

I. Abtheilung.

Nährwerth der Nahrungsmittel.

(Nach Moleschott.)

Ein arbeitender Mann braucht in 24 Stunden Nahrungsmittel, in welchen 130 Gramm Albuminate und 310 Gramm Kohlenhydrate enthalten sind.

Die Albuminate sind die eigentlichen Blut- und Muskelbildner, aber ohne Kohlenhydrate können sie dem Athmungsproceß nicht genügen. 100 Gramm mageres Rindfleisch enthalten:

Albuminate	21	Gramm
Salze	1	"
Wasser	78	"

In hundert Gewichtstheilen sind enthalten:

in Erbsen	22.35	Ab.: 1.96	Fett, 57.61	Kohlenhydrate
" Bohnen	22.03	" 1.59	" 57.63	"
" Linen	26.49	" 2.40	" 58.12	"
" Gerste	12.26	" 2.63	" 67.96	"
" Roggen	10.74	" 2.10	" 61.50	"
" Hafer	9.04	" 3.99	" 73.49	"
" Weizen	13.53	" 1.85	" 69.61	"
" Reis	5.06	" 0.75	" 84.47	"
" Kartoffel	1.22	" 0.15	" 23.77	"
" Raffee	33.46	" 24.26	" —	"

Zu den stickstoffhaltigen Nahrungsmitteln, den sogenannten Albuminaten gehören: Pflanzenfibrin (Kleber), Pflanzeneiweiß, Thierfibrin, Thiereiweiß, Pflanzenkäsestoff (Legumin) Thierkäsestoff (Casein).

Zu den Kohlenhydraten, ohne welche wir nicht athmen könnten, gehören: Stärkemehl, Gummi, Pectin, Zucker, Alkohol.

Albuminate und Kohlenhydrate können ohne Zusatz gewisser Nährsalze uns nicht ernähren. Diese heißen Phosphorsäure, Kali, Kalk, Magnesia, Eisen, Chlornatrium oder Salz.

Die Genuß-, nicht Nahrungsmittel, als: Kaffee, Thee, Chocolate, sind uns unentbehrlich und enthalten Caffein, Thein und Theobromin.

Ein Hund oder ein anderes Thier, bloß mit Stärkemehl gefüttert, müßte in einiger Zeit mit vollem Magen verhungern, auch ein Mensch bedarf zum Leben einer Kost, welche sowohl Kohlenhydrate wie Albuminate enthält, in der Milch sind beide Gruppen von Nährstoffen in dem zweckmäßigsten Mischungsverhältnisse vertreten.

Ein erwachsener Mensch, wenn er nichts anderes genießen würde, braucht in 24 Stunden 3 Liter gute, unabgerahmte Milch.

Zu den nahrhaften Nahrungsmitteln gehören: Fleisch, Milch, Ei, Hülsenfrüchte. Letztere sind als Pürée zu genießen, da die Hülsen nur den Magen beschweren und blähend wirken.

Reis und Kartoffeln sind die am wenigsten nahrhaften Nahrungsmittel.

Von den Gemüsen enthalten die Kohlarten, besonders Blumenkohl, Kleber, Eiweiß, — Stärkemehl — und Schwefel, also Albuminate, Kohlenhydrate und Nährsalze.

Im Spinat und Salat sind Kleber, Eiweiß, Stärkemehl, Chlorophyll und Alkalien; im Spinat auch Eisen enthalten.

Essbare Pilze enthalten Kleber, Fungin, Eiweiß, Stärkemehl, Alkalien und Phosphorsäure. Zu den Nahrungsmitteln, welche vorzugsweise stickstoffhaltig sind, Blut und Muskeln erzeugen, aber ohne Zusatz von Kohlenhydrate dem Athmungsproceß nicht genügen können, gehören fettlose Muskelfasern (mageres Fleisch), Gallerte, Käse aus unabgerahmter Milch, Austern und Schnecken.

Zu den Nahrungsmitteln, welche vorzugsweise Wärmestoff erzeugen (Kohlenhydrate), aber allein genossen der Blut- und Kraftbildung nicht genügen würden, gehören gebentelte Feinmehle (enthält Stärkemehl, wenig Kleber) Arrov-rot, Sago, Reis und Kartoffeln. Weiße Rüben und Möhren enthalten Stärkemehl und Zucker.

Zwiebel enthält 30 Percent Kleber.

Gebratenes Fleisch ist nahrhafter als gekochtes, besonders wenn Fleisch mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht wird, geht die Hälfte des Nährwerthes in die Suppe über.

Ein Mann, welcher im Bureau, am Catheder, am Schreib- oder Nähtisch arbeitet, wird eine zartere Nahrung brauchen, als jener, der vom lustigen Ritt, von der Jagd, vom Exercieren heimkommt. Letzterer trägt mehr an Kohlenhydraten, Ersterer braucht mehr Albuminate.

Speise- oder Vorrathskammer.

