. Aprikosen. Man nimmt reife Aprikosen, wiegt sie, schält sie dünn ab, schneidet sie in der Mitte durch, nimmt die Steine heraus, und legt sie, die offene Seite nach oben, in eine Kanne; man rechnet auf $\frac{1}{2}$ kg Aprikosen $\frac{1}{2}$ kg feiner Raffinade, welche fein gerieben wird; die Steine zerschlägt man, nimmt die Kerne heraus und zieht sie ab; bestreut dann eine Lage Aprikosen mit Zucker und Kernen, legt hierauf wieder eine Lage Aprikosen, streut Zucker und Kerne darüber, und fährt hiermit fort, bis die Aprikosen alle sind. Am nächsten Tage gießt man den Saft von den Aprikosen, kocht ihn auf und gießt ihn dann wieder über die Aprikosen. Am dritten Tage setzt man die Aprikosen mit dem Saft auf's Feuer, läßt sie langsam kochen, bis sie mürbe sind, nimmt sie dann vorsichtig mit einem Schäumer aus dem Saft, giebt sie in Gläser, läßt den Saft noch 15 Minuten nachkochen, und gießt diesen dann über die Aprikosen. Die Gläser läßt man bis zum nächsten Tage stehen, und verfäbrt dann mit dem Zubinden, wie bei Nr. 3.

22. Aprikosen anderer Art. Mit dem Zubereiten der Aprikosen verfäbrt man, wie bei Nr. 21; man schält sie dann, legt sie in kochendes Wasser, läßt sie so lange darin, bis sie nach

oben kommen, nimmt sie mit einem Schäummer heraus und läßt sie rein abblecken; man rechnet auf $\frac{1}{2}$ kg Aprikosen $\frac{1}{2}$ kg Zucker, welchen letzteren man mit Weißwein anfeuchtet; man läßt ihn dann kochen, streut die Kerne über die Aprikosen und gießt den heißen Zucker darüber, läßt sie bis zum nächsten Tage stehen, gießt den Saft herunter, kocht ihn auf und gießt ihn wieder darüber. Am dritten Tage setzt man sie mit dem Saft auf's Feuer, läßt sie eben aufkochen, nimmt sie mit einem Schäummer heraus, gießt sie in Gläser, läßt den Saft so lange nachkochen, bis er eben ist, und gießt ihn dann darüber. Zubinden der Gläser, wie bei Nr. 3.

23. Aprikosen mit Brauntwein. Man nimmt Aprikosen mit Stengeln, wäscht sie ab, sticht einige Male mit einer Stecknadel hinein, legt sie in kochendes Wasser, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde darin liegen, nimmt sie darauf mit einem Schäummer vorsichtig wieder heraus und läßt sie abblecken; man rechnet auf $\frac{1}{2}$ kg Aprikosen 375 gr Zucker, welchen man mit Weißwein anfeuchtet, aufkochen läßt und dann über die Aprikosen gießt. Am nächsten Tage läßt man den Saft abermals aufkochen, und gießt ihn dann wieder über die Aprikosen. Am dritten Tage giebt man die Aprikosen mit dem Saft und einigen Stücken Caneels zu Feuer, läßt sie eben mürbe kochen, nimmt sie mit einem Schäummer vorsichtig heraus und giebt sie in Gläser; nimmt dann den Caneel aus dem Saft, läßt diesen noch so lange kochen, bis er eben ist, gießt etwas Franzbranntwein hinein, wobei man auf 3 kg Aprikosen $\frac{1}{6}$ Liter Franzbranntwein rechnet, und gießt ihn dann über die Aprikosen. Nachdem diese bis zum nächsten Tage gestanden haben, verfährt man mit dem Zubinden, wie bei Nr. 3.

24. Pfirsiche. Man nimmt nicht zu reife Pfirsiche, schält sie ab und schneidet sie in der Mitte durch; man rechnet auf $\frac{1}{2}$ kg Pfirsiche 375 gr Zucker, welchen man mit Weißwein anfeuchtet, aufkochen läßt und, nachdem er ein wenig abgekühlt ist, über die Pfirsiche gießt. Am nächsten Tage läßt man die Pfirsiche mit dem Saft langsam kochen, bis sie mürbe sind, nimmt sie mit einem Schäummer vorsichtig heraus, giebt sie in Gläser, und läßt den Saft so lange nachkochen, bis er eben ist; nachdem er etwas abgekühlt ist, gießt man ihn über die Pfirsiche. Zubinden der Gläser, wie bei Nr. 3.

