



I.

Verschiedene Methoden

das Obst lange Zeit frisch zu erhalten.

4. Winter-Obst im Großen zu erhalten.

Man muß das Obst auf den Bäumen völlig reif werden lassen, und es an einem hellen, recht trockenen Tage behutsam abpflücken; doch soll dies nie vor Michaelis geschehen; auch darf das zum Aufbewahren bestimmte Obst ja nicht abgeschüttelt, sondern es muß von den höheren oder jungen, schlanken Bäumen, wo man mit den Händen nicht langen kann, mit dem, an einer langen Stange befestigten, sogenannten Apfelbrecher vorsichtig abgenommen werden. Dieser kann nach Belieben von Holz oder Blech sein. Das so gepflückte Obst wird hierauf entweder auf langen Stellagen von Holz aufbewahrt, oder, nach einer anderen Methode, in kleine Tonnen eingepackt, die jedoch vorher rein ausgewaschen und völlig trocken sein müssen. — Man wählt das beste Obst, welches gar keine Makel hat, aus, legt es behutsam in die Tonnen nach einander hinein, bis sie voll sind, und schließt sie recht gut, damit keine Luft eindringen kann.

Will man den Äpfeln oder Birnen einen angenehmen Muskatgeschmack geben, so bestreut man die Tonne einen

Zoll hoch mit gedörrter Hollunderblüte, legt die Früchte, gleich vom Baum weg, schichtenweise so hinein, daß sie einander nicht berühren, und streut immer Blüten dazwischen. Die Fäßchen stellt man dann an einen trockenen Ort, wo die Luft durchziehen kann, und erst dann, wenn starke Kälte eintritt, gibt man sie in ein trockenes Gewölbe, wo sie vor dem Froste gesichert sind. Etwa um Weihnachten werden die Tonnen geöffnet, das Obst mit einem trockenen Tuche abgewischt und neuerdings eingepackt, das schadhast gewordene aber sorgfältig ausgesucht. Ueberhaupt ist es gut, wenn man kleine Gefäße hat, die man allezeit wieder anfüllen kann, weil sich das Obst nicht mehr gut hält, wenn eine Tonne angebrochen ist. Gegen Ostern kann man es wieder durchsuchen und abwischen. Da jede Sorte ihren besondern Monat zur völligen Reife hat, so ist es gut, wenn man die verschiedenen Sorten in verschiedenen Tonnen bewahrt. Bei diesem Einpacken der Früchte vom Baume in die Fässer rathen Manche noch trockene Holzspäne (doch keine fichtenen) einzulegen; Hollunderblüte oder reine Holzasche ist jedoch besser.

Eine andere Art, das Obst aufzubewahren, ist folgende: Nach dem Abbrechen legt man es in einer luftigen, trockenen Kammer auf Tücher oder Breter, nicht gar zu dicht an einander, zum Abschwitzen, bis es anfängt zu frieren; dann legt man es auf eigens dazu gefertigte, hängende, oder auf hölzernen Böcken ruhende Breter, aber ja nicht auf Stroh, welches im Keller leicht modert, und dem Obste einen unangenehmen Geruch mittheilt. Auch ist beim Abpflücken des Obstes darauf zu achten,

daß man es nicht zu oft aus einer Butte oder Korb in den andern überleert; weil es dadurch Flecken bekommt, die leicht in Fäulniß übergehen. Dasselbe gilt auch vom Abschütteln des Obstes.

5. Zwetschken den Winter hindurch aufzubewahren.

Man bricht mit Handschuhen schöne Zwetschken mit den Stielen ab, legt in einen Steintopf unten Weinblätter und alsdann die Zwetschken dicht neben einander, belegt sie oben wieder mit Weinblättern, schließt den Topf mit einem gut passenden Deckel, und gräbt ihn im Garten in die Erde. Auf diese Weise erhalten sie sich lange frisch, wenn jedoch der Topf einmal geöffnet wurde, so müssen sie schnell hinter einander verbraucht werden.

6. Andere Art, Zwetschken frisch zu erhalten.

Man schmelze gelbes oder weißes Wachs in einem Tiegel und tauche dann die reifen Zwetschken bei den Stengeln darein, daß sie mit einem dünnen Wachshäutchen überzogen werden; doch darf das Wachs ja nicht zu heiß sein. An den Stielen befestige man vor dem Eintauchen in das Wachs einen Faden, woran sie aufgehängt werden. Will man sie zur Tafel geben, so muß man sie vorher von dem Wachs reinigen.

7. Johannisbeeren abzutrocknen.

Man sucht hiezu die größten Träubchen Johannisbeeren aus, nimmt dann Eierweiß und Rosenwasser, klopft es gut auf, tunkt die Träubchen darein, daß sie recht naß werden, wälzt sie recht gut in dem feinsten,

gestoßenen und gefähten Zucker, bindet immer etliche Träubchen zusammen, hängt sie in ein warmes Zimmer, damit sie trocknen, und hebt sie in einer Schachtel auf.

