

VII. Abschnitt.
 Vom Aufbewahren der Früchte.

1. Section.

Pfirsiche in Weingeist.

Man nimmt zwölf schöne reife Pfirsiche, die aber noch fest sind und wischt sie so lange mit einem feinen Tuche bis man den feinen Bart herab gebracht hat. Dann werden sie mit einer starken Stecknadel bis an den Kern häufig gestochen und nach einander in's frische Wasser gethan; während dessen wird ein halb Pfund Zucker geklärt und so gehalten, daß er die Flüssigkeit eines dünnen Syrups hat; die Hälfte der Pfirsiche werden nun in denselben gethan und langsam weich gekocht, nämlich so, bis man sie unter dem Drucke des Fingers weicher fühlt, dann werden die andere Hälfte der Pfirsiche eben so gekocht, man muß auch bey diesen darauf sehen, daß sie nicht zu weich werden, denn dieses könnte ihren Verlust nach sich ziehen. Wenn nun alles kalt geworden ist, so wird der Zucker durch ein reines Tuch sorgsam geseiht und zum Breitlaufe eingekocht, wenn derselbe nun wieder abgekühlt ist, so wird die Hälfte so viel reiner Weingeist von 26 bis 30 Grad hinzu gegossen, durch einander gemengt und durch einen Filzbut filtrirt; um es krystillklar zu bekommen,

muß die Flüssigkeit wenigstens vier Mahl aufgegossen werden, nun werden die Pflirsche in einen Pokal gethan, der Zucker über selbe gegossen, so zwar, daß das Glas bis auf einen kleinen Raum voll wird, sollte der Syrup nicht ganz hinreichen, so müßte man etwas geklärten Zucker zu Hülfe nehmen, das Glas wird nun mit einem Kork verstopft und über diesem mit naß gemachtem Pergament fest überbunden.

Marillen in Weingeist.

Die Marillen werden den vorhergehenden Pflirschen gleich, voll gewachsen und reif, aber noch fest in ihrem Fleische ausgesucht, mit reinem Tuche abgewischt, mit einer Stecknadel häufig gestochen und in's frische Wasser geworfen, endlich wenn achtzehn Stück beysammen sind, in einer Casserole über's Feuer gesetzt und leicht bewegt; ist das Wasser einmahl kochend heiß geworden, so untersucht man in einem fort, und sobald sich ein Stück etwas weich unter dem Finger fühlt, so wird es in's frische Wasser gethan, bis endlich alle gleich abgekocht sind, man gießt nun das Wasser herab und wieder ein frisches darüber; während dessen wird ein halb Pfund Zucker geklärt und etwas weniger als bis zum Breitlaufe eingekocht, die Marillen kommen nun hinein und man läßt sie darin ein paar Mahl aufkochen, dann wird das Ganze in einen Topf gethan; den andern Tag wird der Zucker herab gesetzt, bis zum Breitlaufe eingekocht, die Marillen dann hinein gethan und wieder ein Mahl aufgekocht, dann wieder bis den andern Tag in demselben Topfe stehen gelassen; den dritten Tag werden sie endlich wieder aus dem Zucker gehoben und nach sorgsamem Abtropfen desselben in Pokalgläser gethan, der Zucker wird, im Falle als derselbe durch die Marillen verdünnet worden, wieder zum

Breitlaufe eingekocht; nach dem Auskühlen wird gerade so viel Weingeist von 30 Grad mit dem Zucker vermengt und durch einen Filtrirhut mehrmahlen geseiht, bis es endlich wasserhell durchläuft, es wird auf die Marillen gegossen, so zwar, daß der Pokal bis auf einen Finger breit angefüllt ist (falls der Syrup nicht hinreichen möchte, so müßte man mit geklärtem Zucker nachhelfen) mit schönem feinem Kork verstopft und mit naß gemachtem Pergament fest überbunden und an einem kalten aber trockenem Orte aufbewahrt, nach zwey Monathen sind sie schon zu gebrauchen; zu bemerken bleibt aber, daß einmahl aufgemacht und angegriffen, man sie nicht mehr lang erhalten kann und dann muß man auch noch darauf bedacht seyn, daß der Syrup jene in dem Pokal bleibenden stets überspüle, denn die außer demselben vorragenden werden schwarz und unansehnlich.