25. Zwetschen. Man sucht recht große, reife, braune Zwetschen aus, schält sie dünn ab, schneidet sie in der Mitte durch, nimmt die Steine heraus, und legt sie, mit der offenen Seite nach oben, in eine Kanne; man rechnet auf $\frac{1}{2}$ kg Zwetschen 375 gr

geriebenen Zuckers, bestreut damit eine Lage Zwetschen, legt darauf wieder Zwetschen, streut darüber wieder Zucker, und fährt damit fort, bis sie alle sind. Am nächsten Tage setzt man die Zwetschen mit dem Saft und einigen Stücken Caneels auf's Feuer, läßt sie so lange langsam kochen, bis sie mürbe sind, nimmt die Zwetschen dann vorsichtig mit einem Schäumer heraus und giebt sie in Gläser. Nachdem man den Caneel aus dem Saft genommen hat, läßt man diesen so lange kochen, bis er eben ist, und gießt ihn dann über die Zwetschen; läßt sie darauf bis zum nächsten Tage stehen, und verfährt mit dem Zubinden, wie bei Nr. 3.

26. Grüne Pflaumen. Man nimmt nicht völlig reife grüne Pflaumen, wischt sie rein ab, durchsticht sie einige Male mit einer Stechnadel, giebt sie in einen messingenen Kessel mit kochendem Wasser, läßt sie so lange darin, bis sie nach oben kommen, nimmt sie mit einem Schäumer heraus und läßt sie rein abtrocknen; man rechnet auf $\frac{1}{2}$ kg Pflaumen $\frac{1}{2}$ kg Zucker, welchen man mit Weißwein anfeuchtet, aufkochen läßt und über die Pflaumen gießt. Am nächsten Tage kocht man den Saft nochmals auf und gießt ihn wieder über die Pflaumen. Am dritten Tage läßt man die Pflaumen mit dem Saft so lange langsam kochen, bis diese mürbe sind, nimmt sie dann mit einem Schäumer vorsichtig heraus, giebt sie in Gläser, und läßt den Saft noch 15 Minuten nachkochen, gießt diesen dann über die Pflaumen, und verfährt mit dem Bedecken und Zubinden der Gläser, wie bei den Aprikosen.

27. Grüne Pflaumen mit Branntwein. Mit dem Zubereiten der Pflaumen verfährt man, wie bei Nr. 26; man nimmt auf $\frac{1}{2}$ kg Pflaumen 375 gr Zucker, welchen man mit Wasser anfeuchtet, aufkochen läßt und über die Pflaumen gießt. Am nächsten Tage gießt man den Saft herunter, kocht ihn nochmals auf und gießt ihn wieder über die Pflaumen. Am dritten Tage läßt man die Pflaumen mit dem Saft so lange kochen, bis sie mürbe sind, nimmt sie mit einem Schäumer heraus, giebt sie in Gläser, und läßt den Saft noch 15 Minuten nachkochen, giebt dann Franzbranntwein dazu, wobei man auf 3 kg Pflaumen $\frac{1}{6}$ Liter Franzbranntwein rechnet, und gießt diesen über die Pflaumen. Mit dem Zubinden der Gläser verfährt man, wie bei den Aprikosen.

28. Grüne Pflaumen mit Essig. Mit den Pflaumen verfährt man, wie bei Nr. 26; man rechnet auf $\frac{1}{2}$ kg Pflaumen 375 gr Zucker und auf 3 kg Pflaumen $\frac{1}{3}$ Liter französischen Essigs; den Zucker und Essig kocht man zusammen auf, gießt ihn über die Pflaumen, und verfährt dann im Uebrigen, wie bei Nr. 27.

29. Quitten. Man nimmt recht reife Quitten, schält sie ab, schneidet sie in vier Theile, sticht das Kernhaus heraus, setzt die Schalen und Kernhäuser mit Wasser auf's Feuer und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen; giebt dann dieses durch ein Haarsieb und läßt es 15 Minuten stehen; nimmt dann auf $\frac{1}{2}$ kg Quitten $\frac{1}{2}$ kg Zucker und setzt dieses mit dem Wasser, worin die Schalen gekocht sind, und einigen Stücken ganzen Caneels auf's Feuer, doch muß so viel Masse vorhanden sein, daß die Quitten bedeckt sind. Man legt dann auf den Topf blaues Backpapier, und läßt die Quitten so lange langsam kochen, bis sie mürbe sind, worauf man sie vorsichtig in Gläser füllt. Ist noch reichlich Saft vorhanden, so läßt man diesen so lange nachkochen, bis er eben ist und gießt ihn dann heiß über die Quitten; die Gläser läßt man hiernach bis zum nächsten Tage stehen, legt kleine Teller auf die Quitten, so daß sie unter Saft bleiben, und bindet die Gläser mit Blasen fest zu.

