

A n h a n g.

1485. Gemüse und Obst aufzubewahren. Zum Aufbewahren der Gemüse wähle man wo möglich einen hellen, lustigen Keller, dessen Lustlöcher bis zum Eintritt des Winters offen bleiben, bei dem ersten Froste jedoch verstopft werden müssen. In denselben lasse man so viel Erde oder Sand tragen, daß man davon ein oder zwei Beete von 1 Fuß Höhe machen kann. In diese Beete pflanzt man nun den vorher von den äußeren groben Blättern und Stengeln befreiten **Blumentohl**, den **Sellerie**, die **Petersilien-** und **Zuckerwurzeln** mit den Wurzeln ein. Auf dieselbe Weise verfährt man mit dem **Wirsingkohl**, der sich so nicht allein erhält, sondern noch gelber wird. Recht große, schöne **Sichorienwurzeln** bekommen Blätter, die einen wohltschmeckenden und gesunden Salat liefern. **Grünkohl**, auf die nämliche Art eingepflanzt, erhält sich den ganzen Winter über. Die während eines trockenen Sommers gewonnenen Gemüse sind der Fäulniß weniger unterworfen, als die in einem feuchten Sommer gezogenen. Alle 8 Tage muß man die Erde oder den Sand im Keller mit Wasser begießen, im Fall er trocken geworden sein sollte.

Mohrrüben, von denen die Köpfe etwas abgeschnitten, werden in Haufen an einen trockenen Ort des Kellers gelegt.

Kartoffeln erhalten sich am besten in Tonnen geschüttet, die auf einer Unterlage von Steinen stehen. Auf feuchtem Boden wachsen sie leicht aus.

Obst, als Äpfel, Birnen zc., nehmen im besten Keller einen widrigen, dumpfigen Geschmack an, daher solcher Ort zum Aufbewahren derselben unpassend ist.

1486. Weiße Rüben aufzubewahren. Man füttert eine trockene Tonne auf dem Boden und an den Seiten mit grauem Lösspapier aus, so daß kein Holz mehr gesehen werden kann, packt die Rüben hinein, legt zwischen

jede Lage Rüben Böschpapier, und fährt damit fort, bis die Tonne gefüllt ist. Mit Böschpapier und einem hölzernen Deckel fest zugedeckt und an einen trockenen, vor Frost bewahrten Ort gestellt, halten sich die Rüben auf diese Art sehr lange gut.

1487. Weiße Rüben auf eine andere Art den Winter über aufzubewahren. So viel Rüben, als man auf eine Mahlzeit zu brauchen gedenkt, schüttet man in einen diesem Verhältniß angemessenen Topf und vertheilt auf diese Weise die ganze Masse der aufzubewahrenden Rübenmahlzeiten in verschiedene kleine, vor dem Einflusse der Luft durch festes Zudecken geschützte Töpfe, stellt solche im Garten in ein frischgegrabenes, mit Brettern und Stroh ausgelegtes Loch und bedeckt sie fest mit Erde. Zum jedesmaligen Gebrauche gräbt man einen Topf nach dem andern aus, darf jedoch keinen angebrochenen wieder in die Erde bringen, weil die übrigen Rüben in diesem Falle verderben würden.

1488. Mostrich (Senf) zu bereiten. Man rührt $\frac{3}{4}$ Pfund ($37\frac{1}{2}$ Mth.) weißen und $\frac{1}{4}$ Pfund ($12\frac{1}{2}$ Mth.) schwarzen, feingestossenen und gesiebten Senf in einem Napfe mit etwas siedendem Wasser zu einem dicken Brei an und läßt diesen aufquellen und erkalten. Dann kocht man $\frac{1}{2}$ Quart (reicl. $\frac{1}{2}$ Liter) Weinessig mit 8 bis 12 Loth (13 bis 20 Mth.) Zuckerand und 2 Loth (reicl. 3 Mth.) Salz auf, läßt ihn erkalten, verdünnt damit nach und nach unter gutem Rühren die Senfmasse, fügt 1 Quentchen (knapp 2 Gramme) englisches Gewürz, 1 Quentchen (knapp 2 Gramme) Nelken, 1 Quentchen (knapp 2 Gramme) Zimmet, $\frac{1}{2}$ Quentchen (knapp 1 Gramm) Muscatblüthe und $\frac{1}{2}$ Quentchen (knapp 1 Gramm) Ingwer, Alles feingestossen und gesiebt, hinzu, füllt den Mostrich in Steintöpfe und bindet diese mit Papier oder Blase fest zu.