Keine = Clauden in Weingeist.

Man wählt drey Pfund schöne große gereifte Keine = Clauden, die aber schön grün, ohne aller röthlichen Farbe und noch fest sind, man stuzt ihre Stängel zur Hälfte, sticht mit einer Stecknadel in sie und wirft sie in frisches Wasser in einen Zuckerkessel, so zwar: daß das Wasser sie ein paar Finger hoch überspüle; mit diesem werden sie über's Feuer gesetzt und zu Zeiten umgewendet, bis das Wasser so heiß geworden, daß man die Hand nicht mehr darin erhalten kann; nun werden sie abgeseiht, ein kleines Glas voll Essig, oder ein Löffel voll Salz hinein geworfen und sie genau bedeckt, über die Nacht kalt gestellt; den andern Tag werden sie wieder aufgesetzt und das auf sehr schwaches Feuer, bis das Wasser wieder so heiß geworden, daß man die Hand darin nicht erleiden kann, in diesem Grade der Wärme hält man sie zwey bis drey Stun-

den, nämlich bis man sieht, daß sie vollkommen grün geworden sind, dann wird das Feuer erhöht, bis die Reine-Clauden an die Oberfläche schwimmen, ein Zeichen, daß sie genugsam weich sind, welches man denn auch durch das Gefühl bemerkt, nun werden sie in's frische Wasser gethan, während dessen wird ein Pfund Zucker geklärt und zu dünnflüssigem Syrup eingekocht, in diesen Zucker werden die Reine-Clauden geworfen; den andern Tag wird der Zucker abgeseiht und zum Breitlaufe eingekocht, man wirft sie in den Zucker und läßt sie ein paar Mahl darin aufkochen, den dritten Tag wird der Zucker wieder herab geseiht und bis zum stärkeren Breitlaufe eingekocht und sie wieder ein paar Mahl mit aufgekocht und dann bey Seite gesetzt; den vierten Tag werden sie endlich in Pokal-Gläser gefüllt, der Zucker mit eben so viel Weingeist von 30 Grad vermengt, durch einen Filtrirhut geseiht, welches wenigstens vier Mahl wiederholt werden muß, wenn der Syrup wasserklar seyn soll, und nun über selbe gegossen, genau verstopft und mit Pergament überbunden; die Gläser müssen so voll gefüllt werden, daß der Stöpsel fest an den Zucker zu stehen kommt, dieses bewahrt den Zucker von dem so genannten Anlaufen.

Kirschen in Weingeist.

Man nimmt jene großen schwarzen kurz gestielten Kirschen die sehr reif und ohne Flecken sind, diesen Kirschen stutzt man die Stängel zur Hälfte und wirft sie während dessen in's frische Wasser, von da werden sie in Pokal-Gläser ganz voll gefüllt, dann werden sie mit Weingeist von 28 Gr. voll übergossen, in jedes Glas kommt etwas Zimmt und Gewürz-Nelken in feiner starker Leinwand gebunden, die Gläser werden sonach verstopft, fest verbunden und einen Monath lang im warmen Zimmer ge-

lassen, nach dieser Zeit macht man sie wieder auf, seihet den Geist ab und vermengt denselben mit gestoßenem Zucker, so daß auf ein Pfund von denselben zwölf Loth Zucker kommen, wenn der Zucker ganz zergangen ist, so wird die Flüssigkeit durch einen Filzhut filtrirt und zwar, so oft bis er sehr durchsichtig fließt, nun werden die Kirschchen mit diesem Natafia wieder begossen, verbunden und an einen kalten trockenen Ort gestellt, nach zwey Monathen sind sie nun auf den Punct gekommen, wo sie seyn müssen, wenn man sie präsentiren will.

2. L e c t i o n.

Confiturte Früchte in Weingeist.