30. Frucht-Marmelade. Man nimmt $\frac{1}{2}$ kg Johannisbeeren und streift sie von den Stengeln, 250 gr saure und 250 gr süße Kirschen und befreit sie von Steinen und Stengeln, $1\frac{1}{3}$ Liter rothe Stachelbeeren ohne Stengel und Blüthe, $\frac{1}{2}$ kg Erdbeeren ohne Stengel, $\frac{1}{2}$ kg abgeschälter Aprikosen ohne Steine und 1 kg Himbeeren; man rechnet auf $\frac{1}{2}$ kg Früchte 250 gr Zucker, setzt Alles zusammen auf's Feuer und läßt es unter beständigem Rühren so lange kochen, bis es ein Muß ist; füllt dieses dann in Gläser und läßt dieselben bis zum nächsten Tage stehen; belegt es dann mit Papier, welches mit Branntwein angefeuchtet ist, und bindet die Gläser mit Blasen fest zu.

Diese Marmelade benutzt man zu kleinem Backwerk und Zwischenlagen von Torten, und kann man Früchte dazu benutzen, die zum Einmachen nicht gut genug sind.

31. Fliederjaft. Man nimmt recht reife, von den Stengeln entfernte Fliederbeeren, giebt sie in einen Topf, läßt sie auf dem Feuer eben warm werden, zerdrückt sie währenddem so viel als möglich, giebt sie in ein Tuch und drückt den Saft rein heraus; man rechnet auf $\frac{1}{2}$ kg Saft 250 gr Zucker, setzt es zusammen auf's Feuer und läßt es 15 Minuten kochen; nimmt es dann herunter, schäumt es ab, läßt es etwas abkühlen und füllt es in Flaschen. Am nächsten Tage gießt man Del darauf, und bindet die Flaschen mit Blasen fest zu.

32. Hagebutten. Man nimmt recht reife und mehligte Hagebutten, schneidet die Stengel halb davon ab und sticht die Blumen, sowie Kerne und Stacheln vorsichtig heraus, aber so, daß die Hagebutten ganz bleiben; nimmt dann auf $\frac{1}{2}$ kg Hagebutten

$\frac{1}{2}$ kg Zucker und reichlich $\frac{1}{3}$ Liter französischen Essigs, giebt dieses zusammen in einen Topf, deckt denselben fest zu, und läßt die Hagebutten so lange kochen, bis sie mürbe sind; nimmt sie dann mit einem Schäumer heraus, giebt sie in Gläser, läßt den Saft so lange nachkochen, bis er so eben wie Syrup ist, und gießt ihn über die Hagebutten. Am nächsten Tage legt man auf dieselben Papier, welches mit Franzbranntwein angefeuchtet ist, und bindet die Gläser mit Blasen fest zu.

33. Wallnüsse. Man nimmt unreife Wallnüsse, worin sich noch kein Holz gesetzt hat, sticht mit einer Gabel reichlich Löcher hinein, legt sie in kaltes Brunnenwasser und läßt sie vierzehn Tage darin stehen, wobei man täglich frisches Wasser aufgießen muß; darauf nimmt man sie aus dem Wasser und trocknet sie mit einem Tuch rein ab; man rechnet auf $\frac{1}{2}$ kg Wallnüsse $\frac{1}{2}$ kg Zucker, feuchtet letzteren mit Weißwein an, läßt ihn eben aufkochen, giebt die Wallnüsse, nachdem man in jeder 1 Nelke und 1 Stück Caneel gesteckt hat, in einen Topf, und gießt den kochenden Zucker darüber. Am nächsten Tage läßt man die Wallnüsse mit dem Zucker so lange langsam kochen, bis sie gar sind, nimmt sie heraus, giebt sie in Gläser, läßt den Saft so lange nachkochen, bis er eben ist, und gießt ihn dann über die Wallnüsse. Am folgenden Tage legt man kleine Teller darauf, damit die Nüsse unter Saft bleiben, und bindet die Gläser mit Blasen fest zu.