1489. Enten in vierzehn Tagen fett zu machen. Um in 14 Tagen speckfette Enten zu erhalten, quelle man Gerste in Wasser aus, gieße dann das Wasser davon ab, schütte die gequollene Gerste zum Auskeimen auf einen Haufen und breite solche nach dem Keimen zum Trocknen auseinander. Die bei zunehmendem Mond in einen engen, aber gut mit Stroh ausgelegten Stall gesetzten Enten erhalten nun in einem Troge dieses, aber nur mit wenigem Wasser angefeuchtete Malz zum Futter, damit sie mit diesem zugleich nur nothdürftig ihren Durst stillen. Besonderes Wasser zum Saufen wird ihnen nicht gereicht, auch von dem angefeuchteten Malze nur immer wenig nach und nach vorgestreut, sobald sie das erstere rein verzehrten. Bei Beobachtung dieser Regel sind die Enten nach Verlauf obiger Zeit äußerst fett.

1490. Kapannen in vierzehn Tagen fett zu machen. Hierzu bedarf man eines Hühnerkoben, der einem Gänsekoben ganz gleich gebaut

sein kann. Die in diesen Koben gesetzten Kapaune pflegen die ersten Tage über nicht gut zu fressen, daher füttere man sie auf folgende Art:

Drei Hände voll auf der Mühle geschrotenes Gerstenmalz vermische man mit 3 Messerspitzen voll Antimonium, 3 Messerspitzen voll Gummi und Salpeter nebst 4 Eßlöffeln voll Baumöl, knete dieses, mit Milch angefeuchtet, zu einem ordentlichen Teige, fertige davon kleine Klöße von der Größe an, daß sie ein Kapaun verschlucken kann. Jedem Kapaun stecke man Morgens, Mittags und Abends jedesmal 8 Stück ein, und gebe ihm außerdem gemeinschaftlich in dem Troge zu einem Brei angefeuchtetes Gerstenschrot. Mit dicker saurer Milch angefeuchtetes Schrot verdient vor dem mit süßer Milch den Vorzug, auch braucht man bei diesem, den Kapaunen gehörig steif gegeben, denselben dann täglich nur einmal Klößchen einzustecken.

Nach 14 Tagen werden die Kapaune mit Fett überzogen sein, sie magern aber wieder ab, sobald sie länger als diese Zeit sitzen müssen.

1491. Schinken einzupökeln. Eine Schweinsteule von ohngefähr 8 Pfund befreit man, weil diese nicht mit gepökelt werden dürfen, von ihren Knochen, stößt in einem Mörser 8 Loth (rechl. 13 Mth.) Salz nebst 2 Loth (rechl. 3 Mth.) Salpeter klar, reibt das Gestoßene gehörig in das Fleisch ein, legt es in ein irdenes Gefäß, bedeckt und beschwert es mit einem passenden Brete oder Deckel und läßt es so einen Tag lang liegen, worauf es gewendet wird, womit man einige Wochen fortfährt. Hat es sich in dieser Zeit von der Salzlake recht durchzogen, so wird es in den Rauch gehängt (am besten in eine Räucherammer, damit die Hitze des Feuers nicht dazu kommen kann) und läßt es auf diese Weise 12 bis 14 Tage räuchern. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man den Schinken aus der Räucherammer, hängt ihn an einem trockenen, luftigen Orte auf und verwendet ihn sodann zu beliebigem Genuß. Hat ein geräucherter Schinken nach dem Räuchern noch einige Wochen in der Luft gehangen, so ist dieser ungleich besser, als ein anderer, der sogleich nach demselben genossen wird.

1492. Rindfleisch auf Hamburger Art einzupökeln. Zu einem Centner Fleisch, wozu vorzüglich Brustkern, gestukte Rippe und Schwanzstück am besten sind, wird $\frac{1}{2}$ Pfund Salpeter unter 8 bis 10 Pfund Salz gemischt, womit das Fleisch eingerieben und nachher lagenweise bestreut wird, $\frac{3}{4}$ Pfund (12 $\frac{1}{2}$ Mth.) weißer Pfeffer, 4 Loth (knapp 7 Mth.) Muscatblüthe, 4 Loth (knapp 7 Mth.) Gewürznägel zusammen ein wenig gestoßen, wie auch ein Teller voll Wachholderbeeren, ein Teller voll Schalotten, ein halber Teller mit Rocambole und Knoblauch, 6 Teller voll Zwiebeln, alles dieses in Scheiben geschnitten, 8 Loth (rechl. 13 Mth.) Lorbeerblätter, vier Hände voll Basilikum, eben so viel Thymian und Majoran. Wenn