8. Noch eine Art, Pflaumen zu bewahren.

Man schneidet einen Zweig mit reifen Pflaumen ab, versiegelt ihn da, wo der Anschnitt ist, und hängt ihn an einem trockenen Orte auf. Natürlich läßt sich diese Aufbewahrungs-Art nur im Kleinen anwenden.

9. Limonien frisch zu erhalten.

Man gibt eine starke Hand voll geriebenes, trockenes Salz in einen großen, neuen Topf, wickelt jede Limonie besonders in Papier, und legt sie in den Topf auf das Salz, gibt darauf wieder eine Lage Salz, dann eine Lage Limonien und so fort, bis der Topf voll ist, doch muß das Salz die oberste Lage bilden. Nun deckt man den Topf mit einem gut schließenden Deckel zu, und stellt ihn an einen trockenen Ort, wobei man öfter nachsehen muß, ob das Salz nicht feucht geworden ist. Auf diese Weise lassen sich die Limonien drei bis vier Wochen erhalten.

10. Andere Art, Citronen zu bewahren.

Man sucht recht schöne, reife und unbesleckte Citronen aus, wischt sie mit einem reinen Tuche ab, und wickelt sie dann in reines, weiches Druckpapier behutsam ein; nun bindet man ein Bündel frischer Besen zusammen, und stellt sie so in den Keller auf den Boden, daß das Reissig derselben so lange als möglich frisch bleibt. In die

ausgespreizten Besen Zweige legt man nun die eingewickelten Citronen, die sie so lange saftig erhalten.

11. Aepfel den Winter hindurch zu erhalten.

Die frisch abgepflückten Aepfel legt man anfangs an einen Ort, der weder zu warm, noch zu kühl ist; wenn es kalt zu werden anfängt, so gräbt man an einer Stelle des Gartens, wo die Erde nicht zu feucht ist, eine Grube, läßt dieselbe mit Bretern auslegen, und bedeckt den Boden fingerhoch mit trockenem Sande; dann wird trockenes Stroh darüber gelegt, die Aepfel darauf geordnet, wieder mit Stroh bedeckt, und die Grube mit Erde zugeschüttet.

12. Wälsche Nüsse durch längere Zeit zu erhalten.

Man trocknet gute, frische Nüsse mit einem Tuch sauber ab, damit sie an den grünen Schalen nicht feucht sind; dann gibt man in ein hölzernes Schaffel trockenen Flußsand, ungefähr handhoch, dann eine Lage Nüsse, und so abwechselnd eine Lage Sand und eine Lage Nüsse, bis das Gefäß voll ist; oben belegt man den Sand dick mit Weinlaub und stellt das Schaffel in einen Keller oder an einen andern kühlen Ort; doch ist dabei zu beobachten, daß der Sand weder zu feucht, noch zu trocken sein darf.

13. Andere Art der Aufbewahrung wälscher Nüsse.

Man läßt die Nüsse in den grünen Schalen und packt sie schichtenweise mit getrocknetem Salz in einen Steintopf recht fest, legt einen Deckel darauf, und gräbt den Topf so fest in die Erde, daß er durch den Frost nichts

leiden kann. Sehr lange kann man sie jedoch auf diese Art nicht aufbewahren, weil sie durch die Länge der Zeit einen unangenehmen Geschmack bekommen.

14. Dürre wälsche Nüsse wieder frisch zu machen.

Man gibt dürre Nüsse in einen Weidling, gießt siedendes Wasser darauf, gibt ein Paar Hände voll Salz dazu, und läßt es einige Stunden stehen; dann schlägt man die Nüsse auf, zieht die Haut von den Kernen, und schüttet warme Milch, doch nur wenig, darüber. — So kann man sie statt frischer Nüsse zum Confect geben.

15. Aepfel vor Fäulniß zu bewahren.

Man sucht die schönsten Aepfel aus, welche aber gar keine Makel haben dürfen, legt sie auf eine Horde, doch so, daß keiner den andern berührt, in einer abgesonderten Kammer, schließt die Fenster und Thüren derselben fest zu, macht sodann ein Feuer mit Rebenholz an, läßt es gut schmauchen, und verfährt auf diese Art durch vier bis fünf Tage. Sind nun die Aepfel durch den Rauch getrocknet, so legt man sie schichtenweise mit Häckerling in einen Kasten, doch so weit von einander, daß sie einander nicht berühren, bedeckt sie oben mit einer Strohlage, und schließt den Kasten gut zu. Auf diese Weise erhalten sie sich ein ganzes Jahr hindurch.