34. Kürbis. Man nimmt dicke gelbe Melonen-Kürbisse, schält sie ab, schneidet sie durch, nimmt das Weiße heraus und schneidet sie in beliebige Stücke; läßt sie dann in ordinärem Essig eben aufkochen, nimmt sie heraus, läßt sie abkühlen, trocknet sie mit einem Tuch ab und steckt in jedes Stück 1 Nelke und ein eben so großes Stück Caneel; nimmt dann auf $\frac{1}{2}$ kg Kürbis 375 gr Zucker und auf 3 kg Kürbis $\frac{2}{3}$ Liter französischen Essigs und setzt beides zusammen auf's Feuer, läßt es kochen, giebt die Kürbisse hinein und läßt sie langsam kochen, bis sie mürbe sind; darauf nimmt man sie heraus, giebt sie in Gläser, läßt den Saft langsam nachkochen, bis er eben ist, und gießt ihn über die Kürbisse; läßt dann dieselben bis zum nächsten Tage stehen, legt kleine Teller darauf, und bindet die Gläser mit Blasen fest zu.

35. Zucker=Gurken. Man nimmt große, dicke, gelbe Gurken, schält sie, schneidet sie in der Mitte durch, nimmt die Kerne heraus und schneidet sie in 8 Theile, kocht sie in ordinärem Essig eben auf, nimmt sie mit einem Schäumer heraus, trocknet sie rein ab und steckt in jedes Stück 1 Nelke und 1 Stück Caneel; man rechnet auf 3 kg Gurken $\frac{2}{3}$ Liter französischen Essigs und

1½ kg Zucker; Essig und Zucker setzt man zusammen auf's Feuer, kocht es, schäumt es ab und giebt so viel Gurken hinein, daß sie von dem Essig bedeckt bleiben; läßt sie dann langsam so lange kochen, bis sie recht klar und mürbe sind, nimmt sie mit einer Gabel heraus, giebt sie in Gläser, und fährt mit den übrigen Gurken so fort, bis sie alle gar sind. Den aus den Gurken laufenden Saft giebt man wieder zu dem im Topfe befindlichen und läßt diesen so lange nachkochen, bis er eben ist, worauf man ihn heiß über die Gurken gießt; man läßt dann dieselben bis zum nächsten Tage stehen, belegt sie mit einem kleinen Teller, damit sie unter Saft bleiben, und bindet die Gläser mit Blasen fest zu.

36. Melonen. Nachdem man die Melonen geschält und die Kerne herausgeschnitten hat, schneidet man sie in beliebige Stücke und steckt in jedes Stück 1 Nelke und 1 Stück Caneel; man rechnet auf 4 kg Melonen ⅔ Liter französischen Essigs und 2 kg Zucker; man läßt Zucker und Essig zusammen aufkochen, und verfährt im Uebrigen, wie bei Nr. 35.

37. Schwerdt-Bohnen. Man nimmt die größten, breitesten und frühesten Schwerdt-Bohnen, wäscht sie rein ab, legt sie auf eine Schüssel, wo sie ganz gerade liegen, streut reichlich Salz darüber und läßt sie 3 bis 4 Tage stehen; das Salz muß man gleich etwas anfeuchten; darauf kocht man die Bohnen in Regenwasser in einem messingenen Kessel halb gar, nimmt sie sorgfältig heraus, so daß sie ganz bleiben, und legt sie in kaltes Wasser, damit das Salz herauszieht; nimmt dann auf ½ kg Bohnen ½ kg Zucker und ⅓ Liter französischen Essigs, läßt Zucker und Essig zusammen aufkochen, giebt die Bohnen hinein und läßt sie langsam gar kochen; nimmt sie darauf wieder heraus, wickelt sie auf und setzt sie dicht neben einander in Gläser; man läßt den Saft durchkochen, bis er eben ist, und gießt ihn dann über die Bohnen; man läßt sie bis zum nächsten Tage stehen, deckt kleine Teller darüber, damit sie unter Saft bleiben, und bindet die Gläser mit Blasen fest zu.

38. Birnen de gris. Man nimmt recht reife Birnen, schält sie, schabt den Stengel, schneidet ihn bis zur Hälfte ab, schneidet die Birnen dann in der Mitte durch, steckt in die eine Hälfte 1 Nelke und in die andere ein Stück Caneel, rechnet auf 4 kg Birnen ⅔ Liter französischen Essigs, sowie 1½ kg Zucker, und setzt beides zusammen auf's Feuer; sobald es kocht, giebt man so viel Birnen hinein, daß dieselben vom Essig bedeckt bleiben; läßt sie dann so lange kochen, bis sie ganz klar und mürbe sind, nimmt sie mit einer Gabel heraus und legt sie in Gläser; fährt

dann mit den Birnen so fort, bis sie alle gekocht sind, läßt den Saft so lange nachkochen, bis er eben ist, und gießt ihn heiß über die Birnen. Bedecken und Zubinden der Gläser, wie bei Nr. 37.