Eine jede Frucht, die als Confitur behandelt worden ist, kann in Weingeist aufbewahrt und in einer Zeit von drey Monathen credenzt werden; sie sind im Wohlgeschmack den vorhergehenden vorzuziehen. Man nimmt sie zu diesem Endzwecke aus ihrem Zucker (s. den fünften Abschnitt die Confituren betreffend) und gibt sie in gläserne Pokale, das Glas wird nun voll mit reinem Weingeiste, den man mit dünnem Zucker bis auf 22 Grad verdünnet, angefüllt, genau verstopft, verbunden und bey Seite an einen trockenen Ort gesetzt, nach drey Monathen hat sich der Geist mit dem Zucker genau verbunden, die Frucht durchdrungen und ihr den eigentlichen Geschmack mitgetheilt.

Mirabellen in Weingeist.

Himbeeren in Weingeist.

Wälsche Nüsse in Weingeist.

Süße Orangen in Weingeist.

Alle diese Gattungen werden vorzugsweise erst als Confitur behandelt (s. den fünften Abschnitt die Confitu-

ren betreffend) dann aus ihrem Zucker in die Pokale gethan und mit reinem Weingeiste, den man mit dünn gehaltenem geklärten Zucker bis auf 22 Grad herab verdünnet, begossen (s. den ersten Artikel in dieser zweyten Lektion).

Grüne Gurken in Essig aufbewahrt.

Dieser Artikel gehört zwar der Küche allein, aber das Erscheinen der Gurken ist so allgemein willkommen, daß die Lehre, selbe schmackhaft, grün und fest lange Zeit aufzubewahren, wohl überall auf ihrem Platze seyn dürfte. Man wählt vorzüglich die sehr kleinen Gurken hinzu, die z. B. die Größe des kleinen Fingers einer Frau noch nicht erreicht haben. Sie werden, nachdem man sie am Stängel und an der Spitze sehr dünn gestutzt hat, in's frische Wasser geworfen und mit einer feinen Bürste gebürstet, um die feinen Haare, mit denen sie in dieser Zeit noch besetzt sind, und den möglichen Erdstaub herab zu bekommen; so oft ein Stück so gebürstet und im Wasser abgospült ist, wird es auf ein reines Tuch gelegt, von da endlich in steinerne Töpfe gethan und mit Weinessig ganz voll übergossen; nach vier Tagen wird der Essig herab geseiht, um einen dritten Theil vermehrt, dann bis auf die erste Menge eingekocht und kochend heiß über die Gurken gegossen. Nach vier andern Tagen wird der Essig abermahls herab geseiht, dann aber mit gehörigem Salz, einigen Chalotten, etwas Zucker, Kräutchen, Bertram und am meisten aber mit dünnblättrig geschnittenem Krän (Meerrettig) gewürzt, aufgekocht und über die Gurken gegossen; den andern Tag werden sie endlich in Gläser gefüllt, genau verstopft und zwar so, daß der Stöpsel völlig auf dem Essig aufsitzt; dann in zerlassenes Pech mehrmahls eingetunkt und an einen kalten Ort gestellt, nach vier Wochen sind sie schon zu gebrauchen, ihr Geschmack ist köstlich und ihr Genuß durch ihre Mürbe

sehr angenehm. Diese so oft gesuchte Würbe wird ihnen in's Besondere durch den Krän mitgetheilt; aus eigener Erfahrung kann ich sagen, daß nach einem Jahre des Aufbewahrens sie noch so fest wie im ersten Monate waren, als ein unerläßliches Bedingniß wird aber gefordert daß man sie ganz frisch gepflückt einmachen muß.

Grüne Fisoln (Bohnen) in Essig.

Man wählt die Fisoln wenn die Schoten recht zart und noch ganz klein sind, sie werden dann mit feinem Luche behuthsam abgewischt, an Stängel und dem Ende leicht gestutzt und dann den Vorhergehenden Gurken gleich behandelt. Auf gleiche Weise werden mehrere Sachen zusammen gesetzt, wie z. B. Gurken und grüne Fisoln oder Fisoln und türkischen Weizen, der mit den Gurken gleiche Behandlung hat; oder eine Zusammensetzung von Fisoln, Blumenkohl, kleine venetianische Zwiebel, türkisch Korn u. dgl., man kann auf diese Weise eine Mannichfaltigkeit hinein bringen, die den Werth des Ganzen erhöht.

