

Das

Aufbewahren des frischen Obstes.

A p p e l.

Diese werden gleich nach dem Abnehmen vom Baume sorgfältig in Kisten verpackt, welche mit luftdichten Deckeln verschlossen und in den Keller gestellt werden. Sehr zu empfehlen ist, vorzüglich bei edleren Sorten, jeden einzelnen Apfel zuvor in Papier zu wickeln.

Birnen.

Man schält die Birnen dünn und kocht sie in einem dünnen Syrup, läßt sie darin 1 — 2 Tage liegen, macht den Syrup stärker und läßt ihn wieder kochen und wiederhole dies, bis er klar wird.

Die Birnen in diesem Syrup aufbewahrt, erhalten sich lange Zeit.

Quitten.

Diese muß man so spät als möglich und bei sehr trockenem Wetter pflücken, wischt dann die Wolle davon rein und legt sie auf trockenen Sand.

Wälsche Nüsse.

Diese lege man mit ihren Schalen in angefeuchteten Sand, wo sie sich lange zum Schälen erhalten.

Weintrauben.

Wenn man solche aufbewahren will, so lasse man sie so lange wie möglich, bis Fröste eintreten, hängen, schneide sie dann bei Sonnenschein oder trockenem Wetter an den Stielen, etwas lang und behutsam vom Stocke ab und lege sie in Körbchen auf Weinlaub, trage sie in eine auf der Sonnenseite gelegene Stube oder Kammer, welche ohnehin etwa über einem im Spätherbste und Winter geheizten Zimmer liegt, und befestige an jeden Traubensiel ein Stückchen Bindfaden oder Bast, doch nicht zu einschneidend und binde diesen an querüberzogene starke Bindfäden oder Riemen und stecke auf jeden Stiel eine Weinbeere, sehe zuweilen nach und wenn man bemerkt, daß aus manchen Beeren aller Saft in die Stiele gezogen ist, versehe man die Stiele mit frischen saftigen Beeren. Bei eintretender strenger Kälte bringe man die angereichten Trauben in lustige, trockene, im Winter warme Keller, befestige die Riemen an die in Mauern einzutreibenden Nägel oder Haken und versehe sie immer mit noch saftreichen Beeren, wodurch man die Trauben bis nach Weihnachten frisch und genießbar erhalten kann. Auch pflegt man die Stiele am Ende in zerlassenes Wachs, Pech oder Siegellack einzutunken, um den Eingang der Luft und das Ausdörren zu verhüten.

Große Partien kann man auch in trockenen Zimmern oder Kellern, auf geflochtenen Storden eine Weile, doch nicht so lange erhalten.

Mispeln.

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

Melonen.

Hiezu wählt man späte, noch nicht völlig reife Melonen, wischt sie mit einem Tuche rein ab und läßt sie einige Tage an einem trockenen Orte stehen. Nun bestreut man den Boden eines Fasses mit gesiebter Asche, legt die Melonen schichtweise hinein, streut jedoch zwischen jede Schichte etwas Asche und stellt das Faß an einem sehr trockenen Orte auf.

Erdbeeren in Wein.

Man fülle große Erdbeeren in Flaschen, streue drei große Löffel voll Zucker darauf und fülle die Flaschen voll mit gutem rothen Wein.

Stachelbeeren.

Man nimmt ausgewachsene, aber nicht völlig reife Stachelbeeren, die bei trockenem Wetter gepflückt sind,

schneide Blumen und Stiel vorsichtig ab und fülle sie in weitmündige Flaschen, korkte sie lose zu mit neuen Sammtproppen; stelle sie in einen Backofen, wenn das Brot heraus ist und lasse sie darin, bis die Beeren zur Hälfte eingeschrumpft sind.

Man nehme sie dann heraus, korkte sie fest zu, schlage die Pfropfen hinein und schneide das Hervorstehende derselben ab, verpache sie und bewahre sie an einem trockenen Orte, wo sie sich ein Jahr lang halten. Besonders ist zu bemerken, daß sie nicht feucht gesammelt oder beim Zurichten verletzt werden dürfen, da sie sonst schimmeln. Die haarige Gattung ist die beste zum Aufbewahren.

Citronen.

Von den aus Italien kommenden Citronen suche man die schönsten, reiffsten und unbesleckten aus, wische sie mit einem reinen Tuche ab und wickle sie dann in weiches Papier behutsam ein.

Nun binde man einiae frische Besen an den Stielen zusammen, stelle sie so im Keller auf den Boden, daß das Reissig der Besen lange frisch erhalten werde.

In diese ausgespreizten Besenzweige lege man nun die eingewickelten Citronen, wo sie sehr lange saftig bleiben.

Citronensaft.

Man drücke den Saft in ein vorzellanenes Gefäß, seihe ihn durch reine Leinwand. habe völlig trockene Fläschchen in Bereitschaft, fülle sie mit dem Saft an,

und lasse nur noch so viel Raum, daß man in jede noch einen Kaffeelöffel voll Baumöl gießen kann oder etwas mehr.

Nun forkt man sie fest zu und stellt sie aufrecht an einen kühlen Ort.

Will man Citronensaft gebrauchen, so nehme man eine Flasche, die in 2—3 Tagen zu leeren ist; wickle etwas reine Baumwolle um ein Stückchen Holz und tunkte dies in das Del, welches sich anhängen wird und fahre hiemit fort, bis alles Del entfernt ist. Der Saft wird dann so gut sein, als wäre er noch ganz frisch. Die Citronenschalen hängt man auf zum Trocknen.

Heidelbeeren.

Hiezu wählt man recht reife und frische Beeren und behandelt sie ganz wie die Stachelbeeren.

Johannisbeeren.

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