39. Feigenbirnen. Man schält die Feigenbirnen, schneidet sie durch, steckt in jede Hälfte 1 Nelke und ein Stück Caneel, rechnet auf $\frac{1}{2}$ kg Birnen 250 gr Zucker und auf 3 kg Birnen $\frac{2}{3}$ Liter französischen Essigs, und verfährt im Uebrigen, wie bei Nr. 38.

40. Zwetschen in Essig. Man sucht sehr gute Zwetschen, möglichst mit Stengeln, aus, wäscht sie rein ab, steckt in jede 1 Nelke und ein Stück Caneel, rechnet auf $\frac{1}{2}$ kg Zwetschen 250 gr Zucker und auf 4 kg Zwetschen $\frac{2}{3}$ Liter französischen Essigs; man kocht beides zusammen auf, giebt die Zwetschen in einen Topf, worin man sie aufbewahren will, und gießt Zucker und Essig kochend über die Zwetschen. Am nächsten Tage gießt man den Saft herunter, kocht ihn wieder auf und gießt ihn nochmals über die Zwetschen. Am dritten Tage giebt man die Zwetschen gleich mit dem Saft auf's Feuer, läßt sie so lange kochen, bis sie anfangen zu bersten, nimmt sie dann sorgfältig heraus, so daß sie möglichst ganz bleiben, und giebt sie in den Topf. Von dem Saft nimmt man so viel heraus, als zur Bedeckung der Zwetschen nöthig ist, läßt ihn dann so lange kochen, bis er eben ist, und gießt ihn heiß über die Zwetschen. In dem übrigen Saft kann man nochmals Zwetschen kochen auf obige Weise. Bedecken und Zubinden, wie bei Nr. 36.

41. Zwetschenmuf. Man wäscht die Zwetschen rein ab und nimmt die Steine heraus; setzt die Zwetschen auf's Feuer, rechnet auf 23 Liter 15 gr Nelken und 30 gr Caneel, läßt dieses unter beständigem Rühren 7 Stunden kochen, giebt es dann in einen Topf, läßt es bis zum nächsten Tage stehen, und gießt eine fingerdicke Lage ausgeschmolzenen Schaftalgs darüber; ist dieser abgekühlt, so bindet man den Topf mit einer Blase fest zu. Will man es später gebrauchen, so muß man so viel Wasser dazu gießen, daß es seine gehörige Dicke behält; auch kann man es zu Suppen benutzen.

Dies Zwetschenmuf kann man auch ohne Gewürz kochen.

42. Kronsbeeren (Zietjebeeren). Man sucht aus den Kronsbeeren alles Unreine heraus, nimmt auf $1\frac{1}{3}$ Liter Kronsbeeren 250 gr Zucker und auf $10\frac{2}{3}$ Liter 7 gr Nelken und 7 gr Caneel; setzt dieses zusammen auf's Feuer und läßt es so lange langsam kochen, bis die Kronsbeeren ganz eben sind; giebt sie dann in einen Topf, läßt sie bis zum nächsten Tage stehen, belegt sie

mit Papier, welches mit Franzbranntwein angefeuchtet ist, und bindet den Topf mit einer Blase fest zu.

43. Kronsbeeren anderer Art. Man reinigt die Kronsbeeren, nimmt auf $1\frac{1}{3}$ Liter Kronsbeeren 375 gr Zucker, setzt dieses zusammen auf's Feuer, und läßt die Kronsbeeren gar kochen, nimmt von dem Saft die Hälfte herunter, gießt ihn durch einen Durchschlag, füllt ihn auf Flaschen, läßt die Kronsbeeren dann noch 15 Minuten langsam kochen, giebt sie darauf in einen Topf, und verfährt im Uebrigen, wie bei Nr. 42.

Auf den in Flaschen gefüllten Saft gießt man etwas Del, versieht die Flaschen mit Blasen, und benutzt den Saft dann später zu Suppen und Saucen.

