

Der  
**reiche Obstsegen.**

Kurze Anweisung

zu

vielfacher und vortheilhafter Benutzung

des

**O b s t e s**

zusammengestellt

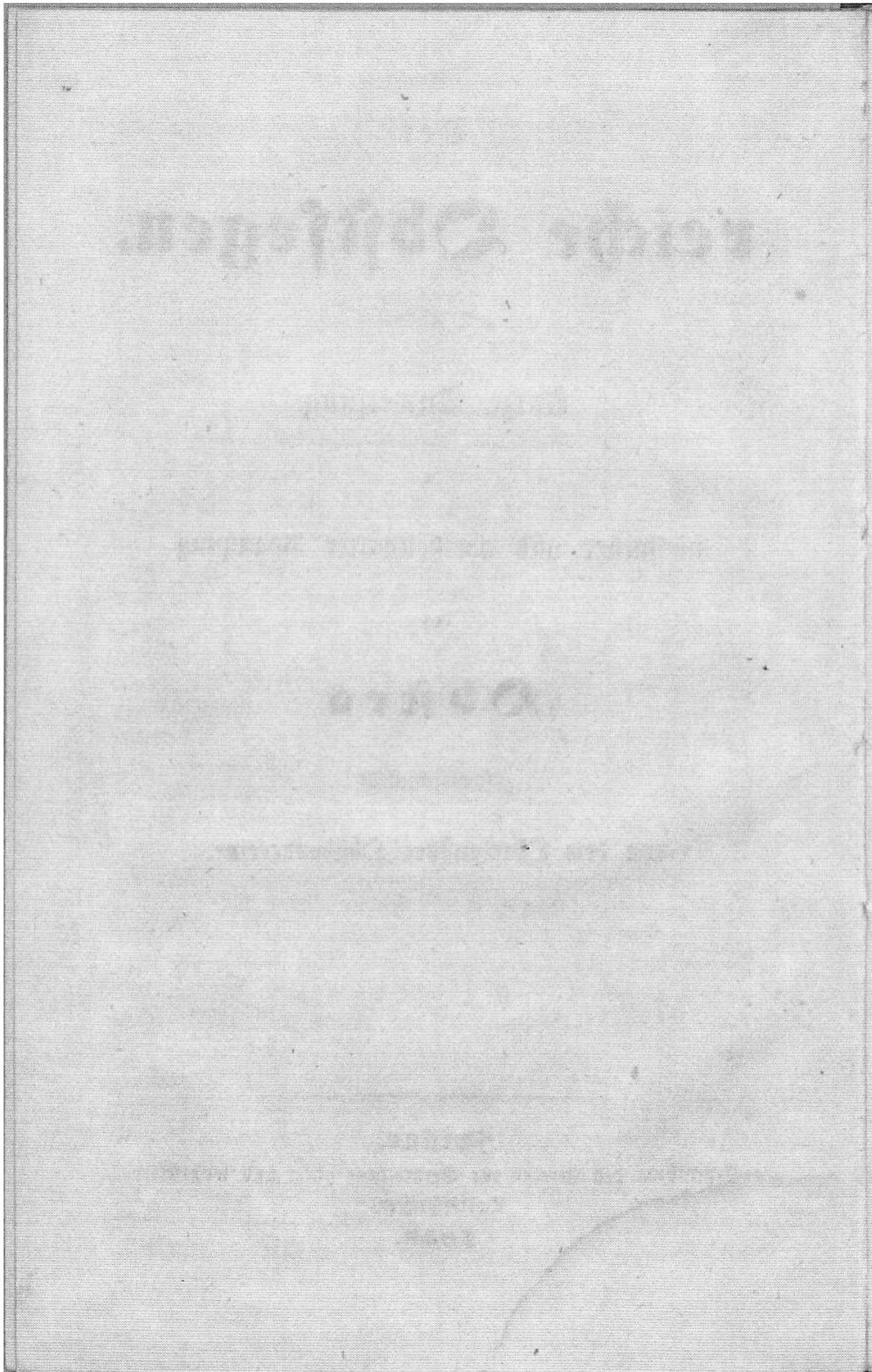
von dem Oberlausitzer Obstbauvereine.

---

Zwickau.

Eigenthum des Vereins zur Verbreitung guter und wohlfeiler  
Volkschriften.

1858.



In jeden Raum pflanz' einen Baum  
Und pflege sein; er bringt dir's ein.

Dieser Rath ist schon sehr oft gegeben, oft auch befolgt worden. Allmählich aber kommen manche, die ihn befolgt haben, auch manche, die nicht Lust dazu haben, mit der Frage: Was soll denn endlich aus dem vielen Obste werden? Man meint, es gebe Obstbäume genug und zuletzt werde das Obst gar keinen Werth mehr haben. Aber die Furcht, Obstbäume werden zuletzt gar nichts mehr einbringen, ist, wie so manche andere Furcht, eine ganz unnöthige. Sie bringen schon dadurch ein, daß sie ihren Besitzern Speise geben, beim jährlichen Ausputzen etwas Brennholz und durch das abfallende Laub Streu liefern. Auch die Früchte werden immer abgehen. Es giebt ja so viele Stadt- und Dorfbewohner, die auch beim besten Willen keine Bäume pflanzen können, weil sie keinen Raum dazu haben, also Obst kaufen müssen, wenn sie welches essen wollen. Das abgebackene Obst findet ebenfalls Käufer und läßt sich Jahre lang aufbewahren. Endlich werden wohl auch Wein- und Essigfabriken entstehen, wie es deren andermwärts schon längst giebt.

Wenn aber nicht alles Obst frisch oder getrocknet, Käufer findet, oder in eignem Haushalte verbraucht werden kann, so muß man es auf andre Weise nützlich zu machen suchen. Weil aber gar viele mit vortheilhafter Benutzung des Obstes noch unbekannt sind und da, wo sie darnach fragen, entweder gar keinen Rath oder keinen brauchbaren erhalten, so geben wir in diesem Büchlein,

für wenig Geld, eine Anweisung zu vielfach vortheilhafter Benutzung des Obstes, wobei wir bemerken, daß wir aus eigener vieljähriger Erfahrung sprechen und fast alles selbst versucht haben. Wir geben die leichtesten und vielfachsten Anweisungen und werden nur hin und wieder etwas anführen, was mehr Zeit und Mühe kostet, wenn vielleicht der eine oder der andre unsrer Leser sich etwas besonders Gutes herstellen oder in den Handel bringen wollte. Den Gebrauch des Obstes in der Küche und bei der Bäckerei haben wir, ob man wohl überall damit bekannt ist, im letzten Kapitel andeutungsweise zusammenstellen lassen, damit auch diese Benutzung nicht fehle.

Wenn aber unsere Anweisung das Obst zu benutzen immer noch zu mühevoll und umständlich erscheint, dem können wir nur sagen, was er auch endlich selbst erfahren wird:

Wenn die Faulheit darben muß,  
Lebt der Fleiß in Ueberfluß.

## Erstes Kapitel.

### Von Aufbewahrung des Obstes.

Gestern ging und heute folgte und ein Morgen folgt auf heute!  
Darum sammeln, darum sparen heut auf Morgen kluge Leute.

Frisches Obst hat Werth und wird immer gesucht. Darum muß man es möglichst lange aufzubewahren suchen und schon beim Abnehmen desselben dafür sorgen, daß es sich lange Zeit erhalte.

Alles geschlagene, gequetschte und sonst verwundete Obst taugt nicht zur längern Aufbewahrung, weil es leicht fault, es wird auch weniger guten Absatz finden, als das, welches durch sein schönes Ansehen die Blicke der Käufer auf sich zieht. Man muß also beim Abnehmen einige Sorgfalt verwenden, trocknes, heitres Wetter abwarten und das Obst nicht schütteln, sondern pflücken, wo möglich mit dem Stiele, auch das Gepflückte nicht werfen und unbehutsam ausschütten. Das Herunterschütteln des Obstes sollte überhaupt gar nicht vorkommen, weil es nicht bloß die Früchte beschädigt, sondern auch den Bäumen nachtheilig ist. Es werden nämlich dadurch viele Zweige und Aestchen, die im nächsten Jahre Früchte bringen würden, abgebrochen und beschädigt, und es mag wohl das Schütteln Ursache sein, daß mancher Baum immer nur im zweiten Jahre trägt. Also gepflückt, aber auch nicht abgerissen, sondern durch eine Wendung von unten nach oben, abgenommen werde das Obst, besonders wenn man es längere Zeit aufzubewahren wünscht und wenn es ein schönes Ansehen behalten soll. Regen oder Thau muß man vor dem Pflücken erst abtrocknen lassen, sonst fault das Obst leicht; feinere Sorten nimmt man gern früh ab, sobald der Thau abge-

trocknet ist, Aepfel, welche länger als gewöhnlich dauern sollen, muß man einige Tage vor ihrer völligen Reife abnehmen.

Daß die welschen Nüsse abgeschlagen werden müßten, wenn der Baum tragen sollte, halten wir für einen Aberglauben. Man schlägt sie aber ab, weil das Abpflücken zu viele Zeit erfordern würde und man den Früchten mit Stangen am besten beikommen kann. Man kann auch das Abfallen, welches bei völliger Reife erfolgt, abwarten. Das abgepflückte Obst bringt man zunächst in luftige, trockne, doch nicht allzuwarne Kammern, oder auf Böden; legt es, nicht auf Stroh oder Matten, weil es auf erstern schneller reift, auf letztern leicht an gutem Geschmacke verliert, sondern auf Dielen oder Breter. Dort kann es liegen bis starke Fröste zu erwarten sind. Vor dem Einflusse nicht allzustarker Fröste kann man es schützen, wenn man über das zugedeckte Obst ein angefeuchtetes Tuch ausbreitet. Das Zudecken mit Betten, Kleidern, Stroh u. dergl. ist zu vermeiden, das Obst bekommt dadurch leicht einen schlechten Geschmack; reines, recht trocknes Laub von Obstbäumen giebt aber eine gute Bedeckung.

Beim Eintritte größerer Kälte, in der Regel in der ersten Woche des November, bringt man das Obst, nachdem man alles angefaulte, beschädigte, auch wurmstichige ausgelesen hat, in Keller oder Gewölbe, wo es dichter aufgeschüttet werden kann, aber auch nicht auf Stroh, welches leicht modert, sondern auf Breter. Läßt sich's thun, so schüttet man jede Sorte einzeln, weil sie verschiedene Dauer haben. In kühlen, nicht allzutrocknen, doch auch nicht moderig feuchten oder dumpfen Kellern und Gewölben läßt sich das Obst lange frisch aufbewahren und allmählich verbrauchen oder verkaufen. Fleißiges Durchsehen und Auslesen des etwa angefaulten darf aber namentlich vor Weihnachten nicht unterlassen werden. Ist der Keller sehr trocken, so wird es ohne Schaden sein, die Aepfel wöchentlich einmal mit frischem Wasser leicht zu besprengen.

Sommeräpfel und Sommerbirnen halten sich freilich nicht bis in den Winter, doch kann man sie etwas länger frisch erhalten, wenn man sie einige Tage vor der völligen

Reife pflückt und gleich vom Baume in den Keller bringt. Eben das kann man auch mit Herbstbirnen thun.

Noch giebt's verschiedene andere Mittel Aepfel aufzubewahren, wenn Gewölbe oder Keller etwa nicht ausreichen sollten. Manche z. B. empfehlen es, die Birnen sorgfältig gepflückt in einen Korb zu thun, darunter Brauntwein anzuzünden und dann am frostfreien Orte an den Stielen aufzuhängen.

Hier und da behandelt man die Aepfel fast wie die Kartoffeln, und bewahrt sie in Haufen oder Gruben. Man breitet auf trocken liegendem Erdboden eine dichte Lage trocknes Stroh aus, darüber trocknes Laub. Darauf schüttet man die Aepfel in einen länglich viereckigen Haufen, bedeckt sie dicht mit Laube, dann mit Stroh und dieses mit Sand oder Erde. Um den Haufen herum wird ein kleiner Graben zur Ableitung der Nässe gezogen. Mäuse dürften sich wohl einfänden, sie werden aber fern bleiben, wenn zur Bedeckung, statt des Strohes, Flachschäben, Brechangen, genommen werden.

Etwas umständlicher sind Gruben. In trockenem Erdreiche gräbt man eine Grube, belegt den Boden und die Seiten derselben, wenn es nicht reiner, ganz trockner Sand ist, mit Bretern, allenfalls auch mit ganz frischem Haferstroh, schüttet sie voll Aepfel, bedeckt diese mit Bretern oder Haferstroh, dann mit Laub und Erde, worüber man ein leichtes Strohdach anbringt. Alle Feuchtigkeit muß abgehalten werden. So aufbewahrte Aepfel behalten aber nicht ganz reinen Geschmack, müssen auch, aus der Grube genommen, bald verbraucht werden. Statt die Grube mit Bretern zu belegen, senkt man ein reines, trocknes Faß in dieselbe, so daß die Oberfläche der Erde etwa  $\frac{1}{2}$  Elle höher ist, als der obere Theil des Faßes. Unter dieses legt man, eine Hand hoch, trocknes Stroh, Sand oder gestoßene Kohlen, eben so auch rings um dasselbe. Man schließt das Faß mit einem gut passenden Deckel, auf welchen man eine Schicht Sand schüttet und zuletzt über der Grube einen kleinen Hügel von Erde, den man mit einem Graben umgiebt, auch mit Laub oder Stroh bedeckt. Im Frühling kann man das Faß allmählich ausleeren.

In manchen Gegenden bewahrt man Äpfel im Wasser auf. Man füllt eine offene Tonne mit Äpfeln, gießt darauf reines Brunnenwasser, legt einen Deckel darauf, den man mit einem Steine beschwert, so daß das Wasser alle Äpfel bedeckt. Nimmt man einzelne heraus, so darf dieses nicht mit der Hand, es muß vielmehr mit einem Löffel oder einer Gabel geschehen und der Deckel muß immer wieder aufliegen.

Einzelne Äpfel kann man noch auf andere Art aufbewahren. Man legt sie in Fässer, zwischen Häcksel oder Spreu oder ganz reines Berg, das vorher einige Wochen lang an der Luft und Sonne gehangen hat, oder man legt sie, gleich nach dem Abpflücken, in rein gewaschenen, vollkommen trockenen Sand, schichtenweise und bedeckt jede Schicht mit trockenem Sande, oder legt sie zwischen solchen Sand, in glasierte, irdene Töpfe, so daß sie einander nicht berühren, bedeckt den gefüllten Topf 1½ Zoll hoch mit Sande und bewahrt dieselben an einem trocknen, kühlen aber frostfreien Orte auf. Die Äpfel werden mit den Stielen nach oben gestellt, und halten sich so noch länger als bloß im Keller.