3. L e c t i o n.

Vom Aufbewahren der Früchte mittelst des warmen Bades.

Vor ungefähr zehn Jahren ist in Paris von einem Hrn. Appert eine Abhandlung über diesen Gegenstand erschienen, unter dem Titel, *Livre de toutes les ménages, ou l'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et vegetales*. Der Herausgeber nennt sich als den Erfinder dieser sehr interessanten Entdeckung; obgleich mehrere Jahre vor der Erscheinung seines Werckens, es von mehreren Personen schon bekannt

Vom Aufbewahren der Früchte mittelst warmen Bades. 175
war, so hat z. B. die Frau Baroninn Vogel in Wien zehn
Jahre früher ihren Bedarf an Obst auf diese Weise con-
servirt und eben so der Hr. Eugen, Küchenmeister wei-
land Sr. Durchlaucht Fürsten von Schwarzenberg, Feldmar-
schall; der Hr. Appert hat aber unstreitig das große Ver-
dienst, diese schöne Entdeckung vervollkommt und durch des-
sen Bekanntmachung gemeinschaftlich gemacht zu haben.
Das Werkchen, sehr deutlich und gut geschrieben, ist in's
Deutsche übersetzt und verdient in jeder Rücksicht den Bü-
cherkasten einer jeden Hausfrau zu zieren. Ich nehme hier
nur denjenigen Theil heraus, welcher ausschließlich der
Zuckerbäckerey angehört.

Johannisbeeren in Bouteillen.

Herr Appert empfiehlt Eile in der Behandlung der
Früchte ohne eine eigentliche Ursache anzugeben, vermuth-
lich aber der Sommerhitze wegen, weil diese auf gereiftes
Obst schnell wirkt und dem feinen Geschmacke und Wohl-
geruche desselben, dann nachtheilig wird.

Bei der Wahl der Frucht wird in's Besondere darauf
gesehen, daß sie nicht zu reif oder überreif genommen
werde, indem der Wohlgeschmack in diesem Falle das wahr-
haft Feine zu verlieren anfängt und die Frucht zur Be-
handlung nicht mehr so taugt.

Es werden schöne gut gereifte Johannisbeeren abge-
beeret und in starke Flaschen gefüllt, man stoßt mit dem
Boden der Flasche über einem zusammen gelegten Tuche
um mehr in dieselbe bringen zu können; ist die Flasche bis
zum Hals, nämlich bis zwey Finger unter den Ring an-
gefüllt so wird sie verstopft.

Eine Flasche verstopfen ist wohl die bekannteste und
wohl auch leichteste Arbeit, hier wird es aber mit einer
Sorgsamkeit gethan, die besondere Aufmerksamkeit erfor-

dert, denn dieses bedingt das Gelingen der ganzen Operation. H. Appert verlangt, man solle Stöpsel von feinstem oder dichtestem Pantoffelholze nehmen, selbe vor dem Gebrauche mit einem Stöpselzwänger möglichst dünn zusammen pressen und mit einem solchen Kork die Flasche möglichst fest verstopfen; man hat ein hölzernes Beil zur Hand mit dem man sie hinein schlägt; wenn mehrere Flaschen so verstopft sind, so werden sie nach der hergebrachten Weise mit festem Spagat überbunden, eine jede dieser Flaschen in eines von grober Strohsackleinwand gemachtes Säckchen gesteckt und in einen Kessel gestellt, dieser wird nun bis an die Hälfte der Flaschen mit kaltem Wasser angefüllt und über einen brennenden Windofen gesetzt oder auch über stark brennendes Feuer gehängt, damit das Wasser baldmöglichst zum Kochen gelangen könne; sobald nun das Wasser stark zu kochen anfängt, so wird der Kessel ab und bey Seite gesetzt, bleibt aber bedeckt, welches schon gleich beym Anfange geschehen ist; nach einer Viertelstunde werden die Flaschen behuthsam heraus gehoben und in ein Gefäß gestellt wo sich das Wasser, das mit dem Säckchen aus dem Kessel gehoben wird, sammeln kann, endlich nach dem gänzlichen Auskühlen werden die Flaschen mit dem Kork in zerlassenes Pech getunkt, welches zwar mehrmahlen geschehen muß, um daß dasselbe dick genug angelegt werde, um die Einwirkung der Luft hinlänglich abzuhalten; nun können sie in kaltem trockenem Keller mehrere Jahre lang aufbewahrt werden.