44. Heidelbeeren (Bilbeeren). Man sucht aus den Heidelbeeren alles Unreine heraus, rechnet auf $1\frac{1}{3}$ Liter Heidelbeeren 125 gr Zucker, setzt beides zusammen auf's Feuer und läßt es gar kochen; nimmt dann die Hälfte von dem Saft herunter und füllt diesen auf Flaschen; läßt dann die Heidelbeeren noch ein wenig nachkochen, füllt sie in Flaschen, läßt sie bis zum nächsten Tage stehen, gießt etwas Del darauf, korkt die Flaschen zu und versieht sie mit Blasen.

45. Heidelbeeren anderer Art. Wenn man die Heidelbeeren gereinigt hat, giebt man sie in Flaschen, bewickelt dann jede Flasche mit Stroh, setzt diese in einen Topf dicht neben einander und gießt so viel kaltes Wasser hinein, daß die Flaschen bis an den Hals davon bedeckt werden, läßt sie 2 Stunden langsam kochen, nimmt die Flaschen heraus, läßt sie bis zum nächsten Tage stehen, korkt sie fest zu und versieht sie mit Blasen.

46. Wurzeln. Man nimmt recht rothe Wurzeln, schält sie dünn ab, schneidet sie in fingerlange Streifen, schnippelt sie, giebt sie mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer, läßt sie halb gar kochen, gießt sie auf einen Durchschlag, läßt sie rein ablecken und spült sie mit etwas kochendem Wasser nach; man rechnet auf $\frac{1}{2}$ kg Wurzeln $\frac{1}{2}$ kg Zucker und $\frac{1}{3}$ Liter französischen Essigs, und setzt Zucker und Essig zusammen auf's Feuer; wenn es kocht, giebt man die Wurzeln hinein und läßt sie langsam gar kochen; nimmt sie dann mit einem Schäumer vorsichtig heraus, damit sie ganz bleiben, und giebt sie in Gläser; läßt dann den Saft so lange nachkochen, bis er ganz eben ist, und gießt ihn heiß über die Wurzeln. Am nächsten Tage bedeckt man sie mit Papier, welches mit Branntwein angefeuchtet ist, und bindet die Gläser mit Blasen fest zu.

b) Sauere.

1. Picknick. Man nimmt ganz junge Zucker-Perlbohnen, Bietzbohnen und Erbsen, $\frac{1}{2}$ kg von jeder Sorte, wovon man die Fasern abzieht; nimmt ferner $\frac{1}{2}$ kg ganz junger, fingerlanger Wurzeln, die man abschabt, 375 gr jungen Kohlrabi, den man abschält, in fingerdicke Scheiben schneidet, mit einer Form aussticht und davon jedes Stück rund schält, ferner $\frac{1}{2}$ kg kleiner Essiggurken, welche 12 Stunden in Brunnenwasser liegen, 12 Stunden eingesalzt und mit einem Tuch rein abgetrocknet werden; ferner türkischen Weizen nach Belieben, jedoch sehr jung, so daß sich die Körner noch nicht gesetzt haben, ferner $\frac{1}{2}$ kg Blumenkohl, welcher so zugerichtet wird, daß er bei dem übrigen Gemüse von Größe paßt, und 250 gr Wirsingkohl, wovon man aber nur das Zarte von den Köpfen benutzt. Die Gurken und der türkische Weizen werden nicht gekocht, die übrigen Theile werden alle, aber jedes für sich, in kochendem Wasser mit etwas Salz halb gar gekocht, dann auf einen Durchschlag zum Ablecken gegeben, und wird jedes für sich allein hingelegt, damit es kalt wird; darauf nimmt man ein großes Glas oder einen Topf, mengt die obigen Theile alle durcheinander, giebt eine Lage davon in das Glas und streut reichlich kleine Schalotten, etwas schwarzen und Nelkenpfeffer, etwas fein geschnittenen Meerrettig und einige Lorbeerblätter darüber; giebt dann wieder eine Lage von den obigen Theilen hinein, und hierauf wieder Schalotten, sowie schwarzen und Nelkenpfeffer, Meerrettig und Lorbeerblätter, und fährt damit fort, bis Alles benutzt ist; gießt dann so viel vom besten Weinessig darüber, daß die eingesetzten Theile reichlich davon bedeckt sind, legt einen kleinen Teller darauf, so daß sie unter Essig bleiben, und bindet das Glas mit einer Blase fest zu.

Wenn man obige Theile nicht alle auf einmal bekommen kann, so kann man auch jeden einzelnen Theil besonders zurichten und so lange in Essig hinstellen, bis man alle Theile beisammen hat.

