

kochen; wann es durchgekocht hat und dick wird, dann läßt man es überkühlen und gibt es in die Gefrierbüchse. Die Büchse muß $\frac{1}{2}$ Stunde nach allen Seiten gedreht werden. Nachher läßt man die Büchse in Eis stehen bis zum Gefrieren. Dann schneidet man es mit einem silbernen Löffel heraus und gibt es mit Oliven zu Tische.

923. Zitronen-Eis.

1 l Wasser, $\frac{1}{2}$ l guter weißer Wein, ein Stück Zimt, Saft und Schale von 5 Zitronen werden gekocht, sodann vom Feuer genommen und 12 Eidotter eingequirlt. Abermals wird die Mischung auf Feuer gebracht, bis sie zu kochen beginnen will, wird sie vom Feuer weggenommen und gerührt, bis sie beinahe erkaltet ist. Die Zitronenschalen werden auf Zucker abgerieben und der Zimt herausgenommen, bevor die Masse in die Gefrierbüchse kommt.

XIX. Viktualien aufzubewahren und frisch zu erhalten.

924. Butter, ranzige, wieder frisch zu machen.

Die ranzige Butter wird geschmolzen, abgeschäumt und in dieselbe eine geröstete Brotkruste getaucht. Nach Verlauf von einer oder zwei Minuten hat die Butter keinen unangenehmen Geschmack mehr, die Brotkruste hingegen, die man herausnimmt, hat ihn vollends angezogen.

925. Eier aufzubewahren.

Man löse einen Teil Wachs in zwei Theilen erwärmten Olivenöls auf. Mit dieser Lösung werden die Eier überzogen und sollen 2 Jahre lang sich frisch erhalten.

926. Erbsen für den Winter zu trocknen.

Zu 1 Seidel ($\frac{1}{3}$ l) Erbsen wird $2\frac{1}{2}$ g ($\frac{3}{4}$ dkg) Zucker genommen, denselben lasse man in einer irdenen Kasserolle auflösen, gebe ein wenig Wasser, sodann die Erbsen hinein und lasse sie solange dünsten, bis kein Tropfen Wasser mehr vorhanden ist; die Erbsen rühre man, daß sie nicht anbrennen, und gebe Acht, daß sie ganz bleiben. Dann gebe man sie auf eine mit Papier belegte Siebplatte, stelle diese auf einen Sparherd, der nicht zu heiß ist, und lasse selbe solange liegen, bis sie trocken sind. Man muß sie öfter vom Papier ablösen, damit selbe nicht anbrennen. Die Erbsen gebe man dann in ein Glas, verbinde dieses mit Papier, in das man Löcher sticht. Jeden Monat muß man sie aufbeuteln.

927. Grüne Erbsen aufzubewahren.

Zu jedem Maß Erbsen stoße man 120 g (12 dkg) Zucker, verrühre die Erbsen damit, lasse sie dünsten, bis sie trocken sind und dann an der Sonne trocknen.

928. Gurken

werden auf dieselbe Art aufbewahrt, nur muß man die Gurken 5 Minuten einbrühen und muß Salz dazu nehmen.

929. Gurkensalat aufzubewahren.

Man schäle ganz rohe Gurken, schneide sie, salze sie, lasse sie 2—3 Stunden schwizen, gieße dann das Wasser ab, breite die Gurken auf einem Tuche aus und trockne sie ab, nun vermenge man sie mit starkem Essig und gebe sie in Gläser. Der Essig muß die Gurken bedecken, nun übergieße man sie noch 1 cm hoch mit Öl, verbinde die Gläser und bewahre sie an einem kühlen Orte auf.

930. Kartoffeln aufzubewahren.

Alte Speisekartoffeln bis in den Monat Juni und Juli hinein gut zu erhalten, werden schon im Jänner sorg-

fältig aus- und in einen trockenen und ganz dunklen Keller auf einen Haufen geschüttet, wo sie mit gesiebter und trockener Steinkohlenasche oder Holzasche gehörig untermischt werden und zwar derart, daß eine jede Kartoffel mit solcher Asche umgeben ist. So aufbewahrte Kartoffeln werden weder glasig noch im Innern schwarz und haben noch in den spätesten Frühjahrsmonaten eine angenehme Farbe und guten Geschmack.