das Fleisch (aus dem die Knochen vorher ausgelöst sein müssen, damit man es fester zusammenlegen kann) mit Salz und Salpeter eingerieben ist, wird ein Faß, der Menge des einzupökelnden Fleisches angemessen groß, herbeigeschafft, selbiges wohl ausgebrüht, und nachgesehen, ob es nicht läuft, weil sonst das Fleisch verderben würde, alsdann immer eine Lage von obengenannten Sachen und dann eine Lage Fleisch mit einer hölzernen Keule recht fest eingestampft, damit die Gewürze recht eindringen und durchziehen können. Sobald die Lagen vollständig sind, bedeckt man solche mit einem gutpassenden Deckel, der entweder mit Steinen beschwert, oder durch eine Schraube fest zugeschraubt wird. Sollte nach einigen Tagen das Fleisch wider Vermuthen nicht so viel Sauce haben, daß sie knapp über den Deckel herausquillt, so macht man 1 Quart (reicl. 1 Liter) Salzwasser und gießt es darüber. Ist das Fleisch hinlänglich beschwert, so bedarf es keines Salzwassers. Nach drei Wochen kann man die kleineren Stücke des auf diese Weise gepökelten Fleisches zum Kochen nehmen; die größeren Stücke gebrauchen eine längere Zeit zum Durchpökeln und dürfen daher nicht zu früh aus dem Faße genommen werden.

1493. Rindsfleisch auf andere Art einzupökeln. Man nimmt 12 Pfund derbes Rindsfleisch (Brustkern, Oberschale, Querschwanz oder Schwanzspitze) und entfernt davon die Knochen, stößt dann 3 Loth (5 Mth.) Salpeter, 8 Loth (reicl. 13 Mth.) Salz, $\frac{1}{2}$ Loth (knapp 1 Mth.) Pfeffer, ebensoviel Nelken und einige Lorbeerblätter in einem Mörser, legt das einzupökelnde Fleisch auf einen großen Teller, bestreut dasselbe mit den genannten gestoßenen Ingredienzen und reibt es damit tüchtig ein. Hierauf legt man es in ein Gefäß, streut das von den Gewürzen noch Uebriggebliebene vollends darüber, beschwert es mit einem Deckel, und wendet es täglich ein Mal um. In 6 bis 8 Tagen ist es gut und man kann es dann, ohne es abzuwaschen, in Brunnenwasser kochen. Will man das Fleisch recht schön roth haben, so muß man es etwas länger liegen lassen; auch kann man etwas klaren Zucker zu den Gewürzen setzen, mit denen man es bestreut, welches letztere aber nur im Herbst und Winter anzurathen ist. Zuviel Salpeter macht es hart und giebt einen kratzigen Geschmack. Hat man ein Pökelfaß zum Zuschrauben, so wird das Fleisch in einem solchen allemal besser. Man kann das Rinds-Pökelfleisch zu vielen Gemüsen geben, wie zu Erbsen, Sauerkraut, Braun- oder Grünkohl, Bohnen, Kartoffeln, und kann es auch kalt genießen, wenn es vorher gekocht gewesen. Länger aber als 5 bis 6 Wochen darf es nicht im Pökelfaße liegen, wenn es nicht an seinem guten Geschmack verlieren soll. — Will man recht schnell Pökelfleisch haben, so reibt man 4 Pfund derbes Rindsfleisch mit 3 Loth (5 Mth.) Salz, 2 Loth (reicl. 3 Mth.) Salpeter und ungefähr

1 Loth (knapp 2 Mth.) Zucker gut ein, legt es in ein dazu passendes irdenes Gefäß, läßt es die Nacht über darin liegen, gießt es am andern Morgen voll Brunnenwasser und setzt es noch zwei Tage an einen kühlen Ort. Am dritten Tage schon kann man dann das Fleisch mit dem aufgeschüttelten Wasser kochen.

1494. Butter lange aufzubewahren. 4 Loth (knapp 7 Mth.) Kochsalz, 4 Loth (knapp 7 Mth.) Zucker und 4 Loth (knapp 7 Mth.) Salpeter werden gestoßen zusammengemischt. Auf 1 Pfund Butter rechnet man 2 Loth (reicl. 3 Mth.) dieser Mischung, knetet die gutausgewaschene Butter mit derselben durch, schlägt sie in Steintöpfe dergestalt fest ein, daß keine Lücken bleiben, bindet sie dann fest zu und stellt sie in den Keller. Auf diese Art behandelt, wird die Butter nicht ranzig, sie erhält vielmehr eine kernhafte Dichtigkeit und ein schönes Ansehen.