2. Essiggurken. Man nimmt möglichst kleine Gurken, bürstet sie rein ab, legt sie 24 Stunden in Brunnenwasser, salzt sie 12 Stunden ein; trocknet sie rein ab und nimmt dann ein Glas oder einen Topf, legt zwei Lagen von den Gurken hinein, streut geschnittenen Meerrettig, etwas Nelken- und schwarzen Pfeffer, einige Lorbeerblätter, etwas Dill, wovon der Stengel halb abgeschnitten wird, und einige Schalotten darauf, dann wieder zwei Lagen Gurken, und fährt damit fort, bis die Gurken alle benutzt sind; gießt dann vom besten Weinessig so viel darüber, daß die

Gurken reichlich davon bedeckt werden, legt einen kleinen Teller darauf, und bindet das Glas oder den Topf mit einer Blase fest zu. Zu diesen Gurken kann man auch etwas Dragon nehmen.

3. Aciagurken. Man nimmt große, gelbe Gurken, schält sie, schneidet sie mitten durch, nimmt die Körner mit einem silbernen Löffel rein heraus, reibt jede Hälfte mit Salz ein, legt die offene Seite nach unten und packt sie ein auf's andere, damit sie recht durchziehen; läßt sie dann 12 Stunden stehen, trocknet jedes Stück rein ab und schneidet sie in kleinere Stücke; nimmt hierauf einen Topf, legt eine Lage Gurken hinein, streut einige Körner schwarzen und Wunderpfeffer, einige Nelken, Lorbeerblätter, kleine Schalotten, etwas in Scheiben geschnittenen Meerrettig, etwas Dill und gelben Senfsamen darüber, thut hierauf wieder eine Lage Gurken, dann wieder Pfeffer, Lorbeerblätter, Nelken, Meerrettig, Schalotten, Dill und Senfsamen, und fährt damit fort, bis die Gurken alle sind. Die oberste Lage im Topf muß Pfeffer *rc.* sein; ist der Topf voll, so gießt man so viel Essig (halb französischen und halb Weinessig) darüber, daß die Gurken davon bedeckt sind, legt einen Teller darauf, damit sie unter Essig bleiben, und bindet den Topf mit einer Blase fest zu.

4. Salzgurken. Man nimmt die Gurken, welche etwas kleiner sind, wie Salatgurken, legt sie eine Nacht in Brunnenwasser, bürstet sie rein ab, und wickelt jede in Weintraubenblätter; nimmt dann einen großen Topf oder ein kleines Faß, legt die Gurken ganz dicht nebeneinander lagenweise hinein, und streut auf jede Lage saure Kirschblätter, Lorbeerblätter, Dill, Dragon, in Scheiben geschnittenen Meerrettig und etwas schwarzen und Wunderpfeffer; ist der Topf voll, so kocht man die dazu gehörige Pökel; man rechnet auf $2\frac{2}{3}$ Liter Brunnenwasser 1 Hand voll Salz, und läßt dieses zusammen aufkochen; ist es kalt, so giebt man zu $10\frac{2}{3}$ Liter Wasser $\frac{1}{3}$ Liter gewöhnlichen Essigs, gießt dieses auf die Gurken, auf denen so viel Pökel sein muß, daß sie reichlich davon bedeckt sind; stellt sie dann an einen warmen Ort, damit sie in Gährung kommen; ist dieselbe vorüber, macht man den Topf oder das Faß fest zu.

Im Fall man ein Faß nimmt, läßt man es von einem Böttcher fest zu machen, und kehrt es in den ersten 14 Tagen alle Tage um.

5. Schalotten. Man nimmt Schalotten, die man nicht durchzuschneiden braucht, setzt sie mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer und läßt sie halb gar kochen; gießt sie dann auf einen

Durchschlag und läßt sie völlig kalt werden; nimmt dann ein Glas, legt eine Lage Schalotten hinein, streut schwarzen und Wunderpfeffer, Lorbeerblätter und in Scheiben geschnittenen Meerrettig darüber, nimmt wieder eine Lage Schalotten, und fährt damit fort, bis das Glas voll ist; gießt dann französischen Essig darauf, und bindet das Glas mit einer Blase fest zu.

6. Champignons. Man nimmt kleine gelbe Champignons, schneidet alles Uureine davon ab, wäscht sie ab, setzt sie mit kochendem Wasser, einem kleinen Stück Maun und etwas Salz zu Feuer und läßt sie halb gar kochen; gießt sie dann auf einen Durchschlag, läßt sie abblecken und kalt werden. Einpacken in Gläser, wie bei Nr. 5.