Noch bemerken wir, das Aufbewahren der Äpfel in warmen Wohnstuben, Schlafkammern, im Bettstroh oder in Betten taugt nichts; sie verlieren am Ansehen und besonders an Wohlgeschmack. Pflaumen bewahrt man am besten auf den Bäumen selbst auf, d. h. man läßt sie so lange stehen, bis Fröste zum Abpflücken nöthigen. Sperlinge kommen aber häufig, um zu naschen. Andere Aufbewahrungsarten, z. B. in feinem Mehle, in Papierdüten, die man mit ganz klarem trocknen Sande bedeckt u. dergl. sind nicht bloß mühsam, sondern man erreicht auch nicht immer seine Absicht. Äste, die voll Pflaumen hängen, abzuhängen und dann auf dem Boden, in einer Kammer oder einem Baume aufzuhängen, halten wir für ein Unrecht gegen den Baum; der Schade ist auch größer als der Nutzen.

Wer aber doch gern länger, als vom Baume herab, frische Pflaumen haben will, läßt sie möglichst lange auf dem Baume, pflückt sie dann sorgfältig mit den Stielen ab, wickelt jede einzelne in ein Stück weißes Löschpapier, legt sie an einem trocknen Orte schichtenweise auf Stroh



und bedeckt sie mit einer leichten Bastmatte oder andern Decken. Bei zunehmendem Froste schützt man sie durch vermehrte Decken. Oder man pflückt die Pflaumen sorgfältig, ohne sie mit der bloßen Hand zu berühren, legt sie sodann, nachdem man die Stiele halb abgeschnitten hat, in einen Topf, schichtenweise zwischen ganz trockne Pflaumenblätter. Der Topf wird dann fest verschlossen und im Keller, in feuchten Wassersand, 3—4 Zoll tief, gestellt.

Kirschen kann man wenigstens einige Tage frisch erhalten, wenn man sie in Körbchen dünn ausbreitet und diese, an einem möglichst kühlen Orte, über recht frisches Wasser stellt. Lange Zeit, sogar bis Weihnachten, sollen sie sich halten, wenn man so verfährt: Die schwarzen sauren Kirschen werden, wenn sie recht reif sind, bei hellem Sonnenschein und ganz trockner Bitterung mit Fingerhandschuhen abgepflückt. Dann wird der Stiel mit einer Scheere, dicht an der Kirsche abgeschnitten und diese läßt man leise, in eine schräggehaltene Flasche mit einer weiten Oeffnung laufen; oder man schneidet sie, sowie die Pflaumen zum Einlegen, sogleich vom Baume mit der Scheere also ab, daß sie in die Flasche oder in das Glas fallen; dann werden sie gar nicht berührt. Die angefüllte Flasche wird gut verpfropft, der Pfropf mit Pech übergossen oder in das Pech getaucht, so daß keine Luft eindringt und die Flasche in einen tiefen, kalten Keller gelegt, oder auch in einen Brunnen, ins Wasser gesenkt.

Johannisbeeren halten sich lange hinaus an den Sträuchern, verlieren aber allmählich an Wohlgeschmack. Für dessen Erhaltung sorgt man, wenn man die Sträucher, sobald die Beeren gehörig reif sind, rings umher mit Stroh umgiebt, so, als ob man eine Strohhütte darüber machen wolle. Dadurch wird Regen und Sonnenschein abgehalten und die Beeren bleiben bis in den Spätherbst gut und frisch.

Weintrauben reißt man einzeln an Schnuren und hängt diese in trocknen, frostfreien Stuben oder Kammern auf, so daß die Trauben frei hängen. Werden die Beeren auch etwas welk, sie schmecken dennoch gut, erfrischen sich auch, wenn man sie vor dem Genuße eine

Zeitlang in kaltes Wasser legt. Zweckmäßig ist auch, die Stiele der Trauben in Wachs oder Pech zu tauchen, auch dies später noch einmal zu wiederholen, oder auf dieselben einen frischen Apfel oder eine Weinbeere zu stecken. Kann man sie dann in einen lustigen Keller frei an Schnuren aufhängen, so dauern sie bis nach Weihnachten ganz frisch.

Nüsse erhalten sich, vollkommen reif abgenommen und trocken aufbewahrt, sehr lange, besonders Haselnüsse. Will man sie den frischen ähnlich machen, so legt man sie 8—12 Tag lang, mit den Schalen, in weiches Wasser, welches täglich frisch aufgefüllt werden muß. Die weichen Nüsse müssen aber sobald als möglich von ihrer grünen Schale befreit und recht dünn und luftig aufgeschüttet und langsam und sorgfältig abgetrocknet werden, sonst schimmeln oder vertrocknen sie. Manche dieser Aufbe-  
wahrungsarten scheint etwas mühsam zu sein, allein

Wer lange will und frisch genießen,  
Laß kleine Müß' sich nicht verdrießen!

---

## Zweites Kapitel.

### Das Abbacken, Dörren, Welken des Obstes.

Die gewöhnlichste Art, das nicht frisch verbrauchte oder verkaufte Obst zu benutzen, ist das Backen desselben und das ist in der That sehr zu empfehlen. Denn dadurch bekommt man für den Sommer eine erfrischende und gesunde Speise, braucht auch das Obst selbst nicht zu verschleudern, sondern kann Jahrelang Nutzen daraus ziehen. Man bekommt ungefähr von 5 Scheffel frischer Äpfel einen Scheffel gebackene, von 7 Scheffel Birnen, einen, von einem Scheffel Pflaumen  $\frac{1}{4}$ .

Das schönste gebackene Obst erhält man in Obst-darren; da wo sie fehlen, benugt man Backöfen und Stubenöfen.

Im Allgemeinen ist zu bemerken: das Obst darf nicht zu scharf gebacken werden, weil es dadurch an Wohlgeschmack verliert; auch nicht zu wenig, weil es dann leicht schimmelt. In den Backofen es zu werfen, ist nicht anzurathen, weil es dadurch schmutzig wird, auch leicht verbrennt. Besser ist's, man legt es auf Horden oder auf schwache, mit Leisten versehene Breter. Beim Backen auf Stubenöfen legt man einen Bogen Papier unter, deckt es auch, des Staubes wegen, mit einem solchen zu.

Das gehörig gebackne Obst darf man nicht unmittelbar aus den Ofen in Kisten oder Kasten schütten, sondern muß es, eine Zeitlang, ausgebreitet auf dem Boden oder in einer Kammer, damit es noch ausdünste, liegen lassen.

Wenn getrocknetes Obst späterhin schimmeln will oder sich Milben darin zeigen, so bringt man es noch einmal in den Ofen, darf es aber nicht mehr über ein Jahr lang aufbewahren wollen, sondern muß es bald verbrauchen. Am besten dauert es in Säckchen aufgehangen auf luftigen Böden.

Nun folgt Anweisung die einzelnen Obstsorten abzubacken, oder zu trocknen.

**Apfel.** Mäßig große zerschneidet man in Viertel, auch bloß in Hälften, entfernt das Kernhaus, den Stiel und die Blüte, und bringt sie dann, nicht allzudick übereinander auf Horden oder Breter gelegt, am besten einzeln auf die Rückseite, damit die innere weiche Seite des Apfels des auslaufenden Saftes wegen, schnell übertrockne, in den Backofen, wenn derselbe, nach dem Herausnehmen des Brotes, nicht mehr allzuheiß ist. Was mit dem erstenmale nicht gehörig abgebacken ist, bringt man, dicker übereinander gelegt, zum zweitenmale in den Backofen, oder läßt es auf dem Stubenofen vollends trocknen. Sehr große Äpfel zerschneidet man in mehr als 4 Stücke, und daß man beim Zerschneiden alles Angefaulte und Wurmfräßige wegschneidet, versteht sich von selbst.

Feiner wird das Obst, wenn man es schält, obwohl ungeschältes gewürzhafter schmeckt. Das geschälte darf aber nicht über Nacht stehen, ehe es in den Ofen kommt, sonst bleibt es nicht recht weiß. Will man Äpfel ganz backen, so schält man sie und stößt mit einem scharfen Blech-Instrumente — den Äpfelstecher — das Kernhaus sammt Stiel und Blüte heraus, stellt die Äpfel einzeln

auf und bäckt sie. Ist die Röhre zu heiß, so bratet das Obst und läuft aus. Wer Lust hat kann diese Oeffnung im Apfel mit Zucker und Rosinen anfüllen. Wo man sich besondere Mühe giebt, schält man die Äpfel, kocht die reinen Schalen, nebst einer Parthie süßer Birnen in Wasser, legt dann die geschälten Äpfel einige Minuten lang hinein, worauf man sie auf Gorden stellt. Den Saft, in welchem man die Äpfel aufkochen ließ, kocht man recht stark ein und legt die Früchte, wenn sie bald genug getrocknet sind, einige Minuten lang hinein, worauf man sie vollends abbäckt.

Man kann auch schwächere Äpfelschnitte an Fäden reihen und diese Schnuren um den Stubenofen oder in die Sonne hängen. Letzteres schmeckt aber nach der Luft und wird von Ungezieser verunreinigt.

Birnen. Mit diesen verfährt man auf ähnliche Weise, wie mit den Äpfeln und man kann sie, geschält oder ungeschält, ganz oder in zwei Stücke zerschnitten, abbacken. Herausschneiden des Kernhauses ist nicht nöthig, es sei denn dasselbe etwas steinigt. Die Blüte, meist hart, schneidet man aus und den Stiel verkürzt man. Das Schälen ist weniger nöthig, weil die meisten Birnen eine feinere Schale haben. Doch wird dadurch auch dieses Obst zarter von Geschmack. Völlig teige Birnen haben gebakken den Wohlgeschmack nicht, welchen frische haben, doch lassen sie sich auch backen; nur muß man sie, wenn der Ofen kühl wird, herausnehmen, weil sie sonst schimmeln. In Frankreich ist eine mühsame Art des Backens gewöhnlich. Die süßen Sommerbirnen werden geschält, auf Gorden, die mit fein gestoßenem Zucker bestreut sind, auf den Kessel gestellt und in einem gelind erwärmten Ofen langsam getrocknet. Man wendet die Birnen einige Male um, wobei immer feiner Zucker untergestreut wird, damit die Birnen überall damit überzogen werden. Sind sie getrocknet und in einer warmen Stube einige Tage nachgewelkt, so werden sie lagenweise in Schachteln zwischen reinliches Papier dicht an einander gepackt. Man treibt damit starken Handel. Manche tauchen auch die geschälten Birnen, während des Backens, einigemal in nicht allzudünnen Birnensyrup.

Quitten werden beim Abbacken wie Äpfel und Birnen behandelt.

Pflaumen. Diese darf man nicht in einen zu heißen Ofen bringen, weil sie sonst zu viel Saft verlieren. Man stellt sie, eine an die andere, auf mit Leisten versehene Gorden, mit dem Stiele oben, was keine mühevoll und langsame Arbeit ist. So verlieren sie weniger an Saft und es haben auf einem Bleche weit mehr Platz, als wenn sie darauf geschüttet werden. Die Stiele vorher abzureißen ist nicht anzurathen, sie fallen von den gebacknen Pflaumen leicht von selbst ab. Sie bleiben glänzend, wenn man sie aus dem noch warmen Ofen schnell in die freie Luft bringt. Will man größere Mühe anwenden, so zieht man den Pflaumen die blaue Haut ab, drückt den Stein bei der Stielöffnung heraus und bäckt sie ganz langsam ab. Will man sie schälen, so müssen sie vollkommen reif, schon etwas runzelig sein, oder in heißes Wasser getaucht werden. Der Stein drückt sich am leichtesten heraus, wenn die Pflaumen schon halb gebacken sind und an dessen Stelle kann man dann ein Stückchen Zucker thun.

In Frankreich verfährt man mit den sogenannten Katharinenpflaumen also. Man bringt die frischgepflückten Früchte in kochendes Wasser und läßt sie so lange darin, bis sie weich werden. Darauf schält man sie und legt sie auf ein Sieb, das auf einer Schüssel steht, in welche der Saft abtropft. Man legt nun die abgetrockneten Früchte auf Backbreter und läßt sie in einem Ofen, worin Brod gebacken worden, 24 Stunden stehen. Dann nimmt man sie heraus, läßt sie erkalten, drückt sie mit der Hand etwas breit, taucht sie in den abgelaufenen Saft und läßt sie, auf Siebe gelegt, in einer warmen Stube abtrocknen. Der Stein wird auch herausgedrückt. Auf diese und ähnliche Weise kann man sich aus unsern gewöhnlichen Pflaumen, den blauen und gelben, länglichen und runden, die schönsten Brünellen erzeugen, besonders wenn man ein Stückchen Zucker an die Stelle des Kerns legt, oder den Saft mit etwas Zucker einkocht, ehe man ihn über die halbtrockneten Pflaumen gießt.

Man kann Pflaumen auch ohne Ofen und Wärme trocknen und zwar so: die reifen Pflaumen werden beim Stiele angefädelt und etwa 60 an einen Faden, von beiden Seiten, angereiht, so daß keine die andre berührt.

Diese Fruchtstängel hängelt man dann einzeln auf einen luftigen Boden auf. So trocknen die Pflaumen und sind sehr wohlschmeckend.

Ist einmal, ehe die der Reife nahen Pflaumen gepflückt werden konnten, starker Frost eingefallen, so halte man sie nicht für verloren, sondern lasse sie auf den Bäumen wieder aufthauen und backe sie nach einander ab. Sie sind eben so gut und süß, wie die, welche der Frost nicht getroffen hat.

Eierpflaumen, sogenannte Marumken, taugen nicht zum Backen; Kirschen aber schmecken, behutsam gebacken, so daß sie nicht zu viel Saft verlieren, gut. Reineclauden, langsam gebacken, werden sehr wohlschmeckend.

Kirschen läßt man erst einige Tage lang, auf Breter gethan, an der Sonne welken, schützt sie aber dabei vor Regen und Thau. Dann bringt man sie in einen mäßig warmen Ofen und erst, wenn sie runzelig geworden sind, in größere Wärme. Zuletzt trocknet man sie vollends an der Sonne ab. Sollen sie eine glänzende Farbe behalten, so läßt man sie nicht im Ofen erkalten, sondern bringt sie, noch warm, an die Luft. Will man die Steine herausnehmen, so thue man dies, wenn die Kirschen halbgewellt oder übertrocknet sind; zuckern muß man sie, wenn sie noch warm sind. Oder man kocht z. B. 6 Pfund Kirschen in 3 Pfund Zucker bis sie runzelig werden, nimmt sie aus dem Saft und trocknet sie langsam im nicht zu heißen Ofen. In dem Saft bereitet man anderweite 6 Pfund Kirschen. Glas-Kirschen eignen sich nicht zum Backen.

