

## Das Einmachen der Gemüse.

### Spargel.

Dem gestochenen Spargel schneide man wie gewöhnlich das Holzige unten gerade weg, koche unterdeß Flußwasser in einer Casserole, lege den gepuzten und gewaschenen Spargel hinein, nehme das Gefäß dann vom Feuer, bedecke es mit einem vielfach über einander gelegten leinenen Tuche und lasse ihn so etwa eine Stunde stehen. Hierauf lege man diesen Spargel in einen Durchschlag oder Sieb, damit das Wasser ablaufe, dann aber auf ein Tuch an einen Ort, wo keine Sonne hinscheint, damit er kalt und trocken werde.

Während der Zeit koche man ziemlich viel Salz in Flußwasser und lasse es dann erkalten. Nun lege man den Spargel in hohe Einsiedegläser, beschwere ihn mit etwas, daß er nicht in die Höhe gehe und schütte das Salzwasser darüber, daß es übergeht. Zuletzt nimmt man das Uebergelegte ab und begießt die Fläche mit geschmolzenem Wachs und Schöpsentalg. Wenn dieser Spargel gebraucht werden soll, muß er gut gewässert werden.

## Grüne Erbsen.

Man gebe junge grüne ausgelesene Erbsen in trockene gläserne Flaschen, stopfe einen Korkpfropf nicht zu fest darauf, setze sie in einen Kessel mit kaltem weichen Flußwasser bis an den Hals, doch nicht bis an den Pfropf, lege Feuer dazwischen, daß nicht eine die andere zerstoße, und nun lasse man sie einige Male aufwallen; dann nehme man den Kessel vom Feuer und lasse sie kalt werden, pfpöpfe sie recht fest zu und verpiche sie, lege sie im Keller in Sand, und zwar den Hals nach unten zu.

Man kann auch die ausgelesenen Erbsen in eine Schüssel geben und schichtweise etwas Salz darüber streuen, dann in Bouteillen füllen, einmal auf jene Art in einem Kessel aufkochen und dann wie oben verfahren.

## Weißer Rüben.

Diese lassen sich in Gruben, die in der Erde angelegt werden, am längsten halten; wenn man aber diese nicht haben kann, so müssen sie an trockenen Orten, wo ihnen die Sonne nicht zukann, haufenweise wie ein Zuckerhut, zusammen geschüttet werden, nachdem man ihnen vorher das Kraut mit einem dünnen Scheibchen abgeschnitten hat und sie einige Tage an einem luftigen Orte, dünn gelegt, getrocknet haben.

Dann werden sie mit bloßer Erde und Rasen bedeckt, wodurch sie, da ihnen an diese Art die Feuchtigkeit nicht so leicht wie in einem dumpfen Keller zukann, bis zum Frühlinge ihren zarten Geschmack erhalten.

Auch müssen sie bei strenger Kälte mit kurzem Stroh bedeckt werden.

### Gelbe Rüben.

Damit dieselben bis in den künftigen Sommer ihren Wohlgeschmack beibehalten, so nimmt man ihnen, und besonders jenen, welche für den spätern Gebrauch aufbewahrt werden sollen, nachdem sie im October, wo das Kraut abgewelkt ist, ausgegraben worden, niemals den Kopf und das Herz der Blätter, sondern nur die äußersten Blätter bis auf das Herz ab und bewahrt die etwas abgetrockneten im Sande an einem trockenen Orte bis in den März vor dem Froste. Dann werden sie wieder herausgenommen, das Herz weggeschnitten und an einem kühlen, trockenen, schattigen Orte so tief eingegraben, daß Luft und Sonne sie nicht treffen können. Auf diese Art bewahrt, kann man sie noch zu der Zeit essen, wenn es schon neue gibt, welche aber gewöhnlich noch sehr theuer zu sein pflegen.