Man braucht noch die Vorsicht und wendet die Flaschen von Zeit zu Zeit um, damit der Saft der sich häufig gebildet hat, die Frucht zeitweise ganz benetzt.

Weisse Johannisbeeren in Bouteillen.

Himbeeren in Bouteillen.

Kirschen in Bouteillen.

Diese drey Sorten Früchte werden den vorhergehenden Johannisbeeren gleich behandelt. Dieselbe Vorsicht, die Beeren und Kirschen reif, aber fest und trocken zu nehmen, die starken Bouteillen gut gefüllt, sehr fest verstopft, dann abgekocht, endlich nach dem völligen Auskühlen, sorgsam verpicht und in trockenem kalten Keller aufzubewahren.

4. L e c t i o n.

Obstsäfte in Bouteillen mittelst warmen Bades aufbewahrt.

Johannisbeeren - Saft in Bouteillen.

Die gut gereiften, dann abgestreiften Beeren werden über einem mittelfeinen Siebe zerdrückt, damit der Saft durch das Sieb in eine darunter stehende Schüssel fließen kann, das übrige der Beeren wird gepreßt und der Saft zusammen noch einmahl geseiht und in Bouteillen gefüllt, endlich wie bey dem ersten Artikel der dritten Lektion dieses Abschnittes, sorgsam verstopft, abgekocht, nach dem Auskühlen gut verpicht und im Keller verwahrt.

Man hat noch eine Art den Johannisbeeren - Saft sehr klar zu bekommen, dieß geschieht auf folgende Weise.

Wenn die Beeren durchgepreßt sind, so wird derselbe mit dem fünfzehnten Theil Kirschensaft vermengt und in einen Weidling über eine Nacht in den Keller gestellt, während dieser Zeit sulzt der Saft gänzlich, welches durch den Beysatz von Kirschensaft beschleunigt worden ist; diese Sulz wird nun aus dem Keller geholt und über feine Siebe unter welchen sich Porzellan - Schüsseln befinden, gethan; in einer Zeit von zwey Stunden ist die Sulz in der wärmern Luft zergangen und auf die Schüssel gesof-

sen, der Saß bleibt über dem Siebe zurück, dieser sehr klare Saft wird nun dem Vorhergehenden gleich beendert.

Weinscharl-Saft in Bouteillen.

Orangen-Saft in Bouteillen.

Citronen-Saft in Bouteillen.

Granaten-Saft in Bouteillen.

Die Früchte der oben benannten Säfte werden klein gespalten und in eine Presse gethan. Weinscharl ausgegenommen, die rein geklaubt, mit kochendem Wasser abgebrühet, dann abgeseiht, endlich in einem steinernen Mörser zerquetscht und von da erst gepreßt werden. Der erhaltene Saft wird in Flaschen gefüllt, leicht verstopft und in einen Topf, Reine oder Casserole gestellt, welche mit kaltem Wasser gefüllt ist, so zwar, daß die Flaschen über die Hälfte im Wasser stehen; man macht Feuer unter das Gefäß, und sobald es kocht, so wird auch gleich das Ganze bey Seite gesetzt; nach dem vollkommenen Erkalten wird der Saft aus den Flaschen in größere Pokale gegossen und bedeckt über eine Nacht stehen gelassen; den andern Tag, wenn der Saft nämlich sich sehr rein gesetzt hat, so wird derselbe behuthsam in die vorigen gereinigten Flaschen gegossen; der Saß kann filtrirt werden; die Flaschen werden nun sehr fest verstopft, verbunden, abgekocht, nach dem Auskühlen verpicht und in kaltem Keller aufbewahrt, und dieß alles, so wie es in dem ersten Artikel dieses Abschnittes der dritten Section bey den Johannisbeeren aufgezeichnet steht.