Hollunder- oder Fliederbeeren, sowie Heidelbeeren bäckt man ebenfalls. Man legt sie auf Breter, läßt sie gehörig in der Sonne welken und bäckt sie dann in mäßiger Wärme ab. Man benutzt sie zu Suppen. Hollunder kann man auch trocknen, wenn man die reifen Trauben an der Luft oder auf einem Boden, an Schnuren gereiht, aufhängt. Regen und Thau muß abgehalten werden und Sperlinge dürfen nicht dazu kommen können.

Gebackne Hagebutten finden auch viele Freunde. Die reifen Früchte werden zerschnitten, ausgebeert, vom Stiele und den schwarzen Nüzchen befreit und erst an der Luft und Sonne gewellt, dann in der Ofenröhre vollends getrocknet.

So kann man das Obst durch Abbacken Jahrelang benutzen und darf es auch dann nicht entbehren, wenn einmal eine Obsternte ausfällt. Also fleißig gebacken!

## Drittes Kapitel.

### Benutzung des Obstes zu Wein.

Gast Du keinen Wein von Reben,  
Laß von Äpfeln Wein Dir geben.  
Mancher Eimer, Dir gebracht,  
Ist aus nichts als Obst gemacht.

#### 1. Äpfel.

Zum Äpfelwein nimmt man solche Sorten, die lange Zeit liegen müssen, ehe sie eßbar werden; denn weiche Sorten geben einen Wein von geringer, nicht lange anhaltender Kraft. Je feiner, reifer und zuckerreicher die Früchte sind, desto besser und geistreicher wird der Wein. Zum Cider, den man gleich, wenn er sich gehörig geklärt hat, trinken will, kann man auch weichere Sorten unter die Erstern nehmen, auch 3 Theile Äpfelmast mit einem Theile Birnenmast, aus recht reifen Herbstbirnen, mischen.

Die Äpfel müssen die gehörige Reife auf dem Baume und dann auf dem Lager erlangt haben, alle faulen und wurmstichigen werden ausgelesen, weshalb man am besten thut, sie vor dem Zerreiben oder Zerstampfen zu zerschneiden. Kann man sie eine Zeitlang im Freien in Haufen geschüttet, der Sonne, Luft und dem Thau aussetzen, so werden sie desto milder. Nun werden sie entweder geschabt und in einem Troge zu Brei zerstampft, oder, was noch besser ist, zerrieben. Dazu bedient man sich eines Krauthobels, in welchem, statt der krautschneidenden Messer, ein von starkem Eisenbleche gefertigtes Reibeisen eingesetzt ist. Die Äpfel werden in ein Kästchen gethan, welches mit einem Deckel zum Niederdrücken

versehen ist. Zwei Personen reiben auf diese Weise in kurzer Zeit eine große Menge Aepfel. Den durch Zerstampfen oder Zerreiben gewonnenen Brei läßt man, mit Zusatz von ein wenig Wasser, 24 Stunden lang stehen, wodurch man mehr Most und einen Wein von schönerer Farbe erlangt. Hierauf wird er ausgepreßt, wozu eine gewöhnliche Wachspressen gebraucht werden kann. Den nun erlangten Most oder Saft läßt man wieder 24 Stunden lang ruhig stehen, damit sich die größern Unreinigkeiten zu Boden setzen. Dann füllt man denselben auf Fässer, doch dürfen es nicht alte Bierfässer sein, sondern man nimmt gebrauchte Weinfässer oder solche, worauf französischer Brantwein gelegen hat. Ist das Faß etwa dumpfig riechend, so wird es nach dem Ausbrühen geschwefelt, d. h. man hält den offenen Spund über brennenden Schwefel, daß der Dampf hineinzieht und verschließt es dann eine Zeitlang fest.

Das angefüllte Faß legt man mit offenem Spundloche in eine warme Stube, wo die Gährung von selbst bald erfolgt. Daß mit der Hefe nicht zu viel Most abfließe, umgiebt man das Spundloch, in der Entfernung von 2—3 Zoll, mit einem Kranze von Thon oder Lehm, worin die Hefe sitzen bleibt und von Zeit zu Zeit weggenommen wird. Sobald keine Hefe mehr ausgestoßen wird, füllt man das Faß voll, wozu man Most auf einigen Flaschen hat abgähren lassen, spündet es fest zu und legt es in den Keller. Im nächsten Frühjahr, oder nach einigen Monaten, füllt man den Wein, wenn er klar genug ist, auf ein andres Faß, von welchem er dann nach und nach verwendet wird, oder auf Flaschen. Soll der Wein aber kräftiger werden, so läßt man ihn auf dem zweiten Fasse längere Zeit liegen, doch muß dann von Zeit zu Zeit nachgefüllt werden.

Man kann den Wein auch unter sich gähren lassen. Man füllt nämlich das Faß nicht ganz voll, sondern läßt etwa 3—4 Zoll leeren Raum darin. Dann wird es fest zugekeilt und in den Keller gelegt. Nach 3—4 Monaten öffnet man sorgfältig den Spund, um zu sehen, wie weit die Gährung gediehen sei und ob sich etwa eine Haut angelegt habe, was Umfüllen auf ein anderes Faß nöthig macht. Ist alles in Ordnung und fängt der



Wein an sich zu klären, so verschließt man die Oeffnung wieder und wartet noch 2—3 Monate, wo dann die Gährung ganz vorüber ist und man den Wein auf ein andres Faß füllen oder auf Flaschen abziehen kann. Durch die Untergährung wird der Wein stärker, durch die Obergährung wird er früher klar und trinkbar.

Auf die ausgepressten Trauben gießt man etwas Wasser, läßt sie dann 24 Stunden lang stehen, preßt sie aus und erhält durch Gährung ein leichtes doch angenehmes Getränk. Oder man benutzt sie zur Essigbereitung und endlich als Viehfutter. Man kann sie auch in die Form von Lohfuchen bringen und nach gehöriger Austrocknung als Brennstoff gebrauchen.

Gute Äpfel, die gehörige Reife haben (frisch vom Baume dazu verwandt geben schlechtern Saft) und gewürzhaft von Geschmack sind, geben ohne allen Zusatz einen sehr guten Wein. Manche aber versüßen ihn mit Zucker und verstärken ihn mit Franzbranntwein. Will man das, so kocht man auf einen Eimer Most 2—3 Pfund Zucker mit Wasser zu Syrupsdicke ein und schüttet dies ganz heiß in das Faß. Dann schüttet man eine Kanne guten Franzbranntwein — nicht Rum, was schlechten Geschmack giebt — in das Faß, verschließt es, kullert es recht herum, daß sich das Innere desselben gleichsam überziehe und füllt hierauf den Most auf.

Manche setzen Gewürz hinzu. Man nimmt auf den Eimer von pulverisirter Muskatnuß, Zimtrinde und Gewürznelken je zwei Loth, thut es in ein Leinwandtäschchen, das mit einem Steine so beschwert ist, daß es auf den Boden des Fasses kommt und läßt so den Most gähren. Dieser Zusatz ist aber, sind die Äpfel gut, eben so wenig wie der Zusatz von Zucker und Franzbranntwein nöthig. Thut man beim Anfange der Gährung eine Partie getrocknete Hollunderblüthe in das Faß, so verliert der Wein den Obstgeschmack, thut man etwas gerösteten Weizen hinzu, so wird die Farbe des Weins eine gelbere. Soll der Äpfelwein dem Rheinwein ähneln, so nehme man auf einen Eimer oder  $\frac{1}{2}$  Orbst, sechs Pfund weißen Farinzucker, zwei Pfund klein gebackte Rostnen,  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßnen Weinstein, bringe Alles in ein mit einer Muskatnuß ausgebranntes Faß.

und lasse den Most bei 10 bis 12 Grad Reaumur Wärme gähren, fülle täglich nach, und ziehe ihn nach 4 Wochen erst auf ein kleineres Faß und dann auf Flaschen. Die Rosinenkerne geben den bitterlichen Rheinwein ähnlichen Geschmack.

Gefrorne Aepfel geben einen eben so guten Wein wie frische. Sie müssen zerrieben und ausgepreßt werden, wenn sie anfangen aufzuthaun.

Wenn man vollkommen reife Schlehen zerquetscht, dann auf dem Ofen abtrocknet und in den gährenden Most thut, so wird der Aepfelwein feuriger, erhält eine höhere Farbe und gewinnt an Güte. Eine Handvoll ist für  $\frac{1}{2}$  Eimer hinreichend.

Will man sich einzelne Flaschen Wein machen oder prüfen, welche Sorten den besten Wein geben, so reibt man die Aepfel auf einem gewöhnlichen Küchenreibeisen, drückt den Saft durch eine Serviette, gießt ihn dann durch Leinwand in eine Schüssel, läßt ihn einige Tage ausgähren und füllt ihn dann auf Flaschen, die, wenn sie vollends abgegohren sind, gehörig vollgefüllt und fest verpfropft werden. So hat man schon nach wenigen Wochen trinkbaren Wein. Edler wird der Wein, wenn er mit dem Saft von einigen ganz reifen Weichseln, guten Pflaumen oder Himbeeren gähren kann.

## 2. Birnen.

Der Birnwein wird ganz wie der Aepfelwein bereitet. Man nimmt dazu gute Herbst- und Winterbirnen und unter diese auch wilde Holzbirnen, wodurch der Geschmack erhöht wird. Auch kann etwas Aepfelmost unter den Birnmost gethan werden. Schwefeln darf man die Fässer nicht, auf welche man den Birnmost füllen will. Dies würde dem Weine einen Beigeschmack geben.

Nimmt man 3 Theile Aepfelsaft und 1 Theil Birnsaft, so gewinnt man einen Wein, der einen sehr angenehmen und geistigen Geschmack hat.

Hat der Birnwein ausgegohren, so muß er auf andre Fässer abgezogen werden und hat er sich auf diesem hinreichend geklärt, so wird er auf Flaschen gefüllt, die man gut verpicht in den Keller legt. Der Birnwein

muß übrigens im ersten Jahre getrunken werden; der halbjährige schmeckt am besten.

**Birn-Champagner.** Recht süße, saftige, gut abgelagerte Herbstbirnen werden gerieben und ausgepreßt. Den Saft füllt man auf ein Fäßchen und bedeckt das Spundloch mit einem Stückchen Leinwand. Nach 2—3 Tagen fängt die Gährung an und wirft Schaum aus. Nun füllt man das Faß immer wieder voll und bedeckt das Spundloch nicht mehr. Läßt die Gährung nach und wird der Most ruhig, so füllt man das Faß mit abgobrenem Saft voll, verspundet es so fest als möglich und läßt es 4—6 Wochen ruhig in einem kühlen Keller liegen. Dann bohrt man das Faß 4 Zoll über dem Boden an, setzt einen Hahn hinein und zieht den Wein, wenn er hell geworden ist, auf starke Weinflaschen ab. Die Flaschen werden mit Bindfaden oder Draht überbunden und gut verpicht in einen kühlen Keller gelegt.

Hat man kein frisches Obst und will doch eine Art Obstwein trinken, so nimmt man gebacknes dazu. Auf etwa 60 Pfund Äpfel und Birnen untereinander, gießt man 250 Kannen \*) Wasser und läßt es 4—5 Tage stehen, worauf man die Flüssigkeit trinken kann. Berauschen wird dieses Getränk allerdings nicht. Auf Flaschen gefüllt gährt dieses Getränk etwas und wird weinähnlicher. Unter das Obst kann man den 20. Theil getrocknete Vogelbeeren, Ebereschen und den 60. Theil Wachholderbeeren nehmen, wodurch das Getränk etwas bitterlich und erfrischend wird.

### 3. Pflaumen.

Man nimmt ein festes Weinfäß, thut in dasselbe — auf den Ohm 2 Kannen — Rheinischen Branntwein, oder guten Fruchtbranntwein, oder noch besser Franzbranntwein und füllt es dann mit gesunden, reifen Pflaumen. Zerstampfen derselben ist nicht nöthig, nur die Stiele werden abgemacht. Zwischen die Pflaumen thut man ein Loth ganzen Zimmt und 1 Loth Gewürznelken.

\*) Die sächsische Kanne gleicht ziemlich dem preussischen Quart.

Ist das Faß voll Pflaumen, so wird so lange Wasser darüber gegossen, bis es über die Pflaumen reicht; worauf man die Oeffnung des Fasses gut verschließt und mit Harz verschmiert. Gegen Weihnacht ist der Wein trinkbar, ist dunkelroth von Farbe, wohlschmeckend und stark und kann auf dem Fasse liegen bleiben oder auf Flaschen abgezogen werden. Das Faß muß im kühlen Keller liegen. Man kann unter die Pflaumen auch etwas Aepfel nehmen.

Oder. Man lernt ganz reife Pflaumen aus, zerstampft sie in einem hölzernen Gefäße und vermischt sie mit so viel Wasser, als man Pflaumenbrei hat. Man preßt diese Mischung aus und füllt sie auf ein Faß. Dieses muß, unverspundet in einem Keller gähren und stets mit bereit gehaltenem Saft angefüllt werden. Ist die Gährung vorüber, so thut man 1 Loth Zimmt und 1 Loth Gewürznelken hinzu, füllt das Faß bis zum Spundloche voll und legt den Spund hinein. So bleibt der Wein ruhig auf dem Fasse liegen und wird nach 3 Monaten auf ein kleineres gezogen. Je reifer und besser die Pflaumen sind, desto besser wird der Wein.

Oder. Man macht auf 1 Eimer Wein von 6 Pfund Melis und 6 Kannen Wasser einen Syrup. Man kocht nämlich den Zucker unter steten Abschäumen bis auf die Hälfte ein und setzt dann 2 Loth Gewürznelken und 2 Loth Zimmtblüthen gestoßen hinzu, läßt das aber nicht mit kochen und füllt diesen Syrup heiß in das Faß. Man kann auch den Zucker in Pflaumensaft kochen. Ist der Syrup im Fasse lauwarm abgelüht, so schüttet man den ausgepreßten Pflaumensaft hinzu und läßt den Wein abgähren. Dann schlägt man das Faß zu, läßt es 3 Monate liegen und füllt hierauf den Wein auf Flaschen.

#### 4. Kirschchen.

Ganz reife, ausgelesene Sauerkirschen werden im Mörser zerstoßen und ausgepreßt. Auf jede Kanne Saft wird 1 Kanne Johannisbeersaft und 1 Kanne Wasser nebst 2 Pfund Zucker hinzugesetzt. Das damit gefüllte Faß läßt man 3 - 4 Zoll leer, spündet es zu, legt es in den Keller und zieht den Wein im nächsten Februar

auf Flaschen oder ein andres Faß. Die Flaschen legt man nicht um. Eine Meße Kirschchen giebt gewöhnlich 2 Kannen Saft.