1495. Ranzige Butter zu verbessern. Man sticht die ranzig gewordene Butter in Scheiben aus, knetet sie tüchtig durch, indem man etwas heißes Wasser in Abfäßen hinzugießt, fügt frische Milch hinzu, fährt mit dem Durchkneten der Butter recht lange fort und läßt dann die Butter einige Stunden ruhig stehen. Hiernach gießt man die Milch ab, wäscht die Butter mit kaltem Wasser recht rein aus und mischt Salz darunter.

1496. Eier lange aufzubewahren. Die in den Monaten August und September gelegten Eier packt man schichtweise mit recht trockenem Häcksel, der aber nicht dumpfig sein darf, in einen Kasten und setzt denselben an einen vor Frost geschützten Ort zum Aufbewahren.

Erfrorene Eier erhalten ihre Brauchbarkeit wieder, wenn man sie in recht kaltes Wasser legt.

1497. Krebschwänze mittelst Salz aufzubewahren. Man kocht die Krebse in Wasser mit Salz ab, bricht die Schwänze aus den Schalen, pudt sie aus und legt sie in Gläser oder Töpfe. Nun kocht man Wasser mit so viel Salz und ein wenig Salpeter auf, daß nach dem Erkalten dieser Lase sich oben auf derselben eine dünne Decke von krystallisirtem Salz bildet. Man gießt diese Lase kalt über die Krebschwänze, gießt sie nach einigen Tagen wieder ab, füllt eine nach obiger Angabe frisch bereitete Lase auf die Krebschwänze, bindet die Gefäße mit Blase zu und verwahrt sie an einem kalten Orte. Beim Gebrauch wässert man die Krebschwänze unter öfterem Wechsel des Wassers in kaltem Wasser wenigstens einen halben Tag oder so lange, bis sie nicht mehr salzig sind.

1498. Tafelsalz zu bereiten. Zu jedem Pfund gewöhnlichem Kochsalz nimmt man 1 Quart (reicl. 1 Liter) Brunnenwasser. Das Salz mischt man mit dem Wasser zusammen, rührt es oft um, damit das Salz

sich auflöst, und läßt es mehrere Tage ruhig stehen. Dann gießt man das klare Salzwasser von dem trüben Bodensatz ab, seigt es durch ein feines Tuch in eine gut verzinnte Casserole und läßt es ganz einkochen; dabei nimmt man von Zeit zu Zeit das Salz, welches sich auf dem Boden der Casserole angesetzt hat, mit einem Schaumlöffel heraus und thut es zum Abtropfen auf ein aufgespanntes Tuch. Am nächsten Tage thut man das Salz auf große Schüsseln, läßt es im Ofen, der jedoch nur gelind warm sein darf, damit das Salz nicht gelb werde, vollkommen trocknen und reibt es im Mörsel fein.

1499. Sandwiches. Zu diesen sehr beliebten Bröddchen, die gewöhnlich zum Thee servirt werden, läßt man vom Bäcker lange dünne Brode von Milchbrodteig backen. Von diesen Broden raspelt man die äußere glänzende Rinde leicht ab, schneidet die Brode in sehr dünne Scheiben, bestreicht diese mit feiner Butter und darüber mit ein wenig englischem Senf, belegt die Hälfte der Brodscheiben mit passend zugeschnittenen Scheibchen Kalbsbraten, geräucherter Rinderzunge oder gebratenem Geflügel und bedeckt jede dieser belegten Brodscheiben mit einer unbelegten. Man kann übrigens die zum Bestreichen der Bröddchen bestimmte Butter gleich mit englischem Senf vermischen.

1500. Butterbrode mit Kalbsbraten und Senf. Man schneidet Milchbrode, die leicht abgeraspelt worden, in dünne Scheiben und röstet sie hellbraun. Frische Butter vermischt man mit etwas gutem französischen Senf, bestreicht hiermit die erkalteten Brodscheiben, belegt sie mit dünnen Scheibchen kalten Kalbsbratens, schneidet die Bratenscheiben nach der Größe der Brodscheiben sauber zu und streicht noch etwas Senfbutter ganz dünn darüber oder bestreut sie einfach mit ein wenig feinem Salze. Ebenso bereitet man Bröddchen von Roastbeef, Wild- und Hammelbraten.