### Steckrüben.

Diese werden am besten erhalten, wenn man sie über Winter in Tonnen, die offen sind, mit sehr trockenem Sande packt. Feuchter Sand würde sie faulend machen, daher muß er so trocken wie Streusand sein. Vorher nimmt man ihnen das Kraut durch einen Scheibenschnitt ganz glatt weg, läßt sie einige Wochen liegen, streut dann auf den Boden einer aufrecht gestellten Tonne daumendick Sand und legt eine Schichte Rüben darauf. Dann streut man wieder Sand darüber, macht wieder eine Schichte

Rüben und so fort bis die Tonne voll ist. Am besten bewahrt man sie in einem kühlen Gewölbe oder in einem trockenen Keller.

### **Rothe Rüben.**

Man kocht dieselben in Flußwasser bis sie weich sind, worauf man sie in kaltes Wasser wirft, damit man ihnen die Haut abziehen kann. Nun schneidet man sie in Spalten, legt sie in einen steinernen Topf, streut in Scheibchen geschnittenen Kren, dann Kümmel und halb so viel Fenchel dazwischen, gießt aufgekochten und wieder abgekühlten Weinessig darüber, daß das Gefäß voll wird, welches man dann so gut als möglich mit einer Rindsblase verbindet und zum ferneren Gebrauche an einem kühlen, trockenen und vor dem Froste hinlänglich geschützten Orte aufbewahrt.

Wenn mehrere solche Gefäße angefüllt wurden, so kann man sie von einem Jahre zum andern aufbewahren.

### **Kohlrüben.**

Diese halten sich am besten in Gruben, die man im Garten an einem trockenen Orte, den die Sonne nicht treffen kann, gräbt, welche man dann mit der ausgegrabenen Erde bedeckt und sie mit einem Spaten wie zu einem Grabhügel schlägt, damit das Regenwasser ablaufen und nicht eindringen kann.

Doch kann man sie auch in trockenen Kellern im Sande aufbewahren, wenn die Blätter dicht über der Knollen weggeschnitten werden.

## Braunkohl.

Man schneidet die größten Wurzeln etwas ab und steckt den Kohl auf diese Art in einem Keller in trockene, sandige Erde, oder wohl auch in bloßen Sand, reihenweise dicht nebeneinander, schräge oder etwas tiefer, als er vorher stand; so wird er wieder Wurzel schlagen und sich frisch und grün erhalten.

Auf diese Art verfährt man auch mit dem Blumenkohl, dem die Sprossen beständig nachwachsen und immer jung und zart sind. Die sandige Erde oder der Sand muß aber öfters angefeuchtet werden, doch nur so, daß auf die Sprossen selbst kein Wasser kommt.

## Selleriewurzel.

Von dieser schneidet man das Kraut oben ab und legt sie auf einige Monate in trockenen und luftigen Kellern in Sand ein.

Dies thut man mit denen, die man zum Suppenwürzen gebrauchen will. Will man selbe aber zum Salat gebrauchen, so verfährt man auf folgende Art: Man nimmt sie mit ihren Herzen oder Keimen, die ihrer besondern Härte wegen der beste Theil sind, schneidet die untauglichen Stengel und Fasern weg und siedet die sauber gewaschenen beinahe so, wie den Spargel im Wasser, läßt den genug weichen Sellerie dann kalt werden, gibt ihn in einen Topf von Steingut, gießt Essig und etwas Baumöl darüber, bestreut ihn mit Salz, Ingwer und Pfeffer, deckt das Gefäß fest zu und bewahrt es an einem kühlen Orte zum beliebigen Gebrauche.

## Petersilienwurzel.

Will man die Petersilienwurzel über Winter aufbewahren, so bricht man die äußersten grünen Blätter derselben bis auf das Herz ab, legt sie reihenweise in einem trockenen lustigen Keller in dürren Sand, jedoch muß das Herz unbedeckt bleiben, damit sie gehörig Luft haben.