931. Kopr

wird auch auf dieselbe Art aufbewahrt. Die Wurzel des Kopr wird vor der oben angeführten Behandlung gut abgesehritten und dann wie Paradiesäpfel behandelt.

932. Mandelmilch aufzubewahren.

Man stoße feine Mandeln und gebe Wasser dazu, drücke die Mandelmilch gut aus. In's Kasserolle gebe man gestoßenen Zucker, gieße die Mandelmilch darauf und lasse sie abkochen. Das Ganze seihe man durch ein Tuch, fülle es kalt in die Flasche, binde sie zu mit Papier, steche in dasselbe Löcher und man bewahrt so die Mandelmilch zum Gebrauch.

933. Margarine von Butter zu unterscheiden.

Margarine oder sogenannte Kunstbutter darf, weil sie Fleischbestandteile enthält, zur jüdischen Küche nicht verwendet werden. Um sie nun von Naturbutter genau unterscheiden zu können, bedient man sich folgenden Verfahrens: Man bestreiche ein unbeschriebenes Briefpapier mit der betreffenden Masse und zündet es an; ergibt sich ein unangenehmer brandiger Talggeruch, so hat man es mit Kunstbutter zu tun, ist jedoch der Geruch ein aromatischer, so weiß man, daß es Naturbutter ist. Überdies ist beim Auslassen und Braunbraten der Margarine der Bodensatz ein fester brauner, der sich am Gefäß festsetzt, während die oberen Fettheile hellgelb bleiben.

934. Paradiesäpfel über den Winter aufzubewahren.]

Die nicht überreifen Paradiesäpfel werden in einen irdenen Topf gegeben. Wasser mit Essig, in welches man ein Stück ganzen Zimt, einige Körner Neugewürz, einige ganze Nelken gibt, wird gekocht und nachdem es überkühlt ist, über die Äpfel gegossen. Das Ganze läßt man dann an einem kühlen Orte stehen. Sodann werden zwischen die Äpfel dünne Scheiben Kren gegeben. Schließlich wird das Ganze mit Rindsfett übergossen. So zubereitet können die Äpfel den ganzen Winter stehen. Will man sie in Brauch nehmen, wird in dem Fette eine Öffnung gemacht, nachdem einige Äpfel herausgenommen wurden, übergießt man die zurückgebliebenen wieder mit Fetten.

935. Schmetten vor dem Gerinnen zu schützen.

Hätte man Schmetten oder Milch zu kochen, bei der man voraussetzt, daß sie gerinnen könnte, so füge man ihr, bevor man sie zum Kochen stellt, feine Soda u. zw. auf 1 Seidel ($\frac{1}{3}$ l) eine Messerspitze derselben bei, rühre es um und lasse die Schmetten oder Milch kochen.

936. Schwämme aufbewahren.

Um Schwämme den ganzen Winter über aufzubewahren, so daß sie den frischen Geschmack behalten, soll man eine Lage gereinigter und halbirter Schwämme in ein Gefäß geben, darauf eine Lage Salz und wiederholt dies, bis das Gefäß voll ist. Man kann immer davon nehmen, jedoch vor dem Gebrauch muß das Salz von den Schwämmen abgewaschen werden.

937. Schwämme zu trocknen.

Von Herrenpilzen, die nicht wurmig sein dürfen, schält man die obere Haut vorsichtig ab, inwendig wird das schwammige Loos heruntergeschabt und die Schwämme sodann in schöne Scheiben geschnitten; die Scheiben werden dann

auf einen Baumwollfaden wie eine Korallenschnur aufgefädelt, und diese Schnur über die Platte gehängt. Die etwas getrockneten Schwämme werden an der Sonne fertig getrocknet. Die trockenen Schwämme werden in einem reinen Leinwandfackel an einem kühlen Ort aufbewahrt, und können im Winter zur Bereitung von Saucen u. sehr gut verwendet werden.

