
Zehntes Stück.

Von eingemachten Früchten.

Davon soll nur so viel erwähnt werden, als fürs Haus unumgänglich nöthig ist. Lebt man besonders auf dem Lande, so ist's die angenehmste Sache, die schönsten Früchte zu conserviren, um sie zu allen Jahrszeiten genießen zu können. Doch ehe ich die Vorschriften selbst gebe, muß ich erst einige Bemerkungen voranschicken. Die zum Einmachen bestimmten Früchte müssen reif, aber nicht überreif seyn. Bey trockenem Wetter müssen sie gepflückt werden. Beym Einkochen muß man sich wohl vorsehn, daß sie nicht verkochen, oder anbrennen. Die Gefäße zum Einmachen müssen recht rein, trocken und warm seyn, damit sie beym Einfüllen nicht zerspringen. Man gießt die
Ge

Gefäße nicht ganz voll, damit man den andern Tag von dem zurückgebliebenen Saft noch nachgießen kann, dadurch wird verhüthet, daß das Eingemachte nicht so leicht beschlägt. Zum Zubinden nimmt man ein rundes, passendes Papier, taucht es in guten Conjak und legt es dicht auf den Confekt. Dann wird das Glas mit Blasen oder doppeltem Papier fest zugebunden, und an einem trockenen, luftigen Ort aufbewahrt.

1. Aprikosen mit Kernen einzumachen.

Wenn die Aprikosen noch hart sind, so schält man sie sauber ab, macht den Stein heraus, zieht die Kerne ab. Nun wiegt man so viel Zucker ab, als die Aprikosen schwer sind. Gewöhnlich nimmt man fünf Pfund Früchte und fünf oder sechs Pfund Zucker zum Einmachen. Oft nimmt man weniger, aber selten mehr, weil sonst der Confitür-Kessel zu klein ist. Der Zucker wird mit einem Maß Wasser zu einem dicken Syrup gekocht, dann in eine Terrine gegossen. Kochendes Wasser wird in den Kessel gegossen; wann es aufkocht, werden die Aprikosen hineingethan. Haben sie einige Minuten darin gelegen, so legt man sie, damit sie ablaufen, auf ein Sieb. Ist das geschehn, so thut man sie in den Syrup, läßt sie vier und zwanzig

zig Stunden darin stehn. Nun läßt man sie ein Mahl aufkochen, dann müssen sie wieder vier und zwanzig Stunden stehn. Das dritte Mahl gießt man den Syrup ab, läßt ihn dick einkochen, thut darein die Aprikosen, läßt sie sacht klar kochen. Nun wärmt man Confitürs Gläser, legt die Aprikosen mit einem Löffel behutsam in die Gläser. Die Kerne werden dazwischen rangirt. Man läßt sie kalt werden. Den andern Tag legt man Spiele von Holz darüber und bindet sie zu. Auch ungeschält kann man sie ins kochende Wasser werfen, dann erst die Haut abziehen zc.

2. Aprikosen = Marmelade.

Man schält die Aprikosen wie Nr. 1. nebst den Kernen, verkocht an Gewicht so viel Zucker, als Früchte sind. Thut beydes zusammen, rührt es so lange, bis es kurz ist, dann wird es in Gläser gefüllt.

3. Himbeeren = und Johannisbeeren = Gelee.

Man streicht mit der Hand die Himbeeren durch ein Sieb, läßt den Saft aufkochen und schäumt ihn ab, dann läßt man ihn durch ein
Tuch

Tuch von Multon oder durch einen Beutel laufen. Hierauf wiegt man ein Geschir, thut den Saft hinein, wiegt es wieder, rechnet das Gewicht des Geschirrs ab, nimmt eben so viel Zucker, als der Saft wiegt, verkocht ihn mit einem Maße Wasser und dem geschlagenen Weißer eines Eies; dieß bewirkt, daß sich der Zucker gut klärt. Ist der Zucker wie Syrup, so thut man den Saft dazu, schäumt ihn gut und läßt ihn sacht durchkochen. Dann probirt man das von auf einem zinnernen Teller, ob er steif genug ist. Ist dieß, so füllt man ihn in warme Gläser, und bindet sie den andern Tag zu. Von Johannisbeeren wird der Gelee eben so gemacht.

4. Himbeeren und Johannisbeeren- Eßig-Syrup.

Nimm sechs Pfund Himbeeren, reinige sie, thue sie in einen Topf und gieß ein Maß recht starken Weinessig darauf, und laß sie so acht bis zehn Tage im Keller stehn. Dann nimm sechs Pfund Zucker, reibe ihn fein, und thue ihn nebst den Himbeeren in ein weißberzinntes Casseroll, laß dieß zusammen einige Mahl aufkochen, schäume es gut und dann laß es durch ein leinenes Tuch laufen. In einem irdenen Geschirr läßt man es kalt werden, dann wird
es

es in trockene Bouteillen gefüllt, nicht zu fest zugepfropft, in den Keller gesetzt, nach einigen Tagen nachgepfropft, so hält es sich lange.

5. Rother und schwarze Kirschen einzumachen.

Wenn die Kirschen von den Steinen gereinigt sind, so nimm an Gewicht so viel Zucker als Kirschen, koche ihn zu Syrup und wirf dann die Kirschen mit dem Saft dazu. Laß sie ein Mahl aufkochen, schäume sie ab. Laß sie nun vier und zwanzig Stunden stehn, bringe sie wieder ans Feuer und schäume sie. Nach vier und zwanzig Stunden verfare wieder so. So lange, bis sie kurz genug sind, müssen sie kochen. Nun werden sie in Gläser gefüllt, und den andern Tag zugebunden.

6. Hagebutten = Marmelade.

Koche die Hagebutten in Wasser weich, streiche sie durch ein Sieb, und nimm an Gewicht so viel Zucker, als du Mark erhältst. Koche es dann zusammen kurz und fülle es in Gläser.

7. Essig = Pflaumen und Kirschen.

Die Frucht wird behutsam vom Baum gepflückt. Von den Kirschen werden die Stiele halb abgeschnitten. Die Pflaumen müssen ihr Blau behalten. Die Früchte müssen auch reif und vollkommen seyn. Sie werden in Gläser rangirt und auf ein Quart Essig wird ein Pfund Zucker genommen, nebst Nelken und Zimmet. Dieß wird abgekocht; wenn es kalt ist, wird der Essig 2c. darüber gegossen. Nachdem das Gefäß, in das sie gefüllt werden, oben mit Holz oder einem Span bedeckt ist, wird es mit Blase zugebunden.

8. Brantwein = Früchte.

Dazu nimmt man das auserlesenste Obst, z. E. Aprikosen, Eberpflaumen, Mirabellen 2c. Aepfel und Birnen, die jedoch geschält werden. Man nimmt an Gewicht so viel Zucker, als die Früchte schwer sind. Von dem Zucker macht man einen Syrup und läßt damit die Früchte ein Mahl aufkochen, dann bleiben sie in einer Terrine fünf Tage, mit Papier zugedeckt, stehn. Dann wird der Syrup wieder abgegossen und kurz gekocht. Ist das geschehn, so läßt man die Früchte damit noch ein Mahl aufkochen. Sie werden wieder in die Terrine gethan, und man läßt

läßt sie fünf Tage stehn. Ist die Frucht nicht mehr warm und dampft nicht mehr, so gießt man guten Franzbranntwein dazu, ungefähr den dritten Theil der Portion des Eingemachten. Z. E. vier Pfund Obst, vier Pfund Zucker und vier Pfund Franzbranntwein. Wenn die Früchte in Gläser gefüllt sind, so werden diese mit einer Blase oder große Pfröpfe recht fest zugebunden.

9. Kleine grüne Pomeranzen.

Man nimmt die Pomeranzen, wenn sie so groß wie eine Haselnuß und frisch vom Baum genommen sind, und legt sie vierzehn Tage in frisches Wasser. Täglich muß man aber frisches Wasser darauf gießen. Dann läßt man sie mit kaltem Wasser weich kochen, zieht sie dann wieder in kaltes Wasser, damit sie kalt werden, legt sie nun auf eine Serviette, wiegt sie, und nimmt zu einem Pfund Pomeranzen $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, kocht diesen auf einem messingenen Confitür-Kessel mit etwas Wasser, bis er den Faden am Schaumlöffel zieht. Die Pomeranzen thut man in einen steinernen Topf, gießt den kochenden Zucker darüber und läßt sie so vier Tage stehn. Dann gießt man den Syrup ab und kocht ihn ganz dick, gießt ihn wieder über die Pomeranzen. Sie halten so sich viele Jahre.

10. Orange-Blüthe.

Koche zwey Pfund Zucker zu dickem Syrup und wirf ein Pfund Orange-Blüthen hinein, sobald er vom Feuer ist. Sollte der Zucker nach einiger Zeit wässern, so gießt man ihn ab, und kocht ihn noch ein Mahl wieder auf.

11. Grüne Pflaumen einzumachen.

Wann die Pflaumen ihre halbe Größe erreicht haben, so werden sie abgebrochen. Man legt sie einige Stunden in kaltes Wasser. Auf ein Pfund Pflaumen nimmt man ein Pfund Zucker, kocht ihn durch und schäumt ihn ab, damit er klar wird. Man wirft die Pflaumen hinein und läßt sie kochen, doch so, daß sie nicht weich werden, sondern härtlich bleiben. Dann nimmt man sie aus dem Zucker, und legt sie in ein Glas. Kocht den Zucker nun völlig dick, gießt ihn dann darüber. Sind die Pflaumen kalt, so bindet man sie fest zu. In einigen Tagen wird der Zucker abgegossen und noch ein Mahl dick gekocht.

Bisweilen muß man nach allen eingemachten Sachen sehn, merkt man daß sie anfangen zu gähren, so wird der Zucker jedes Mahl abgegossen. Etwas Zucker taucht man dann in Wasser, thut ihn

ihn dazu, damit wird es wieder dick gekocht und verbunden.

12. Salzgurken einzumachen.

Die Gurken werden halbwächsig, wenn es gethaut hat, trocken abgepflückt, in reines Brunnenwasser gelegt, darin recht rein gewaschen und abgetrocknet. Darauf nimmt man Dill, saure Kirschblätter, Lorberblätter, legt davon eine Schicht in ein reines Faß mit einem großen Spunde, darauf eine Schicht Gurken zc. Darauf endlich streut man für zwey Groschen gestoßenen Salpeter, und macht darauf einen Pöckel von Brunnenwasser und Salz. Das Wasser und Salz muß vorher gekocht und abgeschäumt werden und alsdann abkühlen. Die Pöckel muß so stark seyn, daß sie ein Ey trägt, und über den Gurken stehn. Das Faß wird zugeschlagen, öfters umgekehrt, einen Tag um den andern umgeschüttelt. Haben sie vier Wochen gelegen, so kann man sie essen. Mit einem reinen hölzernen Löffel werden sie herausgenommen.

13. Essiggurken einzumachen.

Man nimmt ganz kleine Gurken, macht sie rein, legt sie in ein Geschirr, wirft eine
Hand

Hand voll Salz darauf, läßt sie eine Nacht liegen und trocknet sie wieder ab. Darauf kocht man Bieressig auf, in den man die Gurken legt. Drey Mahl wird dieß wiederhohlt. Nun kocht man Weinessig ab, läßt ihn kalt werden, legt die Gurken in einem Topfe schichtweise mit Weintrauben, Kirschblättern, Nelken, Pfeffer, Muskatens-Blumen, alsdann gießt man den Essig darüber, und macht sie fest zu.

14. Champignons einzumachen.

Nimm junge Champignons, die noch geschlossen sind, und putze sie rein ab, wasche sie dann mit Wasser gut ab. Koche dann Weinessig mit ein wenig Salz und Gewürz auf, lege sie hinein und laß sie aufkochen. Thue sie dann in ein Glas und binde sie fest zu.

15. Soja zu verfertigen.

Man nimmt viele frische Champignons, pukt das Unreine von den Stielen ab, thut sie in ein irdenes Gefäß, zerdrückt sie darin mit den Händen zu Muß, streuet eine gute Hand voll Salz dazwischen und läßt sie so eine Nacht stehn. Denn andern Morgen drückt man das Muß durch ein Tuch, und läßt es bis auf den Abend

Abend stehn, damit es sich setzt. Dann gießt man es sacht ab, und kocht es auf gelindem Feuer, bey immerwährendem Abschäumen, eine Stunde. Dann thut man Muskatel, Nuß, Nelken, Gewürz, Pfeffer, Cardamomen, zusammen vier Loth dazu, und läßt es bis zur Hälfte einkochen. Dann muß es kalt durchgessen, in reine, trockene Bouteillen gefüllt, gut gepfropft und verbunden werden. So hält es sich im Keller zwey Jahre. Man braucht den Soja zur braunen Sauce ic. An Champignons braucht man dazu einen Berliner Scheffel.