Oder. Man nimmt auf je 4 Kannen Kirchsafft 2 Pfund ordinären Zucker, thut dies auf ein Faß, rührt es gut um, füllt es voll und läßt es gähren. Nach der Gährung schlägt man das Faß zu, läßt es ruhig 3 Monate liegen, worauf man den Wein auf Flaschen zieht.

Oder. Gute Sauerkirschchen werden von den Stielen abgezupft, gestoßen und in ein irdenes oder hölzernes Gefäß gethan, worin man sie einige Tage stehen läßt. Dann gießt man den Saft durch ein Haarsieb und preßt den Rückstand aus. Auf 1 Kanne Saft nimmt man  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, schüttet den Saft in einen Kessel, thut auf 30 Kannen 4 Loth Gewürznelken und 4 Loth Zimmt und kocht den Saft auf die Hälfte ein. Ist er erkaltet, so filtrirt man ihn und verwahrt ihn in ganz fest verstopften Flaschen im Keller. Will man nun Kirschwein bereiten, so gießt man unter Aepfelwein so viel von diesem Saft als nöthig ist, demselben einen angenehmen Kirschweingeschmack zu geben.

Glaskirschchen geben, wie gewöhnliche Sauerkirschchen, einen guten Wein.

### 5. Schlehen.

Die Früchte werden, sind sie überreif und vom Froste gedrückt, nebst den Kernen fein zerstoßen und einige Minuten mit Wasser gekocht. Dieß wird weggethan und eben so viel Wein darauf gegossen, das nachher gut gähren muß. Diesen Wein zieht man auf Flaschen, läßt ihn einige Zeit stehen und dann ist er, unter dem Namen Spanischer Schlehenwein fertig und trinkbar.

Oder. Man nimmt  $\frac{1}{4}$  Scheffel gute Schlehen, macht sie im Backofen halb trocken und zerstoßt sie in einem Mörser, jedoch nur so, daß der Kern aufspringt. Dann nimmt man zwei Pfund große Rosinen, und schneidet sie durch, kann auch nach Belieben etwas Gewürznelken dazu thun. Das alles thut man in ein Fäßchen und füllt dasselbe mit gutem Franzwein an. Statt dessen kann man auch Aepfelwein nehmen.

### 6. Johannisbeeren.

Man beert die recht reifen Beeren ab, zerdrückt sie und preßt sie aus, wobei man, von Zeit zu Zeit, etwas Wasser zugiebt, um das Pressen zu erleichtern. Auf  $\frac{1}{2}$  Eimer nimmt man 10 Pfund Zucker, wirft diesen in das Faß und füllt auf dasselbe gleiche Theile Saft und Wasser. Das nicht ganz volle Faß wird mit dem Spunde verschlossen, umhergewälzt, um alles recht zu vermischen, in den Keller gelegt und dort bis zum Februar liegen gelassen, wo der Wein klar ist und auf Flaschen gezogen wird. Ohne Wasserzusatz und ohne Zucker ist der Wein zu fauer.

Oder. Ganz reife, weiße oder fleischfarbene Johannisbeeren pflückt man bei trockner Witterung, zerquetscht sie und preßt sie aus. Auf jede Kanne Saft nimmt man 2 Kannen Wasser und 2 Pfund Zucker, thut dies in einen Krug und läßt es 14 Tage bis 3 Wochen gähren, indem man es täglich zweimal mit einem hölzernen Rührlöffel umrührt. Ein Gewölbe eignet sich am besten zum Gährungsplaz und über den Krug legt man eine ganz leichte Leinwanddecke. In ohngefähr 3 Wochen ist die Gährung vorüber, was man daraus sieht, daß sich auf der Oberfläche keine Bläschen mehr zeigen. Dann verbindet man den Krug mit einer Rindsblase, setzt ihn in den Keller, füllt ihn zu Martini von den Hefen auf einen andern Krug, den man wieder verbindet und zu Weihnacht auf Flaschen. Dann ist der Wein trinkbar und wird durchs Alter immer besser.

Oder. Man beert die Johannisbeeren reinlich ab, reinigt sie und preßt sie aus. Auf  $\frac{1}{2}$  Kanne Saft nimmt man  $\frac{1}{2}$  Kanne Brunnenwasser und ein Pfund Zucker. Dieser wird in Stücke zerschlagen und alles zusammen auf ein Fäßchen gefüllt, anfangs einigemal umgerührt, daß sich der Zucker auflöse und hierauf im Keller 5—6 Monate lang ruhig liegen gelassen. Dann wird der Wein behutsam auf Flaschen gezogen. Das Fäßchen wird, so lange der Saft brauset, nur leicht verspundet, auch darf es nicht ganz voll sein. Ist die Gährung vorüber, so wird das Fäßchen fest zugespundet.

Eine Meze Johannisbeeren giebt ohngefähr 2 Kan-

nen Saft. Aus schwarzen Johannisbeeren bereitet man auf ähnliche Weise Wein; auch kann man unter die weißen oder fleischfarbenen oder rothen, eben so viele schwarze nehmen. Den besten Wein giebt aber die weiße Johannisbeere.

Aehnlich dem Madeira wird der Johannisbeerwein durch folgende Bereitung. Man nimmt gleiche Theile Saft von Johannisbeeren und von Stachelbeeren, löst in jeder Kanne  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker auf und läßt die Mischung gähren. Hat sich der Wein geklärt, so zieht man ihn auf ein andres Faß ab, setzt auf je 8 Kannen eine Kanne Franzbranntwein hinzu und läßt das Faß noch 5—6 Monate im Keller liegen, worauf der Wein auf Flaschen abgezogen wird.

### 7. Stachelbeeren.

Ganz reife, bei trockner Witterung gepflückte Stachelbeeren werden zerquetscht, dann gießt man auf die Masse etwas Wasser, läßt sie 5—6 Tage stehen und preßt sie aus. Nun nimmt man auf die Kanne Stachelbeersaft eine Kanne Johannisbeersaft und 2 Pfund Zucker und eine Kanne Wasser. Diese Mischung läßt man 14 Tage bis 3 Wochen in einem Krüge gähren, stellt denselben dann in einen Keller, wohl zugedeckt, füllt zu Martini den Wein auf einen andern Krug und zu Weihnachten auf Flaschen.

Oder. Man zerquetscht die reifen Beeren zu einem Brei, den man 4 Tage lang stehen läßt und dann auspreßt. Auf die Treber gießt man den 10. Theil Wasser und preßt sie nochmals aus. Von 10 Kannen Stachelbeeren erhält man auf diese Weise 9 Kannen Most. Man läßt ihn 6 Wochen im Keller liegen, zieht ihn dann auf Flaschen, die man fest zupropft. Hat er so wieder 6 Wochen gelegen, so hat man einen wohlgeschmeckenden Wein.

Oder. Man läßt den, aus reifen zerquetschten Beeren gewonnenen Brei 3—4 Tage im Keller ruhig stehen, worauf derselbe ausgepreßt wird. Den Most füllt man auf ein Faß, das mit offenem Spundloche ruhig im Keller liegen muß. Nach einigen Tagen erfolgt Gährung und sie dauert 6—8 Tage. Ist sie vorüber, was daran

zu erkennen ist, daß kein Zischen und Brausen mehr bemerkt wird und kein Schaum sich erhebt, so füllt man das Faß mit solchem Moste voll, spundet es fest zu und läßt es 5 — 6 Wochen ruhig im Keller liegen. Nach 6 Wochen zieht man den nun geklärten Wein auf ein andres Faß, worauf er wohl verspundet 12 Wochen liegen bleibt. Dann ist der Wein trinkbar. Läßt man ihn einige Jahre auf dem Fasse, wobei aber regelmäßig nachgefüllt werden muß, so nimmt er an Güte zu.

Wer weniger Beeren zur Weinbereitung verwenden will, kann statt der Fäßchen thönerne Flaschen nehmen.

### 8. Himbeeren.

Dieser läßt sich nicht wohlfeil herstellen. Man zerdrückt die Beeren mit der Rückseite eines Löffels und filtrirt den Saft durch Flanelle in einen steinernen Krug. Zu jeder Kanne Saft thut man ein Pfund ganz feinen Zucker, rührt ihn gut um, läßt ihn gut bedeckt 3 Tage stehen und gießt ihn klar ab. Zu jeder Kanne Saft nimmt man dann 2 Kannen weißen Wein und gießt ihn auf Flaschen. In einer Woche wird der Wein trinkbar sein. Wohlfeiler stellt man diesen Wein her, wenn man statt Traubenwein Aepfelwein verwendet.

### 9. Brombeeren.

Man pflückt die Brombeeren ganz reif, thut sie in ein geräumiges hölzernes oder steinernes Gefäß und gießt so viel kochendes Wasser darauf, daß die Beeren nur ein wenig darüber hervorragen. Sobald man die Hand darin leiden kann, zerquetscht man die Beeren gut, läßt sie bedeckt stehen, bis die Beeren in die Höhe getrieben sind, was gewöhnlich in 3 — 4 Tagen stattfindet. Hierauf gießt man den klaren Saft in ein andres ähnliches Gefäß, rührt ihn mit einem Pfunde Zucker auf je 10 Kannen Flüssigkeit wohl um und läßt ihn 8 — 10 Tage lang stehen. Nachher filtrirt man ihn in ein geräumiges Gefäß. Den folgenden Morgen läßt man  $\frac{1}{4}$  Pfund oder 8 Loth Hausenblase in weißem Weine langsam sieden,



worin sie 12 Stunden vorher eingeweicht wurde, bis alles aufgelöst ist, gießt das in ein Maas Saft, läßt es zusammen aufwallen und gießt es in das Gefäß.

### 10. Heidelbeeren.

Man zerquetscht reife Beeren, setzt den Brei 24—30 Stunden in den Keller und preßt ihn dann durch ein wollenes Tuch so rein wie möglich aus. Auf eine Kanne Saft nimmt man  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und bringt ihn so in Gährung; er wird wie Johannisbeerwein behandelt.

### 11. Erdbeeren.

Auch aus dieser Frucht läßt sich Wein bereiten. Er wird ganz wie Himbeerwein verfertigt, nur wird er, der Färbung wegen, mit etwas Kirschsast versetzt.

Es giebt noch sehr viele, zum Theil künstliche, zum Theil kostspielige Arten Obstwein zu verfertigen. Wir haben aber absichtlich meist einfache Anweisungen gegeben, weil die meisten Obstbesitzer große Künstelei nicht lieben, auch der Obstwein nicht höhern Preis haben darf, als der Traubenwein. Kommt der Obstwein theurer als dieser, so verwendet man lieber das Obst auf andre Weise und kauft sich Wein oder entbehrt denselben. Am wohlfeilsten ist Aepfel- und Birnenwein zu verfertigen, darum rathen wir, bei reichen Obsternten besonders dazu.

---

## Viertes Kapitel.

### Verschiedene andere Benutzung des Obstes.

#### I. Kernobst.

##### 1. Aepfel.

1. Essigbereitung. Reife Aepfel, auch solche von geringem Werthe, werden zerstampft oder zerrieben.

Auf den Brei gießt man etwas Wasser und läßt ihn ohngefähr 24 Stunden stehen. Dann wird er ausgepreßt und der Saft in ein offnes Faß, d. h. eine Tonne, aus welcher man einen Boden geschlagen hat, gegossen. Dieses Faß muß in einer warmen Stube stehen und um den Staub abzuhalten, mit einem Tuche zugedeckt sein. In wenigen Tagen tritt die Gährung ein und man nimmt die oben schwimmende Hefe und andre Unreinigkeit täglich mit einem Schaumlöffel ab. Gährt die Masse nicht mehr, so füllt man sie auf Fässer, aber nicht alte Bierfässer, und bedeckt das Spundloch mit einem Fleckchen Leinwand. Diese Fässer müssen in einer warmen Stube liegen. Von Zeit zu Zeit muß man etwas nachfüllen, zu welchem Behufe man einige Flaschen gefüllt haben muß. Beginnt die Säuerung, so kann man dieselbe beschleunigen, wenn man einige Stückchen scharfen Sauerteig in das Faß wirft, oder eine sogenannte Essigmutter oder eine Brodrinde, welche 24 Stunden in Weinessig gelegen hat. Etwas Honig in warmgemachtem Moste aufgelöst und in das Faß gegossen, beschleunigt ebenfalls die Säuerung. Ist der Essig sauer, so spündet man das Faß zu und legt es in den Keller oder ein Gewölbe, wo er an Säure mehr und mehr zunimmt.

Zu Essig kann man auch die zu Wein ausgepreßten Treber benutzen. Man übergießt sie mit etwas Wasser und läßt sie vor dem Auspressen 2—3 Tage stehen. Dann verfährt man, wie oben angegeben worden ist.

Zu bemerken ist: je weniger Wasser man auf den Aepfelbrei oder die Trebern gießt, desto weniger verdunstet, desto besser wird der Essig.

Ein andres Verfahren. Man zerstampft die Aepfel, thut sie in ein Faß oder einen Zuber und gießt etwas warmes oder heißes Wasser darüber. So läßt man es 2—3 Wochen stehen und rührt es täglich wenigstens einmal um. Dann preßt man es aus und füllt den Saft auf ein Faß, dessen Spundloch mit einem Fleckchen Leinwand bedeckt wird, und das in warmer Stube, bis der Essig sauer genug ist, liegen bleibt.

Will man weniger als ein Faß Essig bereiten, so leisten Krüge und Flaschen dabei die nöthigen Dienste.

Erfrorene Aepfel sind zur Essigbereitung ebenfalls

brauchbar. Das Verfahren ist wie bei frischen Äpfeln. Vor dem Zerstampfen oder Zerreiben läßt man sie aufthauen.

Sehr guten Essig gewinnt man endlich aus faulen Äpfeln. Man sammelt dieselben bis man eine gehörige Menge hat, doch dürfen sie nicht schwarz und schimmlicht sein; gießt etwas warmes Wasser hinzu, stampft und preßt sie aus, läßt den gewonnenen Saft 2—3 Tage in einem offenen Gefäße stehen, damit er sich setze, schäumt ihn ab und füllt ihn dann auf ein Faß oder auf Flaschen, die man, bis der Essig sauer ist, in der warmen Stube stehen läßt. Eine Gährung, wie bei frisch zerriebenen Äpfeln, erfolgt bei faulen Äpfeln nicht.

Man kann auch auf faule Äpfel Wasser gießen und den damit angefüllten Krug in der Nähe des warmen Ofens stehen lassen. So erhält man ohne Weiteres frischen Essig.

Hat man Äpfelwein gemacht und fällt derselbe zu herbe aus, so macht man Essig daraus. Man läßt den Wein, bis er helle ist, auf dem Fasse, zapft ihn ab, macht ihn warm, aber nicht kochend und füllt ihn auf ein Faß, welches mit offnem, mit Leinwand bedeckten Spundloche an einem warmen Orte liegen muß. Thut man etwas Essigmutter oder Sauerteig hinzu, so hat man in etwa 6 Wochen guten Essig.