5. L e c t i o n.

Vom Aufbewahren der größeren
Früchte.

Marillen in Bouteillen.

Es werden wohl gereifte Marillen, die sich jedoch noch etwas hart fühlen, der Länge nach von einander gespalten, mit scharfem kleinen Messer sehr feingeschält und in Flaschen gethan, die zu diesem Endzweck mit weiterem Halse geblasen werden; wenn nun eine Flasche (mit der man mehrmahlen über zusammen gelegtem Tuche aufschlägt, um sie besser zu füllen) bis auf zwey Finger unter den Ring voll gefüllt ist, so wird sie nach der angegebenen Weise (s. in der dritten Lektion dieses Abschnittes, das Verstopfen betreffend) zugestopft, endlich wenn mehrere Flaschen so gefüllt sind, so werden sie überbunden, abgekocht, nach einer Viertelstunde aus dem Wasser gehoben, nach dem völligen Auskühlen verpicht und an kaltem Orte aufbewahrt. Dieses haben sie mit den Johannisbeeren in der dritten Lektion dieses Abschnittes gemein. Bey der Wahl der Frucht wird darauf gesehen, daß sie wohl-schmeckend reif, obgleich noch etwas fest und aber hauptsächlich ohne Makel sey, bey dem Füllen kommen in eine jede Flasche ungefähr zwölf Mandeln, die man aus den Marillenkernen schlägt.

Pflirsche in Bouteillen.

Die Pflirsche werden den Marillen gleich bereitet (s. den vorhergehenden Artikel).

Man muß ebenfalls darauf sehen, daß sie vollkommen reif, aber unter dem Finger sich noch etwas fest füh-

len lassen; daß man unter mehreren Sorten die schmackhafteste nehmen muß, versteht sich wohl von selbst.

Reine-Clauden in Bouteillen.

Mirabellen in Bouteillen.

Zwetschken in Bouteillen.

Die Reine-Clauden und Zwetschken können nicht wohl zusammen gepreßt werden ohne sie zu zerquetschen, durch die Hitze werden sie aber weich und legen sich dann zusammen, daher kommt es, daß ein Pokal voll angelegt nach der Behandlung im warmen Bade zur Hälfte leer wird.

Es ist demnach vortheilhafter, diese großen Gattungen Pflaumen auf die Hälfte zu spalten und den Kern herauszunehmen, welches leicht geschehen kann, indem die Frucht, obgleich vollkommen reif, doch noch etwas fest ausgesucht werden muß, sich dann gut spalten und vom Kerne lösen läßt. Die eigentliche Behandlung haben sie mit den Marillen gemein.

Die Mirabellen werden ihres kleinen Volumens wegen nicht gespalten und folglich den Kirschen gleich behandelt (s. die vorhergehende Section).

6. Section.

Vom Aufbewahren der Getränke, als: Kaffeh
Thee und Obers.

Der Herr Appert, der zuerst auf die Idee gekommen ist, den gemachten Kaffeh aufzubewahren, hat folgende Versuche gemacht.

Es wurde ein Pfund Kaffeh nach der gewöhnlichen Weise kastanienbraun gebrannt, nach einigem Abkühlen gestoßen, durch ein Sieb gesiebt und in drey Bouteillen,

eine jede von einer halben Maaß Größe getheilt, hierauf ward bis zum Hals der Bouteille frisches Wasser aufgegossen, diese dann genau vermachet und nach Art der Johannisbeeren abgekocht (s. d. 3. Lection in diesem Abschnitte S. 175). Nach dem Auskühlen wurden die Flaschen bey Seite gesetzt und zwey Tage ruhig stehen gelassen, nach dieser Zeit dann behuthsam geöffnet, klar gesehen und versucht und vortreflich befunden, so zwar, daß diese Manier einer jeden andern vorzuziehen sey.