Gewöhnlich bleiben sie schmachtst und unterliegen die Wurzeln auch wirklich späterhin dem Verderben, so sind doch wenigstens ihre immergrünen Blätter brauchbar.

Damit man aber zu einer Zeit, wo alles mit Eis und Schnee bedeckt ist, an Petersilienkraut nicht Mangel leiden darf, so muß dasselbe in Vorrath getrocknet werden.

Man wählt die schönsten und besten Blätter, wäscht sie sauber, breitet sie auf einem trockenen und lustigen Boden oder in einer Kammer auf, kehrt sie öfter um und hebt sie dann, wenn sie dürr sind, in Papiersäckchen zum künftigen Gebrauche auf.

Wenn man nun ihrer bedarf, so läßt man sie einige Stunden im frischen Wasser sich ausdehnen und frisch werden und gibt sie in die heiße Brühe oder Suppe.

## Grüne Bohnen.

Die frisch abgenommenen, geschälten und schräge zart geschnittenen Bohnen, welches gewöhnlich in Kellern, Gewölben oder Orten, wo nicht Luft hinkommt, geschieht, werden in einem Weidling mit Salz durchmengt, dann in eigens dazu gemachte Fäßchen schichtweise gelegt, mit der geballten Hand festdrückt und zwischen jede Schichte etwas Salz gestreut; oben auf die letzte Schichte

kommt viel Salz, zuletzt wird das Fäßchen zugeschlagen. Nach einigen Tagen muß dasselbe umgekehrt und dieses Verfahren alle 8—14 Tage wiederholt werden.

Sollen nun dergleichen Bohnen gekocht werden, so müssen sie über Nacht in frischem Wasser stehen, dann in kochendes Wasser gegeben, und wenn sie weich sind, mit kaltem Wasser wieder abgekühlt und nur in kochender Fleischbrühe vollends gar gekocht werden.

### Fisolen in Essig.

Die Fisolen werden nudlig geschnitten, in Salzwasser weich blanchirt, in kaltes Wasser gegeben, abgeseiht, hierauf Essig wie bei den Gurken gekocht, ausgekühlt, die Fisolen in Gläser gefüllt, der gekochte Essig darüber gegeben und oben mit seinem Del überzogen, worauf sie verbunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt werden. Sie werden zum Rindsfleisch mit Del und Pfeffer gegeben.

### Winter-Endivien.

Bei diesen steckt man die Wurzeln mit einem ziemlichen Erdklumpen reihenweise in Furchen in den Sand, und gräbt sie bis an die obersten Blätterspitzen ein, drückt den Sand gut an, damit sie sich schließen, als ob sie gebunden wären.

Weil sich die Endivien von Eichorien wenig unterscheiden, so werden die Wurzeln der letzteren so in den Sand gesetzt, daß ihre Herzen oder Keime außerhalb desselben zu stehen kommen, wodurch sie im Winter Blätter austreiben, die den Winter-Endivien an Geschmack beinahe gleich kommen.

## FrISChe ArtIſchoken.

Hierzu nimmt man diejenigen, welche noch nicht Früchte angeſetzt haben, mit einem Erdklumpen behutsam heraus und ſetzt ſie, wenn man kein Treibhaus hat, in einen trockenen Keller, gibt ihnen, wenn es die Witterung erlaubt, hinlänglich friſche Luft, verſchont ſie aber mit dem Begießen.

Hiedurch wird man nicht nur zu einer Jahreszeit, wo ſelbe nicht zu haben ſind, vollkommene Früchte erhalten, es werden auch diejenigen, an welchen ſich noch keine Früchte anſetzen ſollten, durchwintert, daß man ſie im Frühlinge wieder in gutes Erdreich ſetzen kann.