1501. Butterbrode mit gehacktem Geflügel, Schinken oder Pökelzunge. Man schneidet die Milchbrode in dünne Scheiben und röstet sie wie in der vorigen Nummer, bestreicht sie mit frischer Butter, streut ein wenig Salz darüber, bedeckt sie messerrückenbüß mit feingehacktem Fleisch von gebratenem Puter, Kapauen oder Hühnern, oder mit feingehacktem gekochten Schinken oder Pökelzunge. — Hierzu lassen sich Reste von gebratenem Geflügel vortheilhaft verwenden.

1502. Dänische Butterbrode. Man nimmt hierzu eben solche Brode, wie zu den Sandwiches, schneidet sie in nicht zu dünne Scheiben und bestreicht diese zuerst mit feiner Butter und dann sehr dünn mit englischem Senf. Einen Theil dieser Brodscheiben belegt man mit genau nach der Form der Brodscheiben zugeschnittenen Scheiben von Kalbsbraten, einen

anderen Theil mit Wildbraten, einen dritten mit Rinderzunge, einen vierten mit Sardellen. Weiter belegt man die Brodscheiben mit Scheibchen geräucher-tem Lachs, mit Scheibchen von Gänseleber-Pastete, fertigt auch eine Anzahl Canapee's von Sardellen an (s. Nr. 299), röstet Milchbrodscheiben bräunlich und bestreicht sie mit Caviar, schneidet dünne, länglich-viereckige Scheiben von Pumpernickel, bestreicht sie mit Butter und belegt sie mit Scheibchen Chestertkase. Endlich kann man auch eine Anzahl von Brodscheiben mit Sardellenbutter bestreichen und mit von den Härten befreiten und gut abgetrockneten Aустern belegen. Ist dies Alles nun sauber vorbereitet, wobei man besonders darauf zu achten hat, daß die Fleischscheibchen u. s. w. genau nach der Form der Brodschnitten zugestutzt sind, damit sie dieselben nicht überragen, so richtet man die Bröddchen in den Farben abwechselnd und symmetrisch auf mit Servietten belegte Schüsseln recht zierlich an. Man servirt diese Bröddchen gewöhnlich auf Vällen und setzt sie auf das Büffet.

1503. Vereifte oder überzogene Johannisbeertrauben. Hierzu kann man alle Sorten Johannisbeeren anwenden, nur muß man darauf sehen, daß man recht schöne, volle Trauben ohne Makel bekommt. Um sie zu überziehen, läßt man Eiweiß in eine Obertasse oder dergleichen enges Geschirr auslaufen, taucht die Trauben eine nach der andern hinein, läßt dieselben abtropfen und überzuckert sie in der Weise, daß man sie in gestoßenem aber nicht gesiebtem Zucker theils herumdreht, oder auch mit solchem überstreut. Die so behandelten Trauben werden nun an der Sonne oder in trockener Luft nur etwas angetrocknet, was kurze Zeit dauert. In der Ofenwärme die Trauben zu trocknen, würde sie verderben. Obgleich diese Trauben, wenn sie auf diese Weise überzuckert worden, sich einige Tage schmachhaft erhalten, so sind sie frisch doch am besten und genussreichsten.

1504. Paprika-Huhn. Man schneide junge Hühner, nachdem sie gut gereinigt, ausgenommen, gesengt und gewaschen sind, in Stücke, welche man leicht salzt. Sodann schneide man eine Zwiebel (auf 2 Hühner) in feine Stückchen und dünste sie in einer Casserole mit Butter, thue dann die Hühner hinein und bestreue sie mit einer Messerspitze Paprika (ein sehr scharfer ungarischer Pfeffer, man nehme sich darum in Acht, daß man nicht zu viel Paprika nimmt), decke sie zu und lasse sie unter öfterem Umwenden dünsten. Hierauf bestreue man die Stücke mit ein wenig Mehl und lasse sie mit etwas Fleischbrühe und einigen Löffeln saurer Sahne langsam kochen; zuletzt salze man noch etwas nach.

1505. Paprika-Karpfen. Man schneidet den Fisch in kleine Stückchen und salzt denselben. Dann dünstet man eine Zwiebel wie oben

in Butter, und läßt mit einer Messerspitze **Paprika** den Karpfen dünsten. Dann thue man noch etwas Essig, saure Sahne und Fleischbrühe dazu und lasse das Gericht langsam weichkochen. Die Stücke legt man auf eine Schüssel, die kurz eingekochte Sauce jedoch legire man noch mit etwas Butter, 2 Eigelb und dem Saft einer Citrone und lasse diese Sauce nochmals aufsieden.