Diese ist in jedem, auch im kleinen Haushalte ein dringendes Bedürfniß, und es ist sehr zu bedauern, daß die modernen Baumeister, nicht allein in großen Städten, sondern auch in kleinen Städtchen diesen so höchst nothwendigen Bestandtheil einer Wohnung, wenn nicht ganz vergessen, so doch gewiß arg vernachlässigen.

Ein luftiger, frostfreier Raum soll bei jeder Wohnung sein, wo die für den Küchengebrauch bestimmten Lebensmittel aufbewahrt werden.

Rings an den Wänden sind Gestelle, welche die verschiedenen Gegenstände aufnehmen.

Behälter für Mehl, Reis, Graupen u. sollen vorhanden sein. Ordnung und Reinlichkeit, welche im ganzen Haushalte herrschen sollen, sind in der Speisekammer doppelt nothwendig.

Der Fußboden soll Asphalt, mindestens Stein sein.

So oft gereinigt wird, sollen Fußboden, Gestelle u. dgl. mit heißem Maunwasser aufgewaschen werden, zur Fernhaltung von Fermenten.

Vor den Fenstern sei ein Spaletladen, welcher am Tage geschlossen wird. Nachts läßt man die Luft einströmen.

Im Winter soll der Raum zwischen den Doppelfenstern bis in halber Höhe mit Sägespänen ausgefüllt werden, um die Kälte abzuhalten.

Hat man Gegenstände in der Speisekammer, welche durch Gefrieren verderben würden, so empfiehlt es sich in kalten Wintertagen einen Blumentopf größter Gattung, gefüllt mit glühenden Holzkohlen, in die Mitte der Kammer zu stellen.

Bei großer Hitze hängt man eine, auch mehrere große Schüsseln mit Eis an die Decke.

Es ist durchaus nicht gleichbedeutend, ob man die Schüssel mit dem Eise nahe der Decke aufhängt, oder am Boden stehen läßt, weil die heiße Luft immer in die Höhe steigt, an der Eisschüssel sich abkühlt, kalter zu Boden fällt, an deren Stelle wieder heiße Luft tritt, sich wieder abkühlt und so fort nach und nach die Luft im ganzen Raume abgekühlt wird.

In großen Haushaltungen soll immer ein Raum zum Aufbewahren des Eises sein, welches in unserer Gegend sich ja billig im Winter einlegen läßt.

Es kann nicht genug empfohlen werden, allen, welche des Besitzes von Haus und Garten sich erfreuen (natürlich am Lande oder in kleinen Städten), sich ein amerikanisches Eishäuschen zu bauen, dessen Construction, wie manche glauben ein Geheimniß ist, was aber unwahr ist, nur muß ein

amerikanisches Eishaus

von schlechten Wärmeleitern umgeben sein.

Holz ist der schlechteste Wärmeleiter, welchen wir kennen, Holzkohlen von 5 bis 8 Centimeter Dicke leiten die Wärme schlechter, als Mauerwerk von 50 bis 60 Centimeter.

Um zu verhindern, daß die Wärme vom Erdboden in das Eishaus eindringt, erhebt man dasselbe meterhoch über den Boden.

Es werden von Brettern doppelte Wände gemacht, so daß das

eigentliche Innere des Eishauses noch einmal an allen Seiten von Brettern umgeben ist, die ringsherum oben, unten einen Gang von etwa Meter Breite bilden.

Dieser Gang wird entweder mit Sägespänen oder mit gut ausgelaugter, trockener Gerberlohe angefüllt.

Um das Eindringen der Wärme von Außen fern zu halten, versieht man den Eingang mit einem mehrere Meter langen Gange, welchen zwei gut passende Thüren schließen, die von der inneren Seite mit Strohmattzen versehen sind.

Von der Decke des Eishauses soll ein etwa 40 Centimeter im Quadrat haltender Schacht über das Dach reichen, so wie ein Rauchfang.

Dieser Schacht hat einen gut schließenden Schieber.

Im Winter, so lange es noch recht friert, öffnet man die Thüre des Eishauses und diesen Schieber, damit die kalte Luft so recht über das Eis streichen kann. Wie es nur etwas wärmer wird, schließt man Thüren und Schieber.

Im Boden des inneren Eishauses sind Löcher gebohrt, durch diese fließt das Schmelzwasser auf die Sägespäne oder die Lohe, welche dadurch kalt und feucht zur Conservirung des Eises beitragen. Endlich unter dem eigentlichen Dach ist das erste ein Strohdach, sonst ringsherum, oben, unten, an allen Seiten Gerberlohe oder Sägespäne.

Stark schattenspendende Bäume umgeben das Eishaus, in welchem selbst in sehr heißen Sommern das Eis nie ganz schmilzt, so daß den nächsten Winter bloß eine Ergänzung des Eises nothwendig wird. Doch soll das Eis nicht, wie man dies so oft sieht, beim Einlagern verkleinert werden, je größer der Eisblock desto besser hält sich das Eis.

Auch ist es nicht gleichbedeutend, ob man bei 8 Grade Kälte oder bei 0 Grad das Eis einlegt, dies bedarf keiner weiteren Erklärung.