7. Rothebeeten. Man wäscht die Rothebeeten rein ab, schneidet die Blätter davon ab, aber so, daß die Rothebeeten nicht beschädigt werden, setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie gar kochen; zieht dann die Haut davon ab und schneidet sie in dünne Scheiben; nimmt einen Topf, giebt die Rothebeeten lagenweise hinein und streut einige Lorbeerblätter und einige Körner schwarzen Pfeffers dazwischen; gießt dann Weinessig darauf, und bindet den Topf mit einer Blase fest zu.

Man kann auch etwas Kümmel zwischen die Rothebeeten streuen.

8. Senfbirnen. Man nimmt recht reife, braune Winterbirnen, sticht die Blumen heraus und schneidet die Stengel halb ab, sticht mit einer Gabel einige Löcher eben durch die Schale, setzt die Birnen in kaltem Wasser mit etwas Salz zu Feuer und läßt sie beinahe gar kochen; nimmt sie dann heraus, läßt sie abkühlen und packt sie in einen Kruckentopf; man rechnet auf 23 Liter Birnen 1 Liter gelben Senfsamens, welchen man beim Einpacken zwischen die Birnen streuen muß. Das Wasser, worin die Birnen gekocht sind, klärt man ab, gießt $2\frac{2}{3}$ Liter Essig und $\frac{1}{3}$ Liter gemahlenen Senfs dazu, rührt es zusammen gut durch und gießt es kalt über die Birnen; legt dann einen kleinen Teller auf die Birnen, damit sie unter Masse bleiben, und bindet den Topf mit einer Blase fest zu.

9. Zuckerbohnen. Man nimmt junge Bohnen, die nicht zu dick sind; fasert sie ab, bricht sie, wenn sie zu groß sind, in der Mitte durch, setzt sie in kochendem Wasser mit etwas Salz zu Feuer und läßt sie darin gar kochen; giebt sie auf einen Durchschlag und läßt sie abkühlen; packt sie dann in einen Topf, streut einige Körner schwarzen und Wunderpfeffer und einige Lorbeerblätter dazwischen, gießt so viel Essig darauf, daß die Bohnen

ganz davon bedeckt sind, legt einen kleinen Teller darauf, damit sie unter Essig bleiben, und bindet den Topf mit einer Blase fest zu.

Will man diese Bohnen später benutzen, so giebt man Essig, Del und gehackte Petersilie daran.

10. Bietsbohnen. Man nimmt ganz junge Schwertbohnen, fasert sie ab, schnippelt sie ganz fein, kocht sie in Wasser mit etwas Salz gar, gießt sie auf einen Durchschlag zum Ablecken und läßt sie kalt werden; giebt sie dann in ein Glas oder eine Krufe, streut einige Körner schwarzen Pfeffers dazwischen und gießt dann so viel Essig darauf, daß sie völlig davon bedeckt werden; legt dann auf die Bohnen einen kleinen Teller, damit sie unter Essig bleiben, und bindet den Topf mit einer Blase fest zu.

Gemüse in Büchsen etc. aufbewahrt.

1. Erbsen. Man nimmt recht junge, zum ersten Male gepflückte Erbsen, pahlt sie aus, giebt sie in eine Casserole und läßt sie mit abgeklärter Butter eben gar kochen; auch kann man einige junge Petersilienblätter, die man in ein Bündchen zusammenbindet, damit kochen lassen, doch muß man dieselben wieder herausnehmen; man füllt die Erbsen dann heiß in blecherne Büchsen, läßt sie gleich dicht zulöthen, schlägt in der Mitte des Deckels ein kleines Loch, legt die Büchsen in kochendes Wasser und läßt sie 15 Minuten darin kochen; nimmt sie dann wieder heraus, läßt das Loch wieder zulöthen und bewahrt sie in einem kühlen Keller auf.

Bricht man die Büchsen an, muß man die Erbsen sofort verbrauchen, weil sie sich nicht lange halten; höchstens darf man sie einen Tag stehen lassen. Werden die Erbsen gebraucht, so gießt man etwas Bouillon darunter, läßt sie eben aufkochen, und giebt Salz, Zucker und Petersilie nach Geschmack daran.

2. Erbsen anderer Art. Nachdem die Erbsen ausgepahlt sind, werden sie in weichem Wasser zu Feuer gesetzt und reichlich halb gar gekocht; man giebt sie dann in die Büchsen und so viel von dem Wasser darauf, daß sie völlig davon bedeckt sind; läßt dann die Büchsen gleich zulöthen, setzt sie in kochendem Wasser zu Feuer und läßt sie 2 Stunden kochen.