Verwendet man die geringern Äpfel zur Essigbereitung, so hat man den größten Gewinn von ihnen und der so zubereitete Essig ist nicht bloß wohlfeil, sondern auch gesund, was man nicht von jedem gekauften behaupten kann.

Hat man keine andern Fässer als gebrauchte Bierfässer, so brüht man sie mit heißem Wasser aus, läßt sie trocknen, brennt sie dann mit Haserstroh aus, gießt hierauf, nachdem man einige Hände voll getrocknete Wachholderbeeren hinein gethan, kochendes Wasser hinein, so verliert sich aller Geruch.

2. Äpfelmus kann man auf verschiedene Art zur längern Aufbewahrung bereiten. Man schält die Äpfel, zerschneidet sie und nimmt das Kernhaus heraus. Dann kocht man die Stückchen, bis alles gehörig zerkoht ist und die nöthige Stärke erreicht hat,

im Saft ausgepreßter Aepfel unter fleißigem Umrühren, und bewahrt das Mus wie Pflaumenmus auf. Noch besser wird das Mus, wenn man erst süßen Aepfelmost ohngefähr bis auf die Hälfte einkocht, dann die Aepfelstückchen unter stetem Umrühren darin kocht und zuletzt etwas Citronenschab hinzuthut.

Oder. Man zerschneidet die Aepfel, nimmt das Kernhaus heraus und kocht die Stücke in einem zugedeckten Kessel, bei mäßigem Feuer, mit etwas Wasser, bis sie weich werden. Dann läßt man sie in einem andern Gefäße abkühlen. Am folgenden Tage kocht man sie wieder eine Zeitlang und läßt sie dann abermals erkalten. Endlich läßt man sie zum drittenmale kochen, füllt das Mus in Töpfe, die man 2 bis 3 mal in den Backofen setzt, wenn das Brod heraus ist, und hebt es zum Gebrauche auf. Das öftere Erkalten und Wiederaufkochen vermehrt die Süßigkeit und Haltbarkeit. Aber im Kessel darf man das Mus nicht erkalten lassen und dieser muß vor jedesmaligem Kochen gehörig gereinigt werden.

Oder. Man zerschneidet die Aepfel in 2 bis 4 Stücke, nimmt das Kernhaus heraus, wäscht die Stückchen im Wasser und kocht sie so lange in einem Kessel mit wenig Wasser, bis sie völlig weich sind. Dann rührt man sie mit einem hölzernen Rührscheite zu Mus im Kessel, dann durch einen Durchschlag, oder ein Sieb, daß die Schalen zurückbleiben, bringt das durchgeschlagene Mus in einen Kessel und kocht es, wie Pflaumenmus unter stetem Umrühren. Zwei bis dreimaliges Erkalten und Wiederaufkochen ist ebenfalls gut.

Unter die Aepfel kann man auch süße Birnen nehmen und will man das Mus lange aufbewahren, so muß man die Töpfe mit Leinwand überziehen und dann mit Thon oder Lehm luftdicht verschließen.

Schneidet man unter die zu kochenden Aepfel etwas Quitte, oder thut etwas Citronenschale, Zimmtblüthe und Gewürznelken dazu, so gewinnt das Mus an Wohlgeschmack. Das von ungeschälten Aepfeln bereitete ist gewürzhafter, als das von geschälten.

Gefrorne Aepfel geben nach dem Aufthau so gutes Mus, wie frische. Ein Mus, welches man auch Aepfel-

butter oder Kraut nennt, bereitet man so. Zwei Theile süße und ein Theil saure Aepfel werden zerstampft, oder zerrieben und ausgepreßt, dann mit einigen Birnschnitzen von süßen Birnen, unter gehörigem Umrühren, eingekocht. Gut verwahrt hält es sich dann lange. — Etwas ähnliches giebt folgendes Verfahren. Man schält die Aepfel (oder Birnen) schneidet sie in Scheiben, die, je nachdem sie delikater schmecken, oder sich länger halten sollen, mehr oder weniger mit fein zerstoßenem Zucker bestreut, in Töpfe übereinander gelegt werden. Diese stellt man in einen Backofen, nachdem das Brod abgebacken ist. Solches Obst und die Aepfelbutter ist dann zu verschiedenen feinen Bäckereien sehr brauchbar.

3. Einmachen oder Einlegen der Aepfel. Man nimmt ein neues, gut ausgebrühtes Faß, oder ein Weinfäß, belegt den Boden mit Fenchel oder Dille und setzt die sorgfältig ausgelesenen und unbeschädigten Aepfel auf den Kelch neben einander. Nach jeder Schicht Aepfel streut man etwas von den genannten Kräutern darüber. So fährt man fort, bis das Faß auf etwa  $\frac{1}{2}$  Fuß gefüllt ist, streut eine Hand voll Aniskörner darüber, legt einen Deckel auf die Früchte und beschwert denselben mit einem tüchtigen Steine. Nun gießt man so viel reines Brunnenwasser in das Faß, daß der obere Boden ganz bedeckt ist. Nach einigen Tagen wird das von den Früchten eingezogene Wasser ersetzt und die angegebene Höhe immer beibehalten. In 4—6 Wochen sind die Früchte eßbar und erhalten sich gut bis Ostern und Pfingsten, wenn man sie immer wieder zudeckt. Beim Herausnehmen, was nicht mit der bloßen Hand geschehen darf, nimmt man vom Wasser auch so viel weg, daß es etwa nur 1 Zoll hoch über dem Deckel steht. Feine, nicht zu große Aepfel, übergieße mit kochendem Wasser, laß sie stehen bis sie anschwellen, dann trockne sie ab, stecke eine Gewürznelke an die Stelle der Blüte, lege sie in das Einmacheglas und übergieße sie mit eingekochtem verflühten Zucker, welchen man nach einigen Tagen wieder aufstodet.

4. Aepfel zum Brodbacken. Man nimmt einen Theil Aepfel, zwei Theile Mehl. Die geschälten Aepfel werden gekocht und ganz warm, mit der nöthigen Quantität Sauerteig in das Mehl gestoßen. Sodann

wird alles ohne Wasser geknetet, da der Apfelsaft hinreichend ist. Der Teig bleibt dann 12 Stunden stehen und wird weiter, wie andres Brod behandelt. Zu 3 Pfund Brodmehl 2 Pfund zerriebene Äpfel giebt etwa 5 Pfund Brod.

5. Apfelfkaffee. Man zerschneidet die Äpfel — kleine, unansehnliche verrichten es — in kleine Würfel, bäckt sie scharf, röstet sie dann fast kaffeebraun, so daß man sie leicht im Mörser zerstoßen kann. Zum Gebrauch nimmt man so viel wie vom gewöhnlichen Kaffee. Brennt man die Äpfel mit dem halbgebrannten Kaffee in einer Trommel oder schüttet frischgebrannten, noch heißen Kaffee unter den zerstoßenen Apfelfkaffee, so geht das im Kaffee enthaltene Del in die Äpfel über, verbessert also den Geschmack.

Auch guter Zucker läßt sich aus Äpfeln und Birnen bereiten. Das Verfahren ist nicht gerade schwierig, doch etwas umständlich und bei jetzigen Zuckerpreisen nicht lohnend genug.

6. Apfelferne geben ein gutes Del. Meist hat man deren aber nicht so viele, daß ein Pressen statt finden kann.

## 2. Birnen.

1. Syrup. Alle süßen, saftigen Birnen eignen sich dazu; allzuwäßrige weniger. Die reifen Birnen werden zerrieben oder zu Brei gestampft und dann ausgepreßt. Man kann auch die Birnen teig werden lassen, oder in einem Topfe, ohne Wasser, auf eine heiße Feuerstätte stellen, daß sie weich werden und sodann gleich pressen, was aber einen weniger guten Syrup giebt. Den durchs Pressen gewonnenen Saft seihet man durch ein Tuch, läßt ihn dann mehrere Stunden stehen, daß sich die gröbern Unreinigkeiten zu Boden setzen, und bringt ihn hierauf in einen Kessel bei mäßigem Feuer zum Kochen. Von Zeit zu Zeit nimmt man den Schaum ab, wirft, während des Kochens einige glühende Kohlen hinein, wodurch sich der Birnengeschmack etwas verliert, und kocht so lange, bis der Saft die Stärke des gewöhnlichen Syrups erlangt hat, den man dann in

zugebundenen Gläsern oder Töpfen zum Gebrauche aufhebt. Er ist besonders gut zum Versüßen aller Obstsuppen, kann auch sonst, wie Syrup, gebraucht werden.

Oder. Man reibt oder stößt die Birnen recht klein, gießt zu dem Brei halb so viel klares Flußwasser und preßt ihn dann aus. Damit der Saft entsäuert werde, setzt man dem, von einer Meße Birnen gewonnenen, 2 Loth geschabte Kreide zu, rührt es gut durcheinander und erhitzt es 10 Minuten lang, bis zum Kochen, worauf die Flüssigkeit durch ein Stück Flanell gegossen wird. Dann rührt man das Weiße von 2 Eiern darunter, erhitzt es wieder bis zum Kochen, gießt es nochmals durch Flanelle und kocht das durchgelaufene bis zur Stärke des gewöhnlichen Syrops. Ein Scheffel Birnen giebt auf diese Weise gegen 12 Pfund feinen Syrup. Statt des Weißen von 2 Eiern kann man auch 2 Löffel voll frisches Rindsblut nehmen. Will man recht feinen Syrup haben, so kann man die Birnen schälen und Kerne und Kernhaus herausnehmen.

2. Essig. Man stellt die mit abgegohrenem Saft angefüllten, mit Leinwand verbundenen Flaschen in die Nähe des Ofens, wodurch man, in nicht allzulanger Zeit, guten Essig erhält.

3. Birnenmus. Ein Theil süßer, saftiger Birnen wird zerrieben und ausgepreßt, ein anderer Theil geschält, zerschnitten und vom Kernhause befreit. Nun wird der ausgepreßte Saft in einem geräumigen Kessel etwas eingekocht und abgeschäumt, worauf die Birnschnitte (ein Theil Schnitte auf 2 Theile Saft) hinzu gethan werden. Unter stetem Umrühren mit einem hölzernen Rührscheite wird das Mus recht steif gekocht. Man kann auch, bevor es ganz gar gekocht ist, etwas Gewürz, Ingwer, Nägelein, Zimmt, Citronenschale, hinzuthun.

4. Senfbirnen. Birnen von derben, jedoch nicht steinigem Fleische sind dazu die besten. Sie werden reif vom Baume genommen und sogleich so weit abgesotten, daß sie zwar gar, doch nicht allzuweich werden. Hierauf nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie auf einen Tisch zum Ablaufen und Erkalten. Das Wasser, worin die Birnen gekocht worden sind, läßt man ebenfalls erkalten. Dann nimmt man zu 2 Meßen

Birnen 1 Maas Essig, 12 Loth gemahlten Senf und so viel Birnenwasser, wie man glaubt nöthig zu haben um die Birnen im Topfe damit bedecken zu können. Alles wird gut durch einander gemischt und auf die in einen Topf gelegten Birnen gegossen. Der Topf wird gut zugedeckt und im Keller, oder einem Orte, wo es nicht friert, aufbewahrt. Oder man kocht die Birnen in rohem Senf weich und verwahrt sie in gutverschlossenen Gefäßen.

5. Sülzebirnen. Man nimmt dazu Sommerbirnen. Der Boden des Fasses, in welches man die ganz reifen und gesunden Früchte legt, wird 1 Zoll hoch mit grünen Fenchelstengeln, fingerslang in Stücke zerschnitten, belegt. Darauf werden die Birnen auf die Blüthe gestellt. Die zweite Schicht Birnen wird mit den Stielen zwischen die erste Schicht gesetzt, dann eine dritte, und so fort, bis das Faß voll ist. Nach 6 Schichten Birnen streut man jedesmal etwas zerschnittene Fenchelstängel dazwischen, auch wenn das Faß halb voll ist, etwas Aniskörner dazu. Auf das volle Faß streut man wieder etwas Aniskörner und Fenchelstängel. Dann wird es mit reinem Brunnenwasser angefüllt, mit einem Deckel, der aufliegen muß, bedeckt und mit einem Stein beschwert. Hat sich in einigen Tagen das Wasser in die Birnen und Fenchelstengel gezogen, so muß es ersetzt werden und stets 1 Zoll über dem Deckel stehen. Nach 4 bis 6 Wochen sind die Birnen eßbar, halten sich aber auch bis Ostern und länger. Beim Herausnehmen der Birnen schöpft man auch etwas Wasser ab, daß es nur 1 Zoll hoch über dem Deckel steht. Reinlichkeit ist nöthig und mit den bloßen Händen darf man die Birnen nicht herausnehmen.

6. Birnen mit Essig eingemacht. Man schält kleine Birnen, kocht sie in Wasser, mit etwas Zucker. Dann bringt man sie mit einem Schaumlöffel auf ein Sieb oder eine Horde und kocht den Saft zu Syrup ein. In diesen gießt man so viel guten Wein- oder Obstessig, als man zum Bedecken der Birnen nöthig hat, läßt ihn einigemal aufkochen, schäumt ihn ab und füllt ihn auf die mit etwas Zimmt und Nelken in Gläser oder Töpfe eingelegten Birnen.



### 3. Quitten.

Betrocknet oder gebacken geben sie, in nicht zu großer Menge unter andres gebacknes Obst gemischt, demselben einen angenehmen Geschmack, auch werden sie, ebenfalls in geringer Menge, unter Aepfel- und Pflaumenmus genommen. Man bereitet auch Wein daraus und siedet sie in Zucker ein. Von dem Saft der Quitte und von dem Schleim, den man durch die Kerne gewinnt, macht man medizinischen Gebrauch. Zur feinen Bäckerei wird ebenfalls der Quittensaft verwendet. Man bereitet ihn so. Zu einem Maße Saft von ausgepreßten Quitten thut man ein Pfund Zucker und kocht es. Dann thut man den Saft von 2 Citronen dazu und kocht es zu gehöriger Stärke ein. In Gläsern wird er dann aufbewahrt.

Oder. Ganz reife Quitten werden frisch vom Baume geschält, zerschnitten vom Kernhaus befreit, einige Stunden in frisches Wasser gelegt, dann rasch in Wasser gesotten, abgetrocknet und nun wie gewöhnlich in Zucker gesotten. Die Quitten werden in Gläser gelegt und der nochmals eingekochte Zucker darüber gegossen. Dieser Saft ist ein Labial für Kranke, Wassersüchtige.