Herr Appert setzte die Versuche fort. Es wurde ein zweytes Pfund Kaffeh gebrannt, durchgeseiht und in drey halbe Maaß Flaschen gefüllt; der Saß von den ersten drey Flaschen ist sechs Minuten hindurch in einer Kaffehkanne gekocht und geklärt worden, nach Erfolg dessen statt des klaren Wassers in die Flaschen über den Kaffeh gegossen, diese endlich fest verstopft und dem Vorhergehenden gleich abgekocht. Dieser Kaffeh fand sich unendlich besser als der erstere und ein Eßlöffel voll in vier Loth kuhwarmer Milch gab eine Schale voll guten Kaffeh.

Bey dem dritten Versuch wurde ein Pfund Kaffeh nach dem Brennen und Stoßen in vier Bouteillen gefüllt mit dem klar gesehenen Kaffeh der ersten drey Bouteillen und dem aus dem Saße gemachten Absude aufgefüllt und nach dem sorgfältigsten Verstopfen abgekocht und nach dem Auskühlen bey Seite gesetzt; nach zehn Tagen wurden die Bouteillen behuthsam entpropft, klar gesehen in andere kleinere Bouteillen gefüllt, wieder verstopft und außs neue abgekocht, endlich nach dem völligen Auskühlen an kalten trockenem Orte aufbewahrt. Nach sieben Monaten wurde diese wahre Kaffeh-Essenz versucht, zwey bis drey Kaffehlöffel voll in eine Schale voll heißem Wasser gaben einen sehr guten Kaffeh von feinstem Arom.

Thee-Absud in Bouteillen aufbewahrt.

Die vorzüglichste Eigenschaft die bey dem Thee gesucht wird, ist dessen feiner Geruch; diesen vollkommen zu erhalten, wird auf folgende Weise verfahren.

Es wird in eine Flasche von einem großen Seidel (drey Achtel Maaß Gehalt) zwey Loth guter frischer Thee gethan, mit kaltem Wasser bis zur Hälfte angefüllt, sehr fest verstopft, in einen reinen großen Topf gethan, mit kaltem Wasser übergossen und zum Feuer gesetzt; ist dieses nun bis zum 60. Grad Reaumur erhitzt, so wird der Topf bey Seite gesetzt; nach dem völligen Auskühlen wird nun die Flasche heraus gehoben und aufbewahrt, den andern Tag, so wie in einem Jahre kann dieser Thee gebraucht werden; man gibt nämlich einige Löffel voll, je nachdem das Getränk stark oder schwach seyn soll, in eine Theekanne voll warmen Wassers, um ihn gleich genießen zu können. Die Bouteille kann nach ihrem Aufmachen einen Monat lang dauern, ohne zu verderben.

Aufbewahrtes Obers (Sahne) in Bouteillen.

Zum Aufbewahren muß natürlicher Weise das Beste genommen werden, so nehmen wir zu diesem das unter den Nahmen Schlagobers bekannt ist. Dieses wird nun in einer verzinnten Casserole abgekocht und bey Seite gesetzt. Nach dem völligen Erkalten wird dasselbe durch ein nicht zu feines Sieb geseiht und in Bouteillen bis an deren Hals gefüllt; eine jede dieser Bouteille wird nun sehr fest verstopft, verbunden und in einen großen Topf, der zur Hälfte mit kaltem Wasser gefüllt ist, gethan, so daß das Wasser bis an den Ring der Bouteille reiche; der Topf wird sonach zum Feuer gesetzt und bedeckt; ist das Wasser endlich in's Kochen gerathen, so läßt man es eine volle

Stunde lang kochen; dann wird das Ganze vom Feuer gehoben und kalt gestellt. Nach vollkommenem Erkalten werden die Bouteillen sorgsam verpicht und in kalten trockenem Keller aufbewahrt. Die Erfahrung lehrt, daß das so mit aller Aufmerksamkeit behandelte Oberg in zwey und mehreren Jahren gerade so frisch und wohlschmeckend ist, als es den ersten Tag nur immer seyn konnte.