## Sauerkraut.

Hierzu werden weiße Kraut- oder Kohlköpfe genommen, dieſe von den faulen oder äußeren ſchmutzigen Blättern geſäubert, die Krauthäupter auseinander geſchnitten und auf einer Hobelmaſchine mit einem viereckigen Kaſten in zarte Fäſerchen zerſchnitten, dann in Fäſſer mit Dill und Salz ſchichtweiſe eingemacht, mit einer Stampfe eingestampft, mit friſchen Krautblättern belegt, von einem alten Siebe der Boden oder ein reines Tuch darüber gelegt und der darauf paſſende Deckel mit Steinen beſchwert wodurch das Kraut in ſeiner eigenen Sauce in Gährung kommt und eine angenehme Säure erhält.

Am wohlſchmeckendſten wird es in noch friſchen Weinfäſſern. Auch hat man beſondere Schraubensäſſchen dazu, wodurch das Eindringen der Luft verhütet und die Brühe immer darüber und Alles reinlich erhalten wird.

## Kleine Gurken.

Diese müssen bei trockener Bitterung gepflückt, rein abgewaschen, mit einem Tuche abgetrocknet, sehr stark gesalzen, gut durcheinander geschwungen und so zwei Stunden im Salz liegen gelassen, dann auf ein Sieb ausgelegt werden, damit das Salz abläuft.

Nun werden drei Theile Weinessig, ein Theil Wasser, auf  $1\frac{1}{2}$  Liter (1 Maß) 3 Stück Chalotten, 3 Stück Kokambolen gekocht und dann herausgenommen, statt diesem aber von jeder Gattung Gewürz 10 Körner hineingegeben und mitkochen gelassen. Nach diesem muß man am Boden der einzufüllenden Gläser etwas Gurkenkräutchen, mehrere Stückchen Paprika und darauf eine Lage Gurken geben, so fort bis über die Hälfte anfüllen, dann wieder mit Kräutchen und Paprika decken und die Gläser bis zum Halse anfüllen, wieder Kräutchen darauf geben, den gekochten ausgekühlten Essig sammt Gewürz darüber schütten, gut verbinden und verwahren.

## Gurken im Salzwasser.

Man nimmt schöne ziemlich große Gurken, die rein gewaschen und abgetrocknet werden; selbe werden in kleine Fäßchen, die auf dem oberen Boden ein kleines Loch zu einem Zapfen haben, eingelegt; auf den Boden dieses Fäßchens legt man eine Hand voll Weinblätter, etwas Dillkraut und Weinranken; von jenen Weinranken nimmt man einen guten Theil, die man, wenn sie gewaschen sind, etwas zerklöpft, damit sie den Sauerstoff den Gurken eher mittheilen, und ein Stückchen

Maun; dann legt man eine Lage Gurken, dann wieder Weinblätter und etwas Dillenkraut, hernach wieder Gurken bis das Fäßchen voll ist; sodann gießt man Flußwasser, worin man so viel Salz auflösen läßt, daß es gut vorschlägt, darauf, bis es voll damit ist; beilt dann das Fäßchen fest zu, stellt es an einen warmen Ort, schüttelt selbes durch 14 Tage täglich und füllt es, doch nur bei dem Zapfen, da es nicht ganz geöffnet werden darf, alle 10 Tage mit etwas Salzwasser auf.

### Paradies-Aepfel in Wasser.

Hiezu werden die Paradies-Aepfel in Weinblätter eingewickelt, in ein dazu bestimmtes Fäßchen gegeben, mit frischem Wasser aufgefüllt, sodann alle zwei Tage mit frischem Wasser gewechselt.

### Trüffeln.

Die Trüffeln werden rein abgewaschen und abgebürstet, dann kommen sie in eine Casserole, welche mit rothem Wein angefüllt wird und werden so lange gekocht, als man braucht, um ein Ei hart zu sieden. Ist dies geschehen, so werden sie abgekühlt, in Gläser gelegt, der Wein darauf gegossen, aber so, daß oben ein leerer Raum bleibt; dieser Raum wird mit sehr frischem zerlassenen Kernfett angefüllt, mit einer Rindsblase verbunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

---