Gebrauch der trockenen Schwämme. Bevor getrocknete Schwämme verwendet werden, müssen sie ausgewaschen werden, dann werden selbe mit schwacher Suppe zugekocht, $\frac{1}{2}$ Stunde läßt man sie kochen, dann abgeseiht, und etwas zerhackt. Mit einem guten Einbrenn wird Sauce gemacht. Dazu kommt eine Prise Blüte, etwas gehackte grüne Petersilie, wenn nötig etwas Salz, zuletzt einige Körner Kümmel. Dies alles läßt man aufkochen, die Schwämme werden hineingegeben, man läßt sie einige Minuten durchziehen und die Sauce ist fertig.

938. Weintrauben aufzubewahren.

Weintrauben, welche weder überreif noch beschädigt sind, lege man in große steinerne Töpfe derart, daß die Beeren sich nicht berühren können, die Zwischenräume fülle man mit Hirse aus. Der steinerne Deckel wird so luftdicht wie möglich auf den Topf geschlossen. Zu diesem Zwecke streiche man die Fugen so dicht wie möglich mit Glaserkitt aus und klebe über diese Fugen starkes Papier.

939. Zitronen und Pomeranzen frisch zu erhalten!

Man löse Schellack in Weingeist auf und tauche die Früchte in diese Flüssigkeit. Durch diesen leichten Harzüberzug werden sie konserviert und behalten ihren Saft und ihr Aroma.

940. Zwetschen (frische) für den Winter aufzubewahren.

Man pflückt die Zwetschen (Pflaumen) mit den Stengeln und schichtet sie in einen reinen größeren Glasbehälter recht fest. Dann läßt man das Glas von einem Binder mit einem Holzdeckel recht fest vermachen und mit

Binderpech vergießen, wobei man darauf achten muß, daß kein Pech in das Glas hineinkommt. Hierauf macht man im Garten eine Grube, beiläufig so groß wie das Glas ist, stellt das Glas hinein, legt noch ein Brett auf das Glas, und schüttet wieder Erde darauf. So können die Zwetschen bis Ostern aufbewahrt werden.

XX. Getränke.

a) Liköre.

941. Apfelsinen-(Pomeranzen-)Likör.

Von 4 Apfelsinen wird die dünne Schale in kleine Stückchen geschnitten, diese in eine Flasche gegeben, darauf $\frac{1}{4}$ l Spiritus (Wein), $\frac{1}{4}$ l Wasser gegossen und noch 280 g (28 dkg) Zucker dazu gegeben. Dies läßt man 2—3 Wochen stehen und durch ein feines Siebchen passieren.

942. Kirsch-Likör.

Reife Sauerkirschen (Weichsel) werden, nachdem aus ihnen die Kerne entfernt wurden, zu Brei gequetscht und nach Verhältnis Branntwein hinzugefügt, 3—4 Wochen in einem verdeckten Glase gelassen. Die Flüssigkeit wird sodann abgesehen, der zurückgebliebene Teil durchgepreßt und die daraus gewonnene Flüssigkeit zu der anderen gegeben. Dann fügt man noch für jeden Liter Likör hinzu: 280 g (28 dkg) Zucker, $\frac{1}{8}$ l bitteres Mandelwasser, 70 g (7 dkg) Zimtesig, 120 g (12 dkg) Nelkenessenz und 35 g ($3\frac{1}{2}$ dkg) Muskatenessenz. Diese Mischung lasse man stehen, bis sie sich geklärt hat, dann wird sie abgezogen, der zurückgebliebene Teil wird ausgepreßt und schließlich alles filtriert.

943. Nelken-Likör.

Man mische 2 l Mutter-Likör mit $19\frac{1}{2}$ g ($1\frac{3}{4}$ dkg) Gewürznelkenöl und ein wenig Muskatöl.