16. Aepfel und Birnen zu erhalten.

So unwahrscheinlich es klingt, so lassen sich doch Aepfel und Birnen im Winter eine lange Zeit hindurch im Wasser conserviren. Man schlägt einem alten Wein-

fasse den Boden aus, stellt es im Keller aufrecht, füllt es ungefähr bis auf einen halben Fuß hoch mit einer guten Sorte Äpfel oder Birnen an, legt den herausgenommenen Boden darüber, beschwert selben mit einem Steine, und gießt dann so viel Wasser darauf, daß der obere Boden ganz damit bedeckt wird. Dies ist die ganze hiezu erforderliche Arbeit. Noch ist dabei zu beobachten, daß man, wenn man einige Früchte herausgenommen hat, die zurückgebliebenen jedesmal gut wieder zudeckt; weil sie, läßt man sie auf dem Wasser schwimmen, schwarz werden und verderben.

17. Quitten zu erhalten.

Die Quitten kann man, wie die übrigen Winterfrüchte, auf Obstlagern aufbewahren, nur dürfen sie weder in der Nähe von Birnen oder Äpfeln liegen, weil denselben ihr stärker Geruch schädlich ist, noch darf man Weintrauben in dem nämlichen Gemache aufhängen, weil sie durch die Ausdünstung der Quitten leicht zu faulen anfangen. Man pflegt die Quitten so spät als möglich, gewöhnlich im October, oder wenn die Fröste eintreten, bei trockenem Wetter abzupflücken, wischt die Wolle ab, und bewahrt sie in Ermangelung eines passenden, abgefonderten Kellers auch in trockenem Sande.

18. Kirschen aufzubewahren.

Wenn die schwarzen Kirschen recht reif sind, pflückt man sie bei Sonnenschein, und wenn es lange nicht geregnet hat, mit Handschuhen vom Baume, schneidet mit

einer Schere die Stiele ganz dicht an den Kirschen ab, gibt sie behutsam in gut ausgetrocknete Bouteillen, die weite Hälse haben, pfropft sie gut zu, verpicht sie, damit keine Luft dazu kommt, und stellt sie in den Keller. Auf diese Art erhalten sie sich bis nach Weihnachten frisch, besonders, wenn sie sehr spät eingelegt werden.

19. Andere Art, Kirschen zu bewahren.

Hiebei muß man, wie bei der vorhergehenden Art, beobachten, daß man die Früchte nicht mit der bloßen Hand berührt, und sie, wie man sie vom Baume abgenommen, sogleich einlegt. Man gibt sie in eine reine Bouteille, pfropft sie gut zu, und verbindet sie noch überdies mit einer Blase. Nun hängt man sie an einem hinlänglich langen Stricke in den Brunnen, und zwar so tief, daß die Flaschen ganz im Wasser sind. Auf diese Art kann man auch Pflaumen aufbewahren.

20. Weintrauben zu erhalten.

Man bindet sie gewöhnlich einzeln oder zwei und zwei an einen Faden, und hängt sie an einem sichern und trockenen, nicht zu kalten Orte auf, so erhalten sie sich sehr lange, besonders wenn man von Zeit zu Zeit die einzelnen angefaulten Beeren herausklaubt.

21. Andere Art, Weintrauben zu erhalten.

Man bestreut ein Faß oder eine Kiste mit warmem, trockenem Sande, bedeckt sie am Boden mit trockenem Weinlaub, und legt die Trauben darauf, bedeckt diese

wieder mit trockenen Weinblättern, streut ein Paar Finger hoch Sand darüber, fährt so fort, bis das Gefäß voll ist, und verwahrt es gegen den Frost.

22. Johannisbeeren aufzubewahren.

Diese müssen bei vollkommen schönem und trockenem Wetter gepflückt werden, und dürfen nicht im Geringsten verwundet sein. Am besten ist es, wenn man sie gleich bei den Sträuchern in reine, trockene Flaschen füllt. Diese werden nun wohl zugedekelt und verstopft, und, mit dem Halse nach abwärts, im Garten in eine Grube gestellt. Wenn es frieren will, so macht man eine Streu von Heu und Stroh über dieser Stelle, damit der Boden nicht zu hart wird, wenn man die Flaschen herausnehmen will.

23. Kirschen und Pflaumen

kann man auf dieselbe Weise erhalten.

24. Frische Kastanien zu bewahren.

Sie erhalten sich in ihren stacheligen Schalen länger, als ohne dieselben, wenn man sie in Sand eingräbt. Um sie aber vor den Mäusen, die sie sehr lieben, zu bewahren, ist es besser, wenn man sie auf warmgemachtem, trockenem Sande in ein Fäßchen gibt, dasselbe gut zuspundet, und es in den Keller stellt: auf welche Art sie sich auch längere Zeit gut erhalten.