Quittenmus. Die geschälten Quitten werden gekocht, hierauf geschabt und, befreit von allem Steinigen, mit Zucker eingesotten und in Gläsern aufbewahrt. Dieser Mus ist ein kräftiges Mittel gegen Diarrhöe.

Die gebackenen Quitten gebrauchten in Ungarn die sächsischen Soldaten gegen das kalte Fieber.

Die Quittenkerne in Wasser gelegt liefern das beste und heilsamste Haarbindemittel, zum Glätten derselben.

### 4. Mispeln.

Man preßt sie unter den Aepfel- und Birnenwein, dämpft sie auch mit Wein und Zucker oder macht sie, wie andre Früchte, ein.

## II. Steinobst.

### 1. Pflaumen.

1. Pflaumenmus. Die Pflaumen werden von den Stielen und durch Ausschneiden von den Steinen

befreit, sodann so lange in einem Kessel gesotten, bis alles gehörig zerkoht ist und das Mus die nöthige Stärke erreicht hat. Stetes Umrühren und Abstoßen vom Rande des Kessels ist nöthig, um das Anbrennen zu verhindern; und erkalten im Kessel darf das Mus nicht. Man kann auch einige grüne Nüsse und Kieselsteine in den Kessel während des Kochens thun, wodurch auch das Anbrennen verhindert wird; doch ist Umrühren auch dann nöthig. Etwas Saft von Hollunderbeeren darunter gekocht, vermehrt den Wohlgeschmack und giebt schönere Farbe. Will man Pflaumenmus in großer Menge bereiten, so kocht man ganze Pflaumen und treibt sie dann, mit Hilfe eines stumpfen Besens, durch ein grobes Sieb und kocht die Masse dann vollends ein.

Oder. Man wäscht die reifen Pflaumen und kernt sie aus, dann kocht man sie in einem großen Kessel so lange, bis sie zu Brei aufgelöst sind. Hierauf reibt man sie durch einen Durchschlag, daß die gröbern Hauttheile zurückbleiben. Das durchgeriebene bringt man wieder in den Kessel auf's Feuer und kocht es unter beständigem Umrühren, mit einem Zusatz von Hollunderbeersaft oder grünen welschen Nußschalen oder auch ganzen Nüssen, wovon es eine schöne schwarze Farbe bekommt, Citronenschalen, auch etwas Ingwer und Gewürznelken so ein, daß es nicht mehr vom Löffel herabfällt. Je stärker das Mus zusammengekocht ist, desto besser hält es sich. Die damit angefüllten Töpfe stellt man in den Backofen oder eine heiße Röhre, daß sich eine etwas dichte Kruste bilde, oder man überzieht sie mit Schöpfersfett oder Butter.

Sogenannte Krischeln geben ebenfalls ein gutes Mus. Sie müssen aber, wenn sie ganz zerkoht sind, durch einen Durchschlag oder ein Sieb gerieben werden, weil das Auskernen nicht gut möglich ist. Dann werden sie vollends eingekocht.

2. Einmachen der Pflaumen. Man nimmt schöne reife Pflaumen, legt sie in Gläser oder schneidet sie mit der Scheere sogleich vom Baume ins Glas und streut etwas Zimmt und Nelken mit hinein. Dann thut man in eine Kanne oder ein Maas guten Essig,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, kocht beides, nimmt den Schaum ab,

gießt die Flüssigkeit nach dem Erkalten über die Pflaumen und bindet das Gefäß zu.

Oder. Zu zwei Pfund Pflaumen nimmt man ein Pfund Zucker, löset diesen in Wasser auf und bringt dies in einem Tiegel zum Sieden. Dann legt man die Früchte mitten in den siedenden Zucker, läßt sie einige Minuten aufkochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und läßt die im Tiegel zurückgebliebene Flüssigkeit noch stärker einkochen. Dann gießt man den heißen Saft über die in Gläser oder Töpfe gethanen Früchte. Zugebunden werden die Gefäße an einem kühlen, trocknen Orte aufbewahrt.

Oder. Man pflückt die Pflaumen mit den Stielen, legt sie in Töpfe oder Gläser, gießt darüber kochenden Essig, so daß die Früchte ganz bedeckt sind und bindet die Gläser mit Schweinsblase zu. Das Aufkochen des Essigs wird nach dem Erkalten 1—2 mal wiederholt, auch später, wenn sich etwa Schimmel zeigt.

Oder. Man füllt einen Topf mit reifen, ganz trocknen Pflaumen, die man auch vorher schälen und auskernen kann, und verbindet ihn mit Blase, daß keine Feuchtigkeit eindringen kann. Dann stellt man den Topf in ein mit frischem Wasser angefülltes Gefäß, bringt dieses über Feuer und läßt das Wasser  $\frac{1}{2}$  Stunde lang kochen. Hat man mehrere Gläser, so muß man sie mit Heu umbinden, damit sie durch das Stoßen aneinander oder an den Kesselrand nicht zerknicken. Nachdem das Gefäß vom Feuer abgenommen und das Wasser erkaltet ist, nimmt man den Obsttopf heraus und bewahrt ihn, bis zum Gebrauche, an einem kühlen trocknen Orte auf. Deffnet man einmal den Topf, so muß man ihn rasch wieder verschließen, auch nicht schwenken oder schütteln, weil das Obst sonst leicht verdirbt.

3. Pflaumenkerne kann man zu allem brauchen, wozu man bittere Mandeln anwendet, auch zu Backwerk, Branntwein u. dergl. Sie werden von der äußern harten Schale befreit, dann ganz wie Mandeln behandelt. Auch geben sie ein brauchbares Del.

Anweisung Pflaumenbranntwein, Elivowizer, und Kirschwasser, Maraschino, zu bereiten, geben wir nicht, weil es, unsrer Meinung nach, Schade um diese edlen

Früchte ist, sie dazu zu verwenden. Erwähnen wollen wir aber, daß man aus den unreif abgefallenen Pflaumen in vielen Gegenden Branntwein verfertigt. Da solche Früchte auch als Futter für die Schweine nichts taugen, so mag man sie so verwenden.

## 2. Kirschen.

1. Kirschsaft. Man zerstoßt die frischen Sauerkirschen nebst den Steinen derselben im Mörser, preßt den Saft aus und füllt denselben, wenn er sich gehörig gesetzt hat und klar geworden ist, auf Glasflaschen, welche bis in den Hals voll sein müssen. Darauf gießt man etwas reines Speiseöl,  $\frac{1}{4}$  Zoll hoch und stellt die Flaschen in den Keller. Dieser Saft hält sich sehr lange und kann für sich allein, oder mit Wein, oder Wasser vermischt getrunken werden. Vor dem Gebrauche zieht man das Öl mit etwas Baumwolle ab. Auf die, beim Pressen gebliebenen Rückstände kann man Branntwein gießen. Man kann den Saft auch mit etwas Zucker einsteden, so lange nämlich, bis er nicht mehr schäumt und Perlen vom Boden aufsteigen.

Oder. Man zerstoßt zwei Pfund Kirschen mit den Steinen, kocht dann den Saft mit  $\frac{1}{2}$  Kanne Essig und  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, seibet ihn durch ein reines Tuch und verwahrt ihn in Flaschen.

Oder. Man nimmt 2 Pfund Kirschen, verkürzt die Stiele, kocht  $\frac{1}{2}$  Kanne Essig mit 12 Loth Zucker und gießt denselben lauwarm über die Kirschen. Nach 3 Wochen gießt man den Saft ab und verwahrt ihn in gut verpfropften Flaschen im Keller.

Oder noch einfacher: Man rührt die nebst den Kernen zerstoßenen Kirschen mit frischem Wasser klar, filtrirt das Ganze, versüßt es mit Zucker und bewahrt nun dieses Kirschenwasser in Flaschen an einem kühlen Orte.

3. Kirschrosinen. Dazu verwendet man die sogenannte weiße Knorpelkirsche. Man zupft die Stiele ab und legt die Kirschen auf enggestochene oder mit Papier bedeckte Gorden. Diese werden in den Brat-, Koch- oder Backofen gebracht, doch nicht in allzugroße Hitze. Die Kirschen werden durch die Wärme bald weich,

und ist das Fleisch teigig, so drückt man mit leichter Mühe den Kern durch die Stielöffnung heraus. Ist der Kern herausgedrückt, so sinken die Kirschen zusammen und nehmen die natürliche Form und Farbe der Rosinen an, worauf man sie vollends im Ofen trocknen läßt. Diese Kirschrosinen kann man ins Backwerk und in Speisen anwenden. Sie quellen mehr auf wie die Traubenrosinen und haben eine gewisse Gewürzhaftigkeit.

3. Einmachen der Kirschen. Man kann sie ganz auf dieselbe Weise einmachen, wie Pflaumen, oder man nimmt 2 Pfund reife Weichseln ohne Stiele, preßt von der Hälfte derselben den Saft aus, und läßt ihn über Kohlfener mit einem Pfunde Zucker so lange aufsteden, bis ein Tropfen davon, den man auf einen zinnernen Teller fallen läßt, fein rund bleibt und nicht mehr zerfließt. Dann legt man die andern Kirschen hinein, läßt sie bis zum Ausplätzen steden, nimmt sie hierauf vom Feuer, thut sie, nachdem sie abgekühlt sind, in Gläser, welche man einige Tage mit Papier bedeckt und endlich mit Wachspapier belegt und mit Blase fest verbindet, daß keine Luft hinein dringen kann. Auch Glaskirschen und andre kann man so einmachen. Will man die Hälfte Kirschen nicht auspressen, so kocht man sie sogleich in dem mit Wasser gesottenen Zucker ein.

Oder. Man füllt die gereinigten Kirschen in Flaschen. Manche durchstechen sie vorher mit der Nadel, streuen Zucker darauf und gießen Bräuntwein oder mit Zucker gesottenen, gewürzten Weinessig darauf, den man nach einigen Tagen abermals aufkocht, ebenso wenn die Kirschen späterhin steigen.

Oder. Gieße auf schöne entstielte saure Kirschen Weinessig, daß dieser darüber steht; am andern Tage gieße den Essig rein ab, bestreut die Kirschen mit Zucker und hebe sie auf. Steht nach einigen Tagen der Saft nicht über den Kirschen, so gieße etwas zu, oder drücke die Kirschen nieder.

4. Kirschmus. Man kocht die Kirschen ohne Wasser weich, reibt sie durch einen Durchschlag, kocht sie hierauf zu gehöriger Stärke ein und bewahrt das Mus mit in Wachs getränktem Papiere dicht bedeckt in Töpfen oder Gläsern, welche fest verbunden sind. Dazu

kann man die süße Herzkirsche und die gewöhnliche saure verwenden, ebenso auch Vogelkirschen.

Einen besondern Gebrauch macht man in einigen Gegenden von den Glas-Kirschen, indem man sie als Einbrock in die Buttermilch benutzt. Man thut sie ganz, doch ohne Stiele in die Buttermilch und findet das wohl-schmeckend und erfrischend.

Die Stiele werden reinlich getrocknet und zu Thee benutzt, welcher bei hartnäckigem Husten als Heilmittel gepriesen wird.

Das Laub der Weichselkirsche wird zum Einlegen der sauren Gurken verwendet, der Arme mengt es getrocknet unter seinen Tabak.

### 3. Aprikosen und Pfirsichen

werden in der Regel frisch verbraucht, doch kann man sie auch in Zucker und Branntwein einlegen. Die Aprikosen werden geschält oder von den Pfirsichen das Wohlige abgerieben, in Wasser rasch gesotten, bis auf den Stiel mit Nadeln durchstochen, mit gesottenem Zucker aufgeköcht, über Nacht trocken gelegt, nochmals mit Zucker aufgeköcht und in die Einmachegläser geordnet. Den darauf zu gießenden Zucker kann man zur Hälfte mit Branntwein verdünnen. Die nicht völlig reifen Früchte eignen sich besser zum Einsieden.

Daß man aus Pfirsichen und Aprikosen oder deren Kernen, sowie aus Pflaumenkernen und Kirschen Persiko und Rosoli macht, ist ebenfalls nur zu erwähnen, ebenso daß man seine Liqueure mit jeder Art Obst- und Beeren-säften abzieht, oder nur ganz einfach die Säfte mit etwas reinem Spiritus mengt, oder denselben auf die Früchte gießt.

### 4. Schlehen.

Die ganz reifen werden zerquetscht und in den gährenden Apfelmast gethan. Noch besser ist, wenn die reifen und zerquetschten Schlehen erst auf dem Ofen getrocknet und dann in den Most gethan werden. Dadurch verlieren sie an Säure und durch diesen Zusatz wird der

Wein feuriger, erhält eine höhere Farbe und gewinnt an Güte. Eine Handvoll ist auf  $\frac{1}{4}$  Eimer genug.

Essig. Man zerquetscht die reifen Schlehen, übergießt sie mit etwas heißem Wasser, daß eine breiartige Masse wird, läßt diese 24 Stunden an einem kühlen Orte stehen und preßt sie dann aus. Dann mischt man etwas Farinzucker, oder Honig, und ein wenig reinen Branntwein darunter und läßt ihn auf einem Fasse in der Wärme liegen.

Reife Schlehen geben auf Wolle und Leinwand eine dauerhafte blaßbraune Farbe, und sind sie getrocknet, eine rothe. Unreife Früchte können zum Gerben und Schwarzfärben gebraucht werden, auch geben sie gute schwarze Tinte. Man nimmt zu 3 Loth gestoßenen unreifen Schlehen 1 Loth Eisenvitriol und macht mit Essig und Regenwasser, indem man  $\frac{1}{2}$  Loth arabischen Gummi hinzusetzt, Tinte, sowie jede andre.

### 5. Corneellirschen.

Zu einem Pfunde reifer Kirschen nimmt man eben so viel Zucker, läßt diesen in Wasser, über Feuer zergehen, kocht darin die Kirschen, indem sie aufgerührt und abgeschäumt werden, rasch ab, bringt sie mit einem Schaumlöffel in den dazu bestimmten Topf, läßt den Zucker noch mehr einkochen und gießt denselben lauwarm über die Kirschen.

## III. S c h a l e n o b s t.

Von diesem werden gerade nicht so reiche Ernten gewonnen, daß man wegen ihrer Benutzung in Verlegenheit käme. Welshche Nüsse und Haselnüsse finden immer Käufer, lassen sich auch lange Zeit aufheben. Beide Arten geben auch ein gutes Del, welches leicht brennt, auch, wenn es reinlich bereitet wird, zu Speisen benutzt werden kann. Wallnußblätter geben frisch und getrocknet einen nicht genug zu empfehlenden Thee für Scrophelkranke.

Eingemachte Wallnüsse sind als magenstärkend überall empfohlen. Die grünen Nüsse, wenn man sie eben noch

mit einer Holznadel durchstechen kann, werden so durchstochen einige Tage in täglich frisches Wasser gelegt, bis sie etwas weich werden, dann spicke sie mit etwas Melken, Zimmt und Citronenschale und koche sie wie gewöhnlich mehrmals in gesottenem Zucker.

Haselnüsse können die Stelle der süßen Mandeln vertreten, zu Backwerk und andern Speisen benutzt werden. Sie werden gleich den Mandeln gebrüht, geschält und zerschnitten.

Man kann also, besitzt man Mehl und das sonst Nöthige, mit Hilfe seines Obstgartens, welcher Kirschrosinen, süße und bittere Mandeln, in Haselnüssen und Pflaumenkernen liefert, auch Aepfel, Kirichen, Pflaumen u. dgl. giebt, einen recht schmackhaften Kuchen herstellen.

#### IV. Beerenobst.

##### 1. Weinbeeren.

Wie die in Weinbergen erbauten Trauben vortheilhaft benutzt werden, wissen die Weinbauer; was an Spalieren wächst, wird vortheilhafter frisch verbraucht als gepreßt. Oft aber haben wir unreife Trauben. Mit diesen Hühner oder Ziegen zu füttern, hat man nicht nöthig, man kann sie besser benutzen. Sauerkraut mit unreifen Weinbeeren gekocht, erhält einen angenehmen Geschmack, sie können auch zu Krautsallat gebraucht werden. Beert man die Trauben ab, zerdrückt und preßt die Beeren, so kann man den dadurch gewonnenen Saft, nach gehöriger Gährung als Essig benutzen. Unter den zu Essig bestimmten Aepfelmost taugt jedoch der Saft von unreifen Weinbeeren nicht. Man versertigt auch ein saures Getränk, Berjas in Frankreich genannt, daraus. Die abgeplückten Beeren werden in einem Gefäße zerstoßen, doch ohne die Kerne zu zerquetschen. Dann seibt man die Masse durch ein reines Tuch und füllt den Saft auf Flaschen, die bis zum obern Rande voll sein müssen. Diese Flaschen stellt man offen an einen Ort, wo viel Sonne hinkommt. Der Saft kommt in Gährung und wird dadurch von allen schleimigen Bestandtheilen befreit. 6—7 Tage lang gießt man jeden Morgen auf diese



Flaschen etwas dergleichen Saft zu, um sie wieder gehörig zu füllen. Wenn die Gährung aufhört, gießt man die Flüssigkeit in reine Flaschen, doch so, daß der Bodensatz, der nichts taugt, zurückbleibt, und legt sie dann, gut verstopft, in den Keller. Von diesem Saft thut man nach Belieben unter das Trinkwasser. Auch zu Speisen ist er brauchbar. Man nehme mit spizigen Holzstäbchen die Kerne aus den unreifen Beeren, koche sie in Wasser auf und lasse sie im heißen Wasser an warmer Stelle stehen, bis sie erweicht sind, dann siede man sie, ganz oder zermiegt, wie andre Früchte in Zucker.

Das Weinlaub benützt man ebenfalls. Die zarten Weinblätter geben, mitgekocht, dem Fleisch und der Fleischbrühe einen angenehmen säuerlichen Geschmack, schmecken auch, fein zerhackt, gut in Fleischlösschen. Etwas zerschnittene Reben kann man auch ins Sauerkraut stampfen, so wie unreife Beeren. Zum Einlegen der sauren Gurken gebraucht man ebenfalls Blätter und Reben, jedoch nur zu denen, welche man bald verbrauchen will.

## 2. Stachelbeeren.

**Syrup.** Man läutert 6—8 Pfund Zucker mit Eiweiß, indem man das Weiße von einem Ei, in einem Kessel, mit etwas kaltem Wasser, mit einem Schlagbesen zu Schaum schlägt, dann 6—8 Maaß Wasser hinzu thut und auf langsamen Feuer kochen läßt. Das Eiweiß zieht alle Unreinigkeiten des Zuckers an sich, welcher rein abgeschäumt wird. Man kocht das Zuckerwasser bis auf  $\frac{2}{3}$  ein, dann gießt man 6—8 Maaß ausgepreßten Stachelbeersaft hinzu, läßt es gehörig aufkochen, schäumt es gut ab, und füllt es auf Flaschen. Mit einem Maaße solchen Safts kann man 2 Maaß geringen Nesselwein vermischen, was ein angenehmes Getränk giebt. Zum Einlegen nimmt man noch unreife Beeren, welche man, wie andre Früchte, mit Zucker einstodet.

Man kocht sie auch mit Zucker und Butter wie Gemüse zu Fleisch; bereitet aus den reifen Beeren vortrefliche Saucen; verziert mit den bunten eingelegten Beeren manches Backwerk und Compot, und erhält, wenn man sie mit frischem Wasser zerreibt, dasselbe filtrirt und ver-

füßt, auch nach Belieben ein wenig Wein zugießt, ein vortreffliches Getränk, welches man einige Zeit in Flaschen am kühlen Orte aufbewahren kann.

### 3. Johannisbeeren.

**Syrup.** Derselbe wird ganz wie Stachelbeersyrup bereitet.

**Saft.** Man nimmt 4 Pfund Johannisbeeren und ein Pfund Himbeeren, drückt den Saft aus und läßt ihn durch ein ausgespanntes Tuch laufen. Dann füllt man damit Glasflaschen, verstößelt sie gut, umwindet sie mit Heu und stellt sie, bis an den Hals, in einen mit Wasser angefüllten Kessel. So läßt man das Wasser und in demselben den Saft etwas kochen und bewahrt die Flaschen sodann im Keller auf. Oder man kocht den Saft einigemal in einem Tiegel auf und füllt ihn dann auf Flaschen.

Schwarze Johannisbeeren geben allein, oder mit rothen vermischt, wie diese, Syrup und Saft. In der Tartarei bedient man sich derselben zum Färben, fertigt auch einen Trank, *Kalyssa*, daraus. Man thut die Beeren, abgebeert, in große gläserne Flaschen, übergießt sie 1 Zoll hoch über die Beeren, mit Spiritus. Dann wird die Flasche mit Papier zugebunden und einige Wochen lang der Sonne ausgesetzt. Der Spiritus wird dann abgegossen und mit Zucker versetzt.

Eingemacht werden sie in Zucker gesotten, auch dann mit Brauntwein eingelegt. Man kann sie auch ganz erhalten, wenn man sie mit den Stielchen abschneidet und nicht verrührt; man behandelt sie auch wie Weinbeeren oder Stachelbeeren.

### 4. Himbeeren.

**Syrup** oder **Saft** bereitet man wie Stachelbeersyrup. Oder man kocht Zucker in Wasser, schäumt denselben ab, gießt dann den ausgepreßten Himbeersaft in den Kessel und läßt denselben genug einkochen. Oder: man reinigt die Beeren von allem Unrathe, kocht sie in einem Topfe mit dem vierten Theile reinem Brunnenwasser unter beständigem Umrühren, bis sie ganz zerkocht

sind. Dann seibt man den Saft durch reine Leinwand, läßt ihn langsam einkochen, schäumt ihn ab und bewahrt ihn in Gläsern auf. Himbeersaft kann man auch wie Johannisbeersaft bereiten. Die Beeren werden zerdrückt, nach einigen Stunden durch Linnen gepreßt, mit etwas Zucker aufgekocht und abgeschäumt. Mandelöl, zerlassener Schmalz kommt andern Tages als Decke darauf.

Essig. Man füllt einen Krug mit reifen Himbeeren, gießt guten Essig darüber, daß die Beeren ganz bedeckt sind und läßt sie 8 Tage stehen. Dann seibt man es durch ein Tuch. Ein Löffel solcher Essig in ein Glas Zuckermasser, giebt ein liebliches kühlendes Getränk. Alle Beeren-säfte mit etwas Citrone vermischt, geben, ein Eßlöffel Saft in ein Glas Wasser, für den Augenblick ein lieblich kühlendes Getränk.

### 5. Erdbeeren.

Syrup. Auf ein Pfund des ausgepreßten Saftes nimmt man  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, mischt beides unter einander und läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde lang kochen, bis die Masse die gehörige Syrupstärke hat. In einem gut verstopften Glase kann man diesen Syrup lange aufbewahren. In Flaschen voll Essig geschüttet geben die verschiedenen Beeren ebenso wie Blätter von Veilchen und Rosen, dem Essig schöne Farbe, lieblichen Geruch und Geschmack.

### 6. Berberis.

Man sammelt die reifen Beeren, am besten nach einigen Frösten, zerdrückt sie, preßt den Saft durch ein leinenes Tuch, läßt ihn eine Zeitlang ruhig stehen, daß er klar werde, gießt ihn dann ab, kocht ihn auf, seibt ihn durch und füllt ihn auf gläserne Flaschen, die man verstopft und umlegt. Dieser Saft ersetzt den Citronensaft, auch beim Punsch. 1 Theil Saft, 2 Theile Zucker, 4—5 Theile Rum oder Arac und 6 Theile Wasser giebt guten Punsch. Auf die ausgepreßten Rückstände gießt man Wasser, wodurch man Essig erhält.

Hat man nur wenige Beeren und will das Auspressen ersparen, so füllt man die Beeren in eine Flasche,

gießt Araf darauf, der allmählich die Beeren ganz auszieht, und benutzt denselben zu Punsch.

Versetzt man ein Dhm Obstmost mit einer Flasche Berberisast und stellt ihn in mäßige Wärme, so erhält man bald guten Essig.

Die trocknen Beeren in Wasser gekocht, färben, ohne Beize, Seide zimmitbraun. — Der Saft giebt, mit Alaunzusatz, rothe Tinte.

### 7. Maulbeeren.

Aus reifen Maulbeeren bereitet man, wie aus Himbeeren, einen Syrup, und benutzt denselben auf ähnliche Weise.

### 8. Hollunder (Flieder).

Daß man getrocknete Blüthen als Thee benutzt, ist bekannt. Frische Blätter in kochende Milch getaucht, oder in Eier, auch mit Mehl, gebacken, ist auch bei manchen beliebt.

Unreife, ausgewachsene Beeren legt man mit Salz und Essig ein und erhält dadurch eine, den Kapern ähnliche Speise.

Saft. Die reifen Beeren werden ausgepreßt und der Saft wird dann, bei mäßigem Feuer, unter stetem Umrühren eingekocht. In Töpfen und Gläsern läßt er sich Jahrelang aufbewahren und kann auch zu Suppen verwendet werden.

Ein auf den Backen gelegtes Pflaster von Hollundersaft nimmt heftige rheumatische Zahnschmerzen oft in wenigen Minuten weg.

Die Kerne geben, wenn man sie trocknet, etwas Del, doch nicht viel. Der Scheffel etwa 6 Pfund.

### 9. Hagebutten.

Die ausgekernten und sorgfältig gereinigten Früchte kocht man, mit dem 10. Theile Wasser, wie Pflaumenmus, und bereitet so ein zu mancherlei Backwerk und Brühen sehr brauchbares und gutes Mus.

Die von allen Haaren durch Abreiben und Waschen gereinigten Kerne brennt man, wie Kaffee und mischt sie dann unter den Kaffee. Er wird wohlschmeckend.

### 10. Ebereschen oder Vogelbeeren.

Zu manchen Gegenden wachsen sie in großer Menge, man läßt sie aber, oft ganz unbenuzt auf den Bäumen hängend, was allerdings vielen Vögeln gar nicht unlieb ist. Man kann sie aber auch, in geringer Menge, unter Aepfelwein nehmen, auch zum Branntweimbrennen benutzen.

## Fünftes Kapitel.

### Das Obst auf der Tafel.

Wenn wir schon den lieben Hausfrauen es überlassen müssen, den Gebrauch des Obstes in der Küche einander mitzutheilen, es auch genug Kochbücher gibt, welche vielerlei Anweisungen enthalten, das Obst zu verwenden, so würde doch unserm Büchlein etwas fehlen, wenn wir nicht wenigstens aufzählen wollten, wie und auf welche Weise das Obst auf unsre Tafeln gebracht werden kann, — dennoch aber legen wir unsre Feder nieder, und lassen nun eine erfahrene Hausfrau sprechen.

Das erste, was auf die Tafel gehört, ist Suppe oder Kaltschale. Jede Obstart gibt vortreffliche, in der Regel gesunde Suppen. Man kocht das gereinigte Obst (die Aepfelschalen enthalten viel angenehm gewürzhaftes), schlägt es durch, kocht es noch einmal mit Zucker oder Honig, etwas Mehl und Salz, welches letztere niemals fehlen darf, namentlich wenn Mehl verwendet wird, und richtet dann diese Suppe heiß an über Weißbrod oder Semmel, welche je nach Belieben geröstet worden ist. Den Wohlgeschmack erhöht Wein, vor dem Unrichten hinzugehan. Gewürze, Mandeln, werden beliebig genommen.

Wie frisches Obst läßt sich auch gebackenes oder getrocknetes Obst, Heidelbeeren, Hollunderbeeren, oder daraus gewonnener Saft gebrauchen, nur mit dem Unterschiede, daß bei klarem Saft kein Weizen-, sondern Kartoffelmehl genommen wird.

Man kann auch mehrere Obstsorten beliebig unter einander mengen, und süße Äpfel, namentlich aber Birnen, statt des Syrups, als Versüßungsmittel gebrauchen. Je weniger Wasser man zum Durchschlagen verwendet, desto wohlschmeckender oder stärker bleibt oder wird die Suppe.

Läßt man den durchgeschlagenen Saft erkalten, oder nimmt man auf anderm Wege gewonnenen Himbeer- oder Quittensaft, von frisch ausgepresstem Obste oder Heidelbeeren und gießt ihn mit Zucker und Wein vermischt über Zwieback oder dergleichen, so gibt dies, vielleicht mit Biskuit zierlich umlegt, die köstlichste Kalt- schale.

Ebenso thut man gereinigte Kirichen, Heidelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren nebst Zucker in Semmelmilch, oder in Wasser und Wein, nebst Zwieback.

Gemüse. Das Obst, namentlich Äpfel und Birnen, auch nicht ganz reife Stachelbeeren, werden gereinigt, in Butter und Zucker gekocht, dann wie andres Gemüse mit gebräuntem Mehl aufs Neue aufgekocht und nun mit Kalbfleisch, Schweinfleisch oder Geräuchertem aufgetragen. In die Sauce, Brühe, kann man nach Belieben Semmelstückchen, oder allerlei kleine Klöße thun.

Man kann auch vielerlei Obst unter einander nehmen, auch Quitten, namentlich gebacknes Obst (nur muß man in letzterm Falle das Härtere besonders aufkochen), dann mit etwas Wein oder Essig, Honig oder Syrup nebst Kartoffelstückchen, Pilzen, sauern Gurken oder Bohnen nochmals aufgekocht, nebst Fleisch und Klößen anrichten, was ein sehr beliebtes Gemüse gibt.

Zu Klößen lassen sich alle Obstsorten, frisch, in Stückchen geschnitten, gekocht, oder als Mus verwenden. Das Obst wird mit geriebener Semmel, oder mit Semmelstückchen, auch Mehl und Ei vermengt — Semmel und Äpfel können auch vorher in Butter geröstet und gedünstet werden. — Nun wird alles zu Klößen geformt, diese je nach Umständen auch nochmals mit Mehl und Ei umbüllt, in Schmalz gebacken oder bloß in Wasser gekocht. Die Kirichen werden, ausgefernt, vorher geschmort oder nicht, ganz in den Teig gethan.

Zu diesen Klößen gibt man nun auch noch, wie

zu gewöhnlichen Mehl- oder Semmelklößen, allerlei Obst als Mus oder Saft, namentlich beliebt ist zu Klößen und Dampfknudeln Pflaumen-, Aepfel- und Kirschmus.

Feiner werden die Klöße, wenn man z. B. drei Löffel Mehl in drei Eidotter nebst Zucker, Zimmt, Citrone zc. verrührt, dann den Schnee des Eiweißes und das klein geschnittene rohe oder gedünstete Obst, Aprikosen, Eingemachtes, darunter mengt, und nun die Klöße als solche geformt, oder den Teig nur Löffelweise herausgenommen, in heißem Schmalz bäckt, und nun mit Obstsaucen aufträgt.

Statt Klößen formt man auch Würstchen aus Obststückchen, Semmelkrumen, Zucker, Ei u. s. w., bestreut sie mit Semmel und bäckt sie in Schmalz.

Zu jeder Art Auflauf, Eierkuchen, Pudding, kann man mehr oder weniger Obst jeder Gattung gebrauchen. Thue das zerschnittene Obst, frisch oder gedünstet, in den Eierkuchenteich — ein bis zwei Löffel Mehl, drei Eier und ein wenig Milch; oder bloß Eier, geriebene Semmel und Butter, das Eiweiß zu Schnee geschlagen — und lasse ihn backen; oder lege schichtweise Teig, auch gekochten Reis, oder Semmelschnittchen (die Semmelschnittchen in Milch geweicht, in Butter geröstet, mit Zucker und Zimmt bestreut), und allerlei frisches oder gedünstetes Obst oder Mus übereinander und backe das Ganze in der Pfanne oder Casserole, welche vorher mit fein geriebenem Brod oder mit Semmel ausgestreut wurde.

Ist wenig oder gar kein Teig, sondern nur Semmel oder Weißbrod mit Obst abwechselnd genommen worden, so drücke oder presse man zuletzt das Ganze etwas nieder, rühre Ei mit oder ohne Obstsaft, gieße es darüber, und backe es im nicht zu heißen Ofen.

Oder fülle die Form mit Blätterteig aus und lege nun schichtweise die Obstsorten, allerlei Compotarten, in die Mitte, schließe alles mit dergleichen Blätterteig und backe es. Man kann dies auch mit Eierkuchen- oder Plinsenteig thun, auch die Oblaten vorher einmal backen, und zwischen die Obstsorten legen.

Man kann das Ganze zum Schluß mit allerlei eingemachten Obststückchen verzieren und warm oder kalt auftragen.

Auf den dünnen mürben Teig in der Tortenform lege in Milch gekochten Reis, dicht darauf gedünstete Äpfel, wiederum Reis und Obst, und übergieße die letzte Äpfelschicht mit dem über Feuer in Eidotter verührten klaren Zucker und backe das Ganze.

Ordne das gepuzte, gefüllte, gezuckerte, mit Wein benetzte Obst auf eine Schüssel, übergieße es nochmals mit etwas kochendem Wasser oder Wein, überdecke Alles mit einem Blatt Buttermilch, drücke denselben an den mit Ei bestrichenen Schüsselrand und backe es langsam in der Röhre.

Nimmt man zum Backen ein Porzellengefäß, so wird dies auf ein mit Salz oder Asche belegtes Backblech gestellt, damit es vor dem Zerspringen geschützt bleibt.

Jede Hausfrau nimmt also das, was ihr am gelegentesten ist, Zeit und Umstände benutzend, da im Wesentlichen wenig davon abhängt. Je mehr Semmel oder Mehl nebst Eiern, desto mehr ähnelt das Gebäck einem Eierkuchen; je weniger Teig, je mannichfaltiger mit allerlei Obst ausgefüllt, desto mehr ist es ein verschiedenartig zu nennendes Obstgebäck. Wird Zucker, Butter und Wein nicht gespart, auch bei einer besonderen Sauce dazu, und wird eine solche Speise mit eingemachten Kirschen, Himbeeren, Aprikosen oder Nüssen garnirt: so wird sie um so zierlicher und schmackhafter.

Zur Zuspise dient vor Allem das Obst, als solches eben Compot genannt, und kann in verschiedenen Formen auf mannichfaltige Weise aufgetragen werden, warm und kalt, gedünstet oder geschmort, gefüllt, ganz oder durchgeschlagen.

Zum Dünsten oder Schmoren im eigenen Saft, in Wasser oder Wein, auch Essig, in Schmalz oder Rahm, schäle, puße das Obst an Stielen, Blüten oder Augen, durchstoße die Äpfel mit dem Stecher und fülle sie vorher oder nachher mit kleinen Rosinen und Mandeln, mit eingemachtem, mit Obstsaft oder Marmelade, entferne Kirschen und Pflaumen, welche auch gefüllt werden können, die Birnen werden geschält, die Blüte ausgestochen und der Stiel halb abgeschnitten; die gereinigten Äpfelschalen kann man mit oder besonders kochen und dann weghun und den Saft gebrauchen; die Aprikosen werden



ebenfalls geschält; die Pfirsichen oft bloß abgerieben; die Hagebutten werden ganz besonders gepuht und gereinigt, auch länger gekocht, ebenso die Quitten, welche erst im Wasser weich gekocht und dann in Zuckersaft gedünstet werden. Nur darf man, wenn der Geschmack verwöhnt ist, bei den betreffenden Früchten und Beeren, je nach ihrer Säure, weder Zucker noch Wein sparen. Ebenso erhöhen Zimmt, Nelken, Citrone und Vanille, wenig hinzugethan, den Wohlgeschmack. Vor dem Erkalten besprengt man das Obst auch mit Rum oder Kirschgeist, und belegt die Äpfel und Birnen an der Blüte mit einem Kreuzchen von Citronenschale, mit Mandeln, Himbeere, oder einer Rosine.

Oder. Die Früchte, Äpfel, Birnen, Aprikosen, Pfirsichen werden geschält, entfernt, gefüllt, die Hälften auch wieder zusammen gelegt, die Kirschen, süße und saure, in Trauben von je drei, vier oder fünf an den Stielen zusammengebunden, und nun in Eiweiß und Mehl, in dünnem Teig umgerührt oder gewälzt und in Schmalz gebacken.

Zum Schmoren wählt man namentlich Äpfel, welche nicht leicht zerfallen, und solche, welche keine schlechte Farbe bekommen, darum dünste die Äpfel wenig, besonders weil sie halb hart bleiben können.

Um die Äpfel zu füllen, schneidet man einen Deckel ab, höhlt sie aus, füllt sie mit beliebigem Gemenge aus Obst, Eier, Butter, Mandeln u. dgl. und schmort sie dann.

Auch wird das Obst, in Butter und Zucker etwas gedünstet und nun mit Eidotter, Eiweißschnee, Gewürz, Mandeln oder Nüssen gemengt, in Dunst gekocht oder gebacken; oder das gedünstete Obst wird mit kochendem Bier oder Wein, der vorher mit Zucker stark eingekocht war, übergossen und mit Haselnüssen, welche auch mit gedünstet oder gekocht wurden, überstreut.

Oder die Äpfel werden zierlich gepuht, regelmäßig in Scheiben geschnitten und diese auseinander gelegt, mit Zucker und Zimmt bestreut, mit Citronensaft, Wein oder Rum beträufelt und regelrecht wieder als Äpfel über einander gelegt, zierlich in einer Schüssel geordnet,

mit Apfelsaft übergossen, im Ofen gedünstet und warm oder kalt aufgetragen.

Den Saft läßt man mit Zucker und Citronensaft zu Gelée einkochen, oder übergießt damit namentlich die Äpfel.

Oder man dünstet feines Obst, soviel Sorten als möglich in Zuckerwasser, auch in Wein, legt es zierlich in die Compottschüssel, in die Mitte einen Stern mit Hülfe von Eingemachtem, kocht dann den Obstsaft mit etwas Hausenblase ein, gießt denselben durch ein Sieb auf das Obst und läßt das Ganze im Keller süßen.

Zu Apfelschnee bratet man einige Äpfel und schlägt dann das gewonnene Apfelmus mit Eiweißschnee und Zucker einige Zeit; mit einigem Gewürz und Citronsaft erhöht, gibt dies auf leichte Weise eine recht erquickliche Art Crème.

Um Mus zu erhalten wird das Obst geschält, oder mit den gewürzhaften Schalen zuerst gedämpft und dann durchgeschlagen oder gereinigt und zerschnitten, in Butter, Milch, Wein oder Weißbier gedünstet und versüßt; will man Mehl dazu nehmen, so wird dieses vorher gebräunt, etwas gesalzen, oder blos in Milch acquirt, hinzugethan und nun das Mus abermals gekocht. Je feiner das Obst ist, desto feiner wird diese Marmelade, besonders wenn feines Gewürz, gebrühte Rosinen, Wein oder Liqueur hinzukommt; auch wird die Marmelade im Compotgefäße messerrückendick mit Zucker bestreut und derselbe mit glühender Schaufel überbrannt, hierauf mit Confituren, oder Haselnüssen verziert. Ist die Marmelade mit gesottenem Zucker eingekocht, so kann sie ausgekühlt in zugebundenen Gefäßen aufbewahrt werden.

Zu Salat werden die Äpfel in Würfel oder Streifen geschnitten, und nun mit Sardellen oder gewässertem Hering, auch Kalbfleisch, Speck, Pökelfleisch, Wurst, Gurken, rothen Rüben, Kavern, Sülze oder Gallert mit wenig Essig oder gutem Del gemengt.

Alle verschiedene Arten, bei welchen Obst in Backwerk, Torten und auf Kuchen zur Tafel gebracht wird, der Reihe nach herzuführen, ist unnöthig, auch zum Theil hinreichend bekannt.

Die verschiedenen Arten Teige werden je dünner,

desto besser, aufgetrieben, in Kuchenform gebracht und nun je dicker und dichter, desto schmackhafter mit Obst belegt, der Rand wird übergeschlagen, auch wird eine dünne Decke, oder nur Streifen in Gitterform über das Obst gelegt, und nun Zucker und Butter nicht gespart. Die Äpfel besonders übergießt man auch noch mit Eiern oder sauern Rahm.

Rollt man die einzelnen größern oder kleinern mit Obst belegten Kuchen zusammen und legt sie, als zwei oder mehrere Strudeln in die mit Schmalz ausgestrichene Pfanne, so kann man dieselben in der Bratröhre backen, vorher auch mit Rahm übergießen.

Zu Torten und Aschkuchen können alle Obstsorten ganz oder zerschnitten, als Mus oder Saft verwendet werden. Nachdenken und Erfahrung läßt alles dies mannichfaltig und höchst schmackhaft, ebenso zierlich als billig erzeugen.

Der Teig, gut aufgegangen, wird etwa zur Hälfte, in die mit Butter ausgestrichene, mit klarer Semmel ausgestreute Tortenform gelegt, darauf das Obst, frisch, gedünstet, eingemacht, ganz oder in Scheiben geschnitten, als Mus oder Marmelade, worauf zum Schluß oder zweimal abwechselnd der übrige Teig kommt.

Zu abgeriebenen Torten wird zwar je nach Belieben, doch gewöhnlich von jedem zu gleichen Theilen an Gewicht, ungesalzene Butter, gestoßene Mandeln oder Nüsse, klarer Zucker, trocknes, feines und gestiebtes Mehl und Eidotter, auf je drei Loth Mehl ungefähr ein Ei gerechnet, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, eins mit dem andern nebst etwas Gewürz (Nelken, Ingwer, Muscatnuß, Citronenschale) im Raps  $\frac{1}{4}$  Stunde lang gerieben, zuletzt wird das Mehl und der Schnee hinzugegeben, und abermals  $\frac{1}{4}$  Stunde gerieben. Die Hälfte oder das Drittheil des Teiges wird in die Form gelegt, diese mit Obst und Teig abwechselnd gefüllt, und mit Teig geschlossen, worauf die Torte eine Stunde langsam im nicht allzubeißen Ofen gebacken wird. Ordentliche Torten werden in der Regel nur mit Obstsäften gefüllt und mit eingelegtem Obst verziert.

Man kann auch kleine Obstflüchlein oder Rippflein schnell fertigen, indem man halbe, bezuckerte Äpfel,

Birnen, Pflaumen, Kirschen oder Mus auf kleine viereckige Stückchen Butter-, Blätter- oder auch Gefenteig legt, die Ecke über dem Obste zusammenschlägt, auch nochmals mit etwas Ei und Zucker bestreicht, und hierauf in Schmalz oder als Kollatschen in der Röhre bäckt; oder wenn man auch nur die Obststücke in Weinteig (aus Mehl, Wein und Eier) taucht, herum dreht oder überzieht, und dann im heißen Schmalz bäckt. In Form und Obstsorten abwechselnd gibt dies täglich feine und zierliche Nachspeisen.

Als Getränk bringt man Aepfel- oder andern Obstwein, Kirschsafft, vielleicht auch ein Obstsästchen mit feinem Liqueur abgezogen, oder auch nach Befinden Aepfelmilch und Obstwasser.

Man kocht nämlich die Aepfel in Milch, schlägt sie durch und trägt sie nun in Schalen oder Gläsern auf.

Oder man zerquetscht Aepfel, Birnen, Kirschen, Aprikosen, Beeren u. dgl. sammt den Kernen, reibt den Mus mit Wasser klar, filtrirt es, versüßt es mit Zucker, gibt auch beliebig etwas Wein und Gewürz dazu und füllt das Getränk in Flaschen, welche man einige Zeit im Kühlen aufbewahrt.

Oder man gießt die verschiedenen Obstsäfte, auch vom eingelegten Obste, nebst etwas Citrone und Zucker ins frische Wasser.

Zu Eis kann man alle Obstsäfte verwenden.

So liefert der Obstgarten die mannichfaltigsten, wohlschmeckendsten und zierlichsten Speisen. Bringt man nun in die Mitte der Tafel eine Schale verschiedengestaltetes und vielfarbiges Obst, zierlich geordnet, so liefert man den Beweis, daß die kostbarste Mittagstafel ihren schönsten Schmuck durch das Obst erhält.

ZfB ME

11. Nov. 2001