Das zu conservirende Fleisch darf mit dem Schmelzwasser nicht in Berührung kommen. Große Stücke gibt man in gut schließende Kisten und gräbt diese in das Eis. Vögel, Fische, wickelt man ausgeweidet in Pergamentpapier und legt sie auf das Eis.

Ursache des Verderbens der Nahrungsmittel.

Ehe wir die Conservirung von Gemüse und Obst besprechen, ist es unerlässlich, in möglichster Kürze über die Zerlegung der Lebensmittel zu sprechen, welche wir nach Art ihres Verlaufes Gährung, Verwesung und Fäulniß nennen.

Als Gährung bezeichnet man eine Veränderung, welche von einer Entwicklung von Gas begleitet ist, bei der sich aber keine übelriechenden Gase bilden.

Eine Gährungsercheinung ist es, welche den Weinmost in Wein umwandelt, welche wir nicht als verdorben ansehen, obwohl sie streng genommen, der erste Schritt zum Verderben ist.

Das Sauerwerden von Wein und Bier, Milch und Fruchtsäften

ist zu den Gährungserscheinungen zu rechnen, und doch sind wir nicht in der Lage für den Begriff „Gährung“ streng umschriebene Grenzen zu geben, denn viele Chemiker stellen den Namen Gährung für alle freiwillig eintretenden Zersetzungsprocesse auf.

Den Begriff „Fäulniß“ verbinden wir mit einer Erscheinung, welche von einem höchst widerwärtigen Geruch begleitet ist, der durch Entstehung gewisser flüchtiger Stoffe bedingt wird. Ueberlassen wir Fleisch und Eier sich selbst bei gewöhnlicher Temperatur, so tritt Fäulniß ein. Bei Verwesung zerlegt sich ein Körper allmählig, ohne daß dabei eine stärkere Gasentwicklung oder ein übler Geruch bemerkbar geworden wäre. Essig, welcher lange Zeit steht, verliert seinen saueren Geschmack; Käse, welcher an einem trockenen Orte aufbewahrt wird, zerfällt nach längerer Zeit zu Pulver. Beides ist Verwesung.

Die genannten Zersetzungsprocesse bedingen, daß die Körper Wasser enthalten, und bedingen eine gewisse Temperatur, unter oder auch über welcher keine Gährung eintritt. Auch die Gegenwart der Luft ist bei vielen Zersetzungsprocessen mit Ursache, und doch ist Abschluß der Luft nicht in allen Fällen im Stande, das Eintreten der Zersetzung zu verhindern.

Fermente.

Wie schon erwähnt worden ist, tritt das Verderben unserer Nahrungsmittel durch Gährung oder Fäulniß ein. Diese wird hervorgerufen durch Fermente; es gibt chemische und organische Fermente; uns gehen hauptsächlich die letzteren an, welche zum großen Theile in der Luft enthalten sind und zum großen Theil dem Pflanzenreich angehören; das sind die Keime und Sporen des Schimmelpilzes, und seit etwa fünfzehn Jahren weiß man, daß auch thierische Organismen, die jedoch so klein sind, daß man sie durch scharfe Mikroskope kaum hirsekorngroß sehen kann, zu den organischen Fermenten gehören. — Was z. B. die Butter ranzig erscheinen läßt, ist Wirkung eines dem Thierreiche angehörigen Fermentes. Glücklicherweise gibt es Körper, welche für diese Fermente, so wie für verschiedene andere, in der neuesten Zeit so zahlreich entdeckt, in der Luft enthaltenen, theils dem Thierreich, theils dem Pflanzenreich angehörenden Organismen, welche uns Verderben und Krankheit bringen — Gifte sind. Privatdocent Dr. Bucher in München sagt: „In der Luft sind kleine Stäubchen enthalten, die man gewöhnlich nicht sieht; die man aber zu Myriaden in wirbelndem Tanze bemerkt, wenn ein Sonnenstrahl in ein dunkles Zimmer fällt.“ Sie haben den verschiedensten Ursprung, sind gewöhnlich Steinfragmente oder Theilchen verwitterten Holzes, es können aber auch Ansteckungsstoffe sein.

Folgende Stoffe sind für diese Organismen Gift. Das Chlor, das Schwefeldioxyd, der Alaun, die meisten Salze der schweren Metalle, ganz besonders Kupfer-, Zink- und Quecksilbersalze, die arsenige

Säure, das Creosot, die Carbonsäure, die Salicylsäure, das Thymol, die Benzoesäure, das Kochsalz, der Zucker, die Holzkohle und ein in neuester Zeit empfohlenes Mittel, die Bor säure. Viele der hier genannten Stoffe können theils ihres Giftgehaltes, theils ihres Geruches wegen zur Conservirung von Lebensmitteln nicht verwendet werden.

Die Carbonsäure.

Die Carbonsäure ist ein Product der sogenannten trockenen Destillation, sie wird bei Erzeugung des Leuchtgases gewonnen. Die Carbonsäure ist für uns höchst wichtig. Die concentrirte Lösung verhält sich allem Organismus gegenüber als Gift, verdünnt wirkt sie nicht giftig und wird bis zu einer bestimmten Menge in der Medicin angