

www.e-rara.ch

Der nützlichen Hauss- und Veld-Schule erster Theil, in welchem ausführlich enthalten, wie man ein Land-Feld-Guth und Meyerey mit aller Zugehörē ... mit Nutzen anordnen solle

Böckler, Georg Andreas

Franckfurt, Anno 1699

ETH-Bibliothek Zürich

Persistent Link: <https://doi.org/10.3931/e-rara-123>

Classis XXIX. Von Einmachung der Früchten und Garten=Gewächs.

www.e-rara.ch

Die Plattform e-rara.ch macht die in Schweizer Bibliotheken vorhandenen Drucke online verfügbar. Das Spektrum reicht von Büchern über Karten bis zu illustrierten Materialien – von den Anfängen des Buchdrucks bis ins 20. Jahrhundert.

e-rara.ch provides online access to rare books available in Swiss libraries. The holdings extend from books and maps to illustrated material – from the beginnings of printing to the 20th century.

e-rara.ch met en ligne des reproductions numériques d'imprimés conservés dans les bibliothèques de Suisse. L'éventail va des livres aux documents iconographiques en passant par les cartes – des débuts de l'imprimerie jusqu'au 20e siècle.

e-rara.ch mette a disposizione in rete le edizioni antiche conservate nelle biblioteche svizzere. La collezione comprende libri, carte geografiche e materiale illustrato che risalgono agli inizi della tipografia fino ad arrivare al XX secolo.

Nutzungsbedingungen Dieses Digitalisat kann kostenfrei heruntergeladen werden. Die Lizenzierungsart und die Nutzungsbedingungen sind individuell zu jedem Dokument in den Titelinformationen angegeben. Für weitere Informationen siehe auch [Link]

Terms of Use This digital copy can be downloaded free of charge. The type of licensing and the terms of use are indicated in the title information for each document individually. For further information please refer to the terms of use on [Link]

Conditions d'utilisation Ce document numérique peut être téléchargé gratuitement. Son statut juridique et ses conditions d'utilisation sont précisés dans sa notice détaillée. Pour de plus amples informations, voir [Link]

Condizioni di utilizzo Questo documento può essere scaricato gratuitamente. Il tipo di licenza e le condizioni di utilizzo sono indicate nella notizia bibliografica del singolo documento. Per ulteriori informazioni vedi anche [Link]

3. Eine Schüssel Spargen.
4. Ein Westphälischer Schincke/mit Blumen gezieret.

Im letzten Gang.

1. Eine Tarte von Speck-schnitten.
2. Eine Aepffel-Tarte.
3. Eine Schüssel mit guten Birnen.
4. Zwo Pomeranzen-Tarten/ eine mit Kräutern.
5. Eine Schüssel mit guten Aepffeln.
6. Eine Schüssel mit Pfirsing oder anderm Obst nach der Zeit.

Nach Mittag.

1. Eine Schüssel mit Apricosen.
2. Eine Aepffel-Latwerge.
3. Eine Schüsselfeingemachter Kirschbeern.
4. Ganz rothe Quitten-Aepffel.
5. Eine Schüsself von allerley trocknen Confect oder Zuckerwerck.

Wegen beliebter Kürse wollen wir der Haus-Mutter hiemit nichts weiters vorgeschrieben/das übrige aber zu ihrem eigenen Belieben/ je nachdeme es der Ort/die Zeit und Leute erfordern/anheim gestellet haben.

Nota. Was man sonst bey Speisung eines Krancken aus der Küche zu wissen vornöthen / hat man zuvörderst die Kranckheit an sich selbst zu betrachten / hernach den Arzht umb Rath zu fragen/was aber insgemein den Krancken und Kind-Bett-rinnen für Speisen möchten angenehm und gesund seyn / wollen wir der Haus-Mutter und Köchin in der Claf / vor der Haus-Arznay/auch/so viel möglich/gute Anleitung geben / und beschliessen also hiemit dieses wenige vom Kochen.

CLASSIS XXIX.

Von Einnachung der Früchten und Garten-Gewächß.

WAnn demnach das Kochen ein vornehmes Stück / so zur Nahrung und Unterhalt der Menschen dienlich/ auch nechst der Arzney nöthwendig erfordert wird ; Also und nicht weniger ist den Menschen
 E c c c Das

Das frische und eingemachte Obst und andere Früchte/ gekocht und ungekocht/ auch sehr angenehm/nützlich und ergöglich.

Damit dann nun auch in diesem Stücke auff unserm Meyerhose kein Mangel erscheinen möge; Als setzen wir der Haus-Mutter nachfolgenden Unterricht:

Die Einmaching der Früchten/ so wol vom Obst als Gartenwerck/ kan in nachfolgenden Stücken bestehen:

- I. **Wie man allerley Baum-Obst den Winter über gut und frisch behalten solle.**
- II. **Wieman dasselbige dörrcn und trocken verwahren solle.**
- III. **Wieman allerhand Garten-Früchte einmachen solle.**

I. Wie man allerley Baum-Obst den Winter über gut und frisch behalten solle.

So muß man auff nachfolgende Stück Achtung geben;

- I. **Die Zeit.**
- II. **Den Ort der Verwahrung.**
- III. **Die Aufsicht und Verwahrung an sich selbst.**

I. **Die Zeit** betreffend/wann man das Baum-Obst einsamten solle/ so geschieht selbiges gemeinlich im Herbst / wann der erste Regen die Bäume anfeuchtet/ und also dardurch das Holz aufschwellend / und die Früchte dardurch abfallend macht.

1. Ingleichem wann die ersten Gröste kommen / so nimmt man auch die Aepffel und Birne ab.

2. Es wird auch das Obst im abnehmenden Mond des October 3 abgebrochen.

3. Man bricht das Obst auch im September ab / nemlich wann der Mond acht Tag lang zugenommen hat.

4. Das Obst wird nicht alles zugleich auff eine Zeit abgebrochen/dieweil es nicht auff eine Zeit zeitig wird. Als zum Exempel:

Etliche Birn weisen an ihrer Farbe/wann sie zeitig seynd/diese werden im Sommer abgenommen; Dann so man sie länger auff dem Baum läffet/so halten sie nach dem Abbrechen nicht so lang.

5. Birnen/so im Herbst zeitig werden/kan man im October abnehmen/wann es hell und trocken Wetter ist.

6. Im Herbst und wachsendem Mond und letzten Viertel / sollen die Baum-Früchte/ohne Verfehrung der Zweige/abgebrochen werden.

7. Alle Baum-Früchte/so ihre Zeitigung an der Farb und Geschmack

im

im Sommer weisen/ die soll man nicht länger unabgebrochen stehen lassen/ oder biß sie gar zu zeitig werden/ sonst halten sie sich nicht.

8. Man solle das Obst auch nicht zu frühe/ sondern wann es recht zeitig ist/ abnehmen; die rechte Zeitigung wird auch erkennet/ wann die Kerne anfangen schwarz zu werden/ so ist es rechte Zeit zum Abbrechen.

9. Das Obst/ so in der Morgen-Stund vor der Sonnen Aufgang abgenommen wird/ und zwar im abnehmenden Mond/ das dauret am längsten/ anders verlieret es die Farb und Krafft/ faulet und verdirbet auch bald.

10. Das gefropffte Stein-Obst/ als Kirschen/ Albricosen/ und dergleichen werden im May und Junio zeitig/ diß mag man abbrechen/ so bald es genugsam zeitig.

11. Das Sommer-Obst/ als Aepffel und Birn/ im Julio und Augusto.

12. Das Winter- oder Lager-Obst wird im September und October zeitig.

13. Die beste Zeit/ das Lager-Obst abzunehmen/ ist um Michaeli oder Galli/ je nachdem es die Witterung und der Ort beschaffen/ es solle aber die Abbrechung bald nach dem vollen Liecht/ wann der Mond beginnet abzunehmen/ bey trockenem Wetter geschehen.

Nota. Die Nespeln werden auff St. Lucas-Tag gesammelt.

H. Den Ort der Verwahrung anbelangend/ so solle zu dem Lager-Obst eine Kammer oder besonders Zimmer im Hause/ so vor der Kält/ wie auch vor der Hitze im Sommer aufgesuchet oder zugerichtet werden.

1. Man solle aber dieses Zimmer stätig zu halten/ und kleine enge Fenster haben/ damit keine warme/ wie auch kein zu kalter Luft hinein kommen könne.

2. Wann man auch ganz keine Fenster daren/ und nur eine kleine enge Thür hinein haben kan/ so ist solches desto besser.

3. Besagtes Zimmer solle rund um mit Brettern getäfelt/ und von der Erden an/ so hoch als das Zimmer ist/ geflochtene Hurten/ oder in Mangel derer/ Bretter je eine ein Schuh hoch übereinander haben.

4. Diese Bretter müssen zwischen Pfosten/ so von der Erde biß an die Decke des Zimmers/ eingefasset/ und vornen für das Bret eine Latten nach der Länge genagelt werden/ damit das Obst von den Brettern nicht auff die Erde abrollen könne.

5. Auff besagte Hurten oder Bretter legt man hernach frisch trocken Roggen-Stroh/ oder aber des Obsts eigenes Laub.

6. Das gesammlete Obst legt man erstlich in ein trocken Gemach/ auff

frisch trocken Roggen-Stroh / doch nicht zu dick geschüttet / damit es etliche Tage ertrockene und abschwitzigen könne.

7. Hernach legt man solches in den Keller/Gewölb oder Obs-Kammer / auff die vorbesagte Bretter oder Hurten / wohl auf einander geleyet / damit sie einander nicht anstecken / und desto ehe faulen.

Nota. Die Keller / so gegen Mitternacht / seynd dem Lager Obs nützlich / als die gegen Mittag / derowegen der Keller unsers Meyers hofs hierzu dienlich seyn wird.

Die Quitten solle man absonderlich / und nicht unter das Obs legen.

Das Fisch-Obs / als da seynd Borsdörffer / Härtling / Königs-Birn / und dergleichen Obs / so bey schönem Wetter abgenommen / darunter nichts Wurmstichigts noch schadhafftes / nachdeme es zuvor wohl abgetrocknet / kan man in trockene Fäßlein thun / selbige in einen trockenen und vor dem Frost versicherten Keller-Gewölb oder Obs-Kammer thun / so bleiben sie schön und frisch.

8. Alles Wurmstichigte Obs solle besonder aufgesehen / an einen eigenen Ort geleyet / und zum Dörren und Schnitzen behalten / oder frisch verspeiset werden.

9. Das andere und ganz gute Obs wird ferner das schönste aufgeschuchet / und jede Sorte allein auff die Bretter oder Hurten / solcher Gestalt / daß keines das andere anrühre / geleyet.

10. Das Obs / so seine Stiehl oder Stengel noch hat / hält sich länger / dann dasjenige / von welchen die Stiehl aufgerissen worden.

11. Die gute Birn / Bon Christen genennet / sollen absonderlich fleißig abgebrochen / und deroselben Stiehl oder Stengel mit Spanischem Wachs verwahrt werden / man kan sie auch mit einem guten trocknen Papier belegen.

12. Diese Birn können auch auff ein hölzern Gegitter / so viereckichte Löcher / fast so groß als die Birn / hat / geleyet werden / also daß sie einander nicht anrühren / noch / da etliche anlauffen oder faul werden / selbige die andern nicht anstecken können.

13. Dieses Gitter solle aber gleichsam in einem Kasten eingeschlossen / und mit Papier verkleistert werden / also daß kein anderer Luft / als durch die Thür hinein kommen könne.

Nota. Die Birn sollen aber auch / ehe sie in diesen Kasten geleyet werden / zuvor fünff oder sechs Tage lang an einem trocknen Ort ligen / und also erst verschwitzigen und genugsam ertrocknen.

III. Die Aufsicht und Verwahrung des Obstes an sich selbst / bestes

bestehet darinnen/das man oft dasselbige besichtige/ Das angestoffene/und was
faul werden will/ aufsuche/ auch da etwan von Ratten/ Mäusen oder andern Un-
geziefer das Obs beschädiget oder angefressen würde/ muß selbiges ebenmäßig
hinweg gethan und aufgesucht werden.

Damit man ferner das Obst gut und frisch lang behalten möge/ so bricht
man zwischen zweyen Trauen Tagen jedes Obst sein eigenes Laub absonderlich/
dörret dasselbige wohl auß der Sonne/ legt solches hernach um Martini zwis-
schen jedes seines gleichen Obst.

II. Vom Obst und andere Früchte zu dörren.

Das gedörte Obst ist bey einer guten Haushaltung/ bevorab im Win-
ter/ eine nützliche und zum theil auch annehmliche gesunde Speise/ ist an sich
selbsten aller Orten eine bekandte Wissenschaft/ und jeder Bäurin fast gemein.
Damit aber die Haus- Mutter unsers Meyer- Hofes in diesem Stück auch
Nachricht haben möge/ setzen wir nur kurglich nachfolgendes: Von

- | | |
|---------------|--------------------|
| 1. Aepffeln. | 7. Trauben. |
| 2. Birn. | 8. Erbsen. |
| 3. Kirschen. | 9. Bohnen. |
| 4. Pflaumen. | 10. Morcheln. |
| 5. Pflirsing. | 11. Weissen Rüben. |
| 6. Abricosen. | 12. Hagenbutten. |

1. Aepffel werden geschälet und ungeschälet/ entweder im Ofen/ oder
aufferhalb desselben gedörret/ und zu Schnitzen geschnitten/ wie selbiges durch
ganz Teutschland bekandt und gemein ist. Es sollen aber die süsse Aepffelschnit-
ze von den sauren aufgesondert/ und jede Sorte allein in einer trockenen Schub-
lade oder Obst- Kasten verwahret werden.

Nota. Will man die gedörte Aepffelschnitze gar gut machen/ so solle man
zuvor/ ehe man die selbige dörret/ etliche sieden/ und einen Saft
darauf machen/ hernach die Aepffelschnitze/ so man dörren
will/ darein duncken/ und alsdann dörren.

2. Birne zum dörren werden zum theil ganz und ungeschälet/ und dann
auch in Stücken zerschnitten mit und ohne Schälén/ wie die Aepffel ge-
dörret/ und hernach jede Sorte des ganzen und zerschnittenen allein verwah-
ret.

Nota. Die Birn sollen nicht gar zu zeitig und zu taig seyn/ wann man sie
dörren will/ sondern sollen zu der Zeit wann sie anfangen reiff
zu werden/ vom Baum abgenommen werden.

3. Kirschen nimt man zum dörren die gröfftesten/ und die jenigen/ so

am zeitigsten seynd / man läset die Stengel und Kern daran / leget sie hernach auff ein Gitter eine an die andere / schiebet sie hernach in einen Ofen / so mittelmächtig geheizet seyn solle / oder in solcher Hitze seye / wie nach dem Brodbacken / wann dasselbige auß dem Ofen gezogen worden. Nachdem man die Wärme im Ofen vergangen / so thut man sie herauf / wendet selbige um / also daß sie auff der andern Seiten auch trocknen können / unterdessen wärmet man den Ofen noch einmal / thut selbige wieder hinein / bis daß sie auff der andern Seiten auch genug werden.

Serner thut man sie wieder auß dem Ofen / läset auf einem Hauffen auf einander ligen / und erkalten einen Tag lang / bindet sie hernach in Büschel zusammen / und verwahret dieselbige in wohl schließenden Schachteln.

Nota. Wann man diese gedörte Kirschen nicht zur Zierde mit den Stielen dörren will / kan man dieselbige wohl darvon lassen ; man solle aber die sauren von den süßen absondern / und jede Art allein verwahren.

4. **Pflaumen** werden gleichmächtig wie die Kirschen gedörret / man solle aber die jenigen darzu nehmen und aussuchen / welche selbst von den Äu-
men abfallen / und nicht wurmicht / sondern völlig zeitig und nicht mehr grün seynd.

Nota. Man kan auch / so man will / die Kerne herauf nehmen / und solcher Gestalt zertheilen / also daß die Pflaumen nicht ganz / sondern nur halb aufgebroschen oder geschnitten / und das übrige nach Aufnehmung des Kerns / aneinander bleibe.

Sollen auff einem Bret oder Gitter / wie die Kirschen / gedörret / und jede Sorte auch absonderlich verwahret werden.

5. **Pfirsing** können ebenmächtig wie die Pflaumen gedörret werden / man solle aber dieselbige / wann sie zeitig / von den Bäumen ablesen / und die abgefallene und gar zu reife zu dem dörren nicht nehmen / dann dieselbige lassen sich nicht gerne trocknen noch dörren.

Wann man sie demnach dörren will / so thut man selbige auff ein Bret oder auch Gitter in den Ofen / läset erstlich ersterben / hernach thut man sie herauf / und spaltet sie alsobald mit einem Messer auff einer Seiten / und thut die Kern oder Stein herauf / macht hernach die Pfirsing voneinander / daß sie gleichsam breit werden / damit sie so wohl in den Ofen trocknen können / thut sie alsdann wieder in den Ofen / und wann sie noch ganz heiß seynd / so füget man sie wieder zusammen / daß dieselbige ihre vorige Form bekommen / verwahret sie / nachdem sie trocken genug seyn / an einem Ort / so nicht feucht ist.

6. *Abricosen* sollen auch von den Bäumen / gleichwie die *Pflrsing* / abgenommen werden / und ist nicht nöthig / daß man sie von einander schneide / den Kern heraus zu thun / sondern man druckt dieselbige nur / daß der Stein an dem Ort / wo der Stengel ist / heraus gehe.

Nachdeme man nun dieselbige dörren will / so druckt man sie fein breit / und schneidet sie nicht auff / läßsets alsdann fein gleich trocken auff einer Seite wie auff der andern / verwahret sie hernach in einer trocknen Schachtel.

Nota. Will man sie gar gut und delicat machen / so schälet man dieselbige / zerstoffet die Schalen / und macht daraus einen Saft / duncket die geschälte *Abricosen* darein / und dörret sie alsdann.

7. *Trauben* allerley Sorten können im Ofen auff einem Rost gedörret oder getrocknet werden / und hat man bey denselben nur in Acht zu nehmen / daß man sie oft umwende / also daß sie fein allenthalben trocken können ; werden hernach in Schachteln auch wie die andern Früchte auffgehoben ; zum dörren sucht man jederzeit die besten aus.

8. *Erbsen* zu trocken / so thut man sie aus ihren Schalen / wann sie noch zart seynd / leget sie hernach auff ein Papier in die Sonne des Tages über / so lang / biß daß man vermeinet / daß sie trocken genug / wendet sie des Tags oft mal um / und des Abends thut man sie herein / nachdem sie nun trocken genug / so verwahret man selbige in Schachteln für Feuchte.

Nota. Wann man sie kochen will / solle man dieselbige zuvor einen halben Tag lang in laulechtem Wasser weichen lassen.

9. *Bonen* kan man trocken wie die *Erbsen* / nemlich / man thut dieselbige aus den grünen Hülsen / wann sie noch gar zart seynd / legt selbige hernach auff ein Papier an die Sonne / und wendet sie des Tages oft umb / biß daß sie trocken genug werden / des Abends thut man selbige allezeit / biß des andern Tages / wann die Sonne scheint / in das Zimmer / und wann sie alsdann trocken genug / so verwahret man selbige in Schachteln.

10. *Morcheln* / werden an einer Schnur oder Faden auffgehängt und getrocknet / entweder bey dem Ofen / oder nicht weit von einem Feuer / alles mittelmaßiger Wärme.

11. *Weisse Rüben* seynd unterschiedlicher Arten / je nachdeme es das Land zeigen kan / werden auch gedörret / und mit gutem Nutzen verspeiset / insonderheit zur Winters-Zeit / da sonst in gemein die andere in die Erde eingegraben / faulen / oder aber sonst verderben.

Wann man dieselbige dörren will / muß man die beste aussuchen / wol schälen / und zu langen Schnitzlein schneiden / hernach selbige unter oder oberhalb einem Ofen auff einem Bret dörren / trocken / und oft umbwenden / als

alsdann auch/gleichwie die ander oben gedachte / in Schachteln an warmen Ort wol verwahret auffheben.

Nota. Man hänget selbige auch Scheiben-weiß an Fäden um den Ofen/gleichwie die Aepffel-und Birn-schnitz/ und trocknet selbige/biß daß sie genug seynd.

12. Zagenbutten/dieses ist in gleichen eine nützliche / und bevorab in vielen zur Arzney in Kranckheiten dienliche Kost; So nun dieselbigen sollen gedörret werden/ muß man zusehen/ wann sie bald anfangen reiff und taig zu werden im Herbst/ ehe aber solches geschiehet/solle man sie von den Sträuchen ablesen/hernach den Stiehl und Büxen darvon schneiden/ in der Mitte von einander spalten / die Kerne samt dem inwendigen haarigten sauber heraus thun/ alsdann auff einem Papier oder Bret / auch in einem Back-Ofen von gelinder Wärme / oder aber unter oder auff dem gemeinen Stuben-Ofen genugsam trocknen lassen / mit stätigem umbwenden; so sie nun trocken genug/ kan man selbige biß zum Gebrauch/gleichwie vorige Sachen/in einer Schachtel an einem trocknen Ort bewahren.

Nota. Wie man auch **Schlehen/Maulbeern/** und andere dergleichen Früchte dörren und verwahren / auch zu vielerley Nutz in der Haushaltung gebrauchen könne/ ist ohne Noth viel Beschreibens darvon zu machen / in deme die Haus-Mutter aus vorbesagten nicht allein zimliche Anweisung/ sondern auch von Dörrung allerley Früchten und Obstis nach des Landes Art und Gewonheit ohne das wissen wird/ was ihr zur Haushaltung nützlich und dienlich ist; Auch wollen wir in Vorgescriebenen deroselben keine Maß und Weiß gesetzt / sondern alles zu ihrem bessern Wissen und Nutzen ohne Weitläufftigkeit anheim gestellet haben. Wenden uns demnach/deroselben noch einen kurzen Unterricht zu geben:

III. Wie man allerhand Garten-Gewächs einmachen solle.

Nach gesetzter Ordnung gemäß / hat die Haus-Mutter auch zu wissen/ wie sie allerhand Garten-Früchte einmachen solle / damit man nicht allein das Haus-Gesind darvon speisen/sondern auch die Gäste tractiren möge.

Insgemein aber bestehet die Einmaching solcher Garten-Gewächse in nachfolgenden Stücken; nemlich in

- I. Weiß Kraut oder Cappes.
- II. Weiße Rüben.

- III. Rothe Rüben oder Rahnen.
- IV. Cucumern.
- V. Bohnen oder Fassellen.
- VI. Spargen.
- VII. Artischocken.
- VIII. Dragon.
- IX. Fenchel.
- X. Senff.

I. Wieman das weisse Kraut sauer einmachen solle?

Ist solches in ganz Teutschland bekandt und gemein ; wird aber auff zweyerley Weise eingemacht.

- (1.) Geschnitten.
- (2.) Ganz.

(1.) Das geschnittene Kraut wird gefalzen / mit Kümmel und Wachholderbeer eingemacht / und in eine saubere Kufe wol eingetretten ; Oder mit einem breiten Stößel gestampfft / biß es eine Brühe gibt. Man gießet anfänglich sauber Brunnenwasser nach belieben / nicht zu viel darüber.

Das Ingetrettene ist besser dann das Gestampffte ; Dann durch das Stampffen wird es sehr zerbrochen und kurz / durch das Tretten aber bleibt es schön lang.

Etliche Haus-Mütter thun auch schöne trockene Erbsen hin und wieder darunter / darvon solle das Kraut schön gelb und anmuthig werden.

Nachdeme es nun in eine grosse Kufen / die unten fast an dem Boden einen Zapffen oder Krahen haben solle / wol und voll eingetretten worden / so decket man selbiges mit einem doppelten saubern leinen Tuch zu / legt hernach Bretter darauff / und beschweret solche mit grossen Steinen / also daß dardurch das Kraut wol auffeinander gepresset werde.

Nota. So etwa in etlichen Wochen das Kraut oben weich / faul / oder sonsten anlauffen solte / muß man selbiges abheben / die Bretter und das Tuch sauber waschen / ferner solches wieder zu decken / und oben wieder auffgießen ; So es aber nicht viel Salzwasser hätte / so solle man frisch Brunnenwasser daruff schütten / und das Kraut / ehe man darvon speisen will / wol vergähren lassen.

(2.) Das ganze Kraut wird / sonderlich in Schwaben und Francken / insgemein eingemacht / darzu erwählet man saubere Kraut-häupter / sucht darvon die grossen Dorschen aus / machts hernach mit Salz / Kümmel / oder

DDDDD

auch

auch mit Dillein in eine Kufen/ gieffet Wasser darüber/ und beschwerts wie das vorige/ läffets verjähren. Etliche Haus-Mütter machen die ganze Häupter auch offermal unter das Geschnittene ein/ und dieses wird für besser dann jenes gehalten.

Nota. Das ganze Kraut kan man auch klein gewürffelt hacken/ mit Saltz und Kummel/ gleichwie voriges/ einmachen/ und wann es anuasam verjähret hat/ soll mans alsdann verspeisen.

II. Weise Rüben werden auff nachfolgende Weise eingemacht.

Man hacket dieselbige/ nachdeme sie zuvor sauber geschälet und abgewaschen worden/ gang klein/ thut es hernach mit Saltz und Kummel in einen saubern Kübel/ Säcklein oder Kufen/ je nachdem man viel einzumachen in willens ist/ gieffet auch frisch Brunnen-wasser darüber/ deckts zu mit einem saubern Tuch und Brettern/ beschwerts mit Steinen/ läffets verjähren; Lässets vier Wochen lang stehen/ ehe man es anbricht und darvon verspeiset/ dieses solle besser und gesünder seyn als das saure Kraut; Es will aber bey dem Kochen wol geschmalzet werden.

III. Rothe Rüben werden insgemein auff nachfolgende Weise zugerichtet und eingemacht:

Nach dem Herbst/ wann der rothe Mangolt/ dessen Wurzel oder Rüben man an etlichen Orten Rahnennet/ zeitig und groß genug/ so ziehet man sie aus der Erde/ säubert und wäscht sie; hernach brüheth man sie in einem Hafen mit Wasser/ also das man sie schälen und abziehen kan/ so seynd sie gebrüheth und gesotten genug; schüttet darnach solche aus in kaltes Wasser/ und schälet sie fleissig ab/ schneidet hernach/ so viel man einmachen will/ zu runden Scheiben/ nicht gar zu dick/ und nicht gar zu dünn; nimmt ein irden vergläst Geschirr/ streuet auff dessen Boden Saltz/ Pfeffer/ geschnitten Meerrettich/ so man auch Krühn nennet/ wie auch ein wenig Coriander/ bedecket solches mit einer Lag der geschnitten Scheiben/ hernach wieder Saltz und Pfeffer/ wie zuvor/ und also eines umb das andere/ bis das das Geschirr voll wird/ gieffet alsdann guten Wein-Essig darüber/ läffets etliche Tage zugedeckt stehen/ ehe man darvon speisen will/ rüttelt den Hafen offte hin und her/ damit sie nicht anlauffen/ man stellet das Geschirr an einen kühlen Ort in den Keller auff ein Bret/ und nicht auff die bloffe Erde oder Stein.

Nota. Wann man bey dem Einmachen allezeit/ so offte man Saltz/ Pfeffer/ Coriander und geschnitten Meerrettich klein gewürffelt darein thut/ auch jedesmal ein paar Essen-Löffel voll Baum-Oel darüber gieffet/ so lauffen sie nicht so bald an/

an/ und werden nicht schümlich / sondern halten sich desto länger. Auch hat man darnach nicht nöthig Baumöl darauf zu thun/wann man sie aufftragen und verspeisen will.

Auff diese Weise kan man auch weiße Rüben/ wann sie zuvor geschälet / hernach also ganz gebrühet und gesotten / zu Scheiben schneidet/ mit Essig/ Pfeffer / Saltz und Baumöl einmachtet/ zu einem Salat einmachen/ und den Gästen mit concento verspeisen.

Auff eine andere Art werden die rothen Rüben nachfolgender Gestalt eingemacht:

Man schneidet die bedämpfte oder gebrühte rothe Rüben / wie zuvor gelehret / läffet hernach ein Schoppen oder Quärtlein Honig / beneben einem Gläslein voll weissen Wein / und ein Gläslein voll Essig mit einander sieden / thut darein Kümmel / Fenchel und Anis / alles ein wenig zerknirschet / darzu auch gangen Coriander / in ein saubern Hasen oder irden Geschirz/ eine Lag um die andere / gleich den vorigen / eingemacht / und die Brühe darüber gegossen/ darbey aber das Saltz nicht vergessen / und jederzeit Baumöl darzwischen gieffen / so lauffen sie nicht an/ und bedarff man nicht hernach darüber zu schützen.

IV. Cucumern einzumachen.

Dieses kan auff vielerley Weise geschehen; die ganze Wissenschaft aber bestehet darinnen/ daß dieselbige wohlgeschmack/ grün und gut bleiben/ bis wieder andere wachsen und herfür kommen. Wir setzen der Hauß-Mutter nachfolgenden Unterricht.

Erstlich solle man bey trockenem Wetter von den mittelmäßigen Cucumern / so noch keine Kerne haben / abbrechen / derofelben rauhe Buckeln mit einem saubern Tuch abreiben/ und von aller Unreinigkeit säubern/ diese legt man alsdann auff ein sauber Tuch/ läffets etliche Tage darauff ligen/ bis daß sie fast anfangen welck zu werden / hernach so nimt man saubere Blätter von sauren Kirschen/ so man sonst Weisel nennet/ wäschet sie zuvor vom Staub/ Spinnen und dergleichen sauber ab / machet damit eine Lag in das irden Geschirz / sireuet darauff Saltz / Pfeffer / Fenchel oder Dill- Staudlein / darauff eine Lag von Cucumern / bedeckt diese wieder mit Kirschen-Blättern und wieder Cucumern mit Saltz/ Pfeffer/ &c. und so fortan / eine Lag um die andere/ bis daß es voll wird/ bedeckt es oben doppelt mit den Blättern/ gieffet darauf guten Wein/ Essig/ also daß er darüber gehe/ beschweret es mit Steinen/ läffets etliche Tage lang stehen/ ehe man davon speiset.

Nota. Man kan bey den sauren Kirschen-Blättern auch Lorbeer-Blät-

ter haben / so werden die Cucumern von demselbigen wohlgeschmack und wohlriechend.

Auff eine andere Art macht man die Cucumern auff nachfolgende Weise ein :

Man nimt Cucumern / weil sie noch klein sind / leget selbige zwey oder drey Tage lang in frisches Brunnen- Wasser / darnach siedet man guten Wein- Essig / so mit gesalzenem Wasser vermengt seye / also daß der Essig nicht gar zu sauer / säumet solchen im Sieden gar wohl / läßsets nach dem Sud wieder erkalten / thut die Cucumern in ein irden Geschirz / gießet diesen zubereiteten Essig darüber / läßsets den Winter über also stehen / und nimt darvon zum Verspeisen herauß.

Nota. Man solle die eingemachte Cucumern an einen Ort / so weder zu kalt noch zu warm seye / stellen / und täglich fleißig zusehen / daß dieselbige nicht anlauffen noch schimmlich werden.

V. Bohnen / so man Faselen nennet / werden auff eine sonderbare Art nachfolgender Gestalt eingemacht :

Man nimt junge Welsche Bohnen / che sie gar reiff oder Kerne bekoimen / ziehet davon die Säden ab / schneidet sie Rautenweiß über Eck zu Stücklein / brüheth sie in Wasser nur halb ab / thuts herauß / läßsets trocken werden / salget hernach wohl ein / wie sauer Kraut / in ein grosses Topffen / schlägt zuvor ein sauber Tuch darum / und beschwert mit einem Stein / stellet an einen kühlen Ort / was unrein wird / hängt sich hernach im Tuch an / und kan man al' den gankern Winter über die Bohnen schön grün aus dem Topff nehmen / und kochen / gleich als wann sie im Garten abgebrochen worden.

Auff eine andere Art.

Man nimt Welsche Bohnen / macht sie auß / und kochet sie weich / nimts vom Feuer / und läßsets kalt werden / thut sie in ein Salzwasser / darzu Bier- oder Wein- Essig / Pfeffer / Nägelein und Muscat- Blühe mit ein wenig Imber / thut aber von den Bohnen- Kern die Schalen ab.

VI. Wie man Spargen einmachen solle / daß dieselbigen ein Jahr lang gut bleiben.

Man nimt die schönste aufgewachsene Spargen / schabt oder ziehet die Haut unten am Stiehl her ab / schneidet sie hernach ab / so weit sie hart seynd / und wäschet sie mit reinem Brunnen- Wasser / bindet sie mit einem reinen Faden zusammen / thuts in einen irdenen Hafen / gießet Wasser darüber / setzets zum Feuer / läßsets nur einen Sud darüber gehen / gleichwie man ein weiß paar Eyer pfleget zu fieden ; hebets also vom Feuer / und gießet das warme

warme Wasser darvon ab / hergegen frisches darüber / läßets also kalt werden / dieses hernach auch abgegossen. Ferner thut mans in Schmalz in einen Hasen / damit dieselbige in der Mitte des Schmalzes kommen / und unten den Boden nicht berühren / gießet zerlassen Schmalz / so bald gestehen will / darüber / biß daß der Hasen voll wird / und die Spargen gang bedecket seyn / machet den Hasen mit Leder zu / setet ihn in ein kühles Gewölb oder Keller auff ein Holz oder Bret / und nicht auff die bloße Erde. Nachdeme sie nun ein Monat lang gestanden / thut man das Schmalz wieder darvon / und machet sie ferner mit frischem Schmalz auffvorige Weise ein / hernach kan man täglich oder wöchentlich darvon herauß nehmen / und in der Küche / wie bekandt / darvon zurichten / und selbige verspeisen.

Nota. Auf solche Weise mag man sie auch in gesaltzen Butter einmachen.

Auff eine andere Art.

Man quellet die Spargen ein wenig im Sud auff / thut sie hernach in geläuterte Butter / und decket sie damit zu ; so nun die Butter gestanden / und kalt worden / so bedeckt man das Geschirz mit Leder / und wann ein Monat verlossen / so verfrischet man die Butter wieder / schmälzts und schüttets darauff / bedeckt und verwahret sie wider / wie zuvor.

VII. Wie man Artischocken einmachen solle.

Man schneidet die grosten und schonsten Artischocken un Garten ab / biß an den Kopff / hernach zertheilet man jeden in vier Theil / wäschet sie sauber / thuts in einen irdenen Topff oder Hasen / läßets so lange sieden / biß daß sie anfangen ein wenig weich zu werden ; nimts vom Feuer / gießet das warme Wasser darvon / schüttet hernach frisches kaltes darüber / dieses gießet abermal darvon durch eine Seyhe / läßet die Artischocken auff einem saubern Tuch wohl trocknen / thut zuvor das haarige samit den kleinen innewendigen Blättern biß auff den Kern darvon / läßet nur die größte Blätter an dem Kern stehen / und schneidet die Spitzen von den Blättern ab / trocknet sie mit einem saubern Tuch sterffig ab / macht sie endlich mit Schmalz oder gesaltzener Butter ein. Es solle auch Monatlich das Schmalz oder Butter erfrischet / und das vorige hinweg gethan / und anderwärts in der Haushaltung verbrauchet werden.

Artischocken einzusalzen.

Man schneidet die Stengel an den Artischocken ab / und nimmt das Mittel oder den Kern auf den Stengeln / und thut sie in Wasser / darinnen aufgeschchnittene Birn und Aepffel / und ein oder zwo Quitten gesotten haben / man macht ein gut Theil dieser Brühe / und läßet seine Weile sieden / thut hernach die Artischocken darcin / biß der Kern ganz mürb wird in ihrem Boden /

nimts alsdann herauß/ und läßet die Brühe noch eine Weile sieden/ läßets hernach stehen/ biß daß es kalt werde/ machts ein/ und thuts samt derselbigen in ein Fäßlein mit ein wenig Saltz/ darnach die Artischocken auch darein/ und machts vest zu.

Artischocken mit Rahm zu stosen.

Man nimt das Fleisch von den Artischocken / welches zuvor fein mürb außgefotten sey / läßets gelinde kochen zwischen zwey Schüsseln / mit Rahm / Spanischen Wein/ Zucker und geriebene Muscat-Nuß/ läßets also stosen / biß daß es gar werde/ richtet es in Schüsseln an/ und trägts auff.

Eine gute Brühe über Artischocken von Hünern oder Kalb-Fleisch.

Man nimt zwey Hünen/ oder ein Stück Kalb-Fleisch/ und wann es gefotten ist/ und abgeschäumt/ so nimt man alsdann so viel von der Brühe/ als man vonnöthen hat / thut darein ganze Muscat-Blumen / Lattich und Vinetich / und läßet es sieden ; darnach nimt man den Kern von dreyen Artischocken / kocht denselbigen zuvor mürb / und von den Blättern alles Marck / und was gut daran ist / abgeschabt / mischet es mit der Brühe / und thut es zu dem übrigen / und rührt es um / zerrührt zwey oder drey Eyerdotter mit Wein-Essig und weissen Wein und etwas Zucker / thuts darnach darein mit den Böden der Artischocken / daß sie heiß werden. Ehe man aber die Eyer darein thut / so muß man die Hünen außnehmen / und auff die Schüssel legen / mit ein wenig Kräutern darauff / und etliche Stück von den Böden / das übrige läßet man darneben schwimmen.

Nota. Man solle nicht vergessen/ das Wasser zu saltzen/ wann man das Fleisch kochet.

VIII. Wie man den Dragon einmachen solle.

Dragon wird eingemacht mit Saltzwasser/ oder Saltz und Essig/ wie die Cucumern / will man zugleich Pfeffer und Baum-Del darzu thun / ist es desto besser/ wird hernach zum Gebratens auffgetragen und verspeiset.

IX. Fenchel einzumachen.

Dieses geschiehet selten; wird gemeinlich mit den Cucumern vermenget und eingemacht / darvon dieselbige einen lieblichen Geschmack bekommen / will man ihn aber zu einer Saucle gebrauchen / so wird er mit Saltz-Wasser oder ein wenig Wein-Essig/ Del und Pfeffer eingemacht/ und zum Gebratens auffgesetzt:

Oder:

Man bindet kleine Büschelein zusammen / saltts / und gießet sauren Essig

Essig darüber/ deckets mit einem saubern Tüchlein zu / wie sauer Kraut lassets stehen/ biß daß es verfähret hat.

X. **Wieman den Senff anmachen solle.**

Man nimmt ein halb Pfund gut Senff-Meel/ so frisch und nicht alt seyn solle/ zwert oder rühret es im Herbst mit gutem starckem süßem Most oder neuen Wein an/ wie ein dünnes Mäßlein/ mit einem hölzern Stößel oder Koch-Löffel/ in einem hölzern Geschir/ continuiret solches Rühren auffß wenigste drey Stunden lang/ daß es fein dick wird / thuts hernach in ein hölzern Büchlein/ damit es im Jähren und Aufsteigen Luft haben möge/ lassets also stehen / und gebrauchts.

Nota. Man solle das Geschir nicht zu voll machen/ sonst lauffts über/ und so es gar zu dick werden will/ rührt mans mit neuen Wein wieder zur rechten Dünne an.

Ein Salat von Saurampffer.

Man pflücket den Saurampffer fein sauber von den Stengeln ab / und kochet ihn/ macht ihn mit Butter fett/ thut Wein-Essig und Zucker darcin/ zieret die Schüssel mit harten Eyern und Rosinen.

Ein köstlichen Salat für Gäste zu machen.

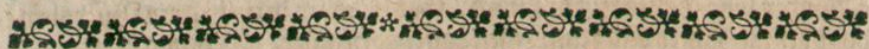
Man nimt im Frühling die Knospen von allerhand wolriechenden Kräutern/ darzu eine Hand-voll Cappern/ sieben oder acht Datteln in kleine Schüttlein geschnitten/ eine Handvoll lange ausgekörnte Rosinen/ eine Hand-voll geschälte Mandeln/ eine Handvoll kleine Rosinlein/ fünff oder sechs aufgeschnittene Saigen/ eine eingemachte Pomeranze in Schüttlein geschnitten; diß alles untereinander gemischt.

Ferner nimmt man eine Schüssel in der Größe daß ein Hammels-Kolben drein liegen kan/ setzt in die Mitte einen runden Pasteten-Hafen von Teig / thut alle diese obbeschriebene untereinander gemengte Sachen rund um den Hafen/ setzt auff den gemischten Salat vier halbe Lemonien / mit dem platten Ende herunterwärts/ einander recht gegen über/ mitten zwischen dem Ständer oder Saigen Hafen und dem Schüssel-Rand steckt man in ein jedes von diesem ein Aestlein Rosmarin mit eingemachten Kirschen / setzt vier harte Eyer/ ohne Schalen / zwischen die Lemonien / die dicksten Ende auch unterwärts/ auff die Eyer steckt man aufgeschnittene Mandeln und Datteln/ darnach legt man eine andere Zierath zwischen den Schüssel-Rand und den Salat/ von Fenchel/ harten Eyern und runden Lemonien-schnitten/ zieret den Schüssel-Rand mit candirten Pomeranzen in langen Schnitten / und zwischen jeden Pomeranzen-Schnitt ein klein Häufflein Cappern.

Ein

Ein Salat von Spinat oder Binetsch.

Man nimmt vier oder fünff Hand-voll Binetsch/macht denselbigen rein/siedet ihn in Wasser und Saltz/ gieffet hernach das Wasser ab/ hacket es mit dem Rücken des Messers/ darnach läßt mans kochen in einer Schüssel über ein wenig Kohlen/mit etwas Butter und Wein-Essig/ und ein wenig Rosinlein/ so sauber gewaschen/und so viel Zucker/als man vermeinet/ daß es nöthig seye. Zieret die Schüssel mit harten Eyern/und trägts zu Tisch.



CLASSIS XXX.

Vom Confect und Zuckerwerck.

Dey unserm Meyer-Hofe wird nicht undienstlich seyn / wann wir der Hauß-Mutter auch ein und andere nützliche Wissenschaften/insonderheit aber von Zurichtung allerhand Confect und Zuckerwerck/ nachfolgenden Bericht und Unterricht noch ferner mittheilen: Hat demnach dieselbige zu wissen:

- I. Von des Zuckers Eigenschafft insgemein.
- II. Vom Läutern.
- III. Vom Candiren.
- IV. Vom Formen.
- V. Vom Färben.
- VI. Vom Überziehen.
- VII. Vom Einmachen und Säfften.
- VIII. Von wolriechenden Sachen.
- IX. Vom Backen des Zuckerwercks.
- X. Von Lattwergen.
- XI. Von Schau-Essen.

I. Betreffend des Zuckers Eigenschafft / so ist derselbige insgemein/zwischen feucht und trocken/einer mittelmässigen Natur/und neiget sich mehr zur Hitz als zur Kälte.

Ist vornemlich im Einkauffen Dreyerley: (1.) Der allerbeste/so sehr hart und glänzend/weiß/wie auch schwer am Gewicht.

(2.) Der Mittelmässige/so etwas graulich/ und nicht so weiß und hart als voriger/auch mittelmässiges Gewicht.

(3.) Der geringste/ so gar melbicht/ und noch schwärzer als voriger/ auch leichter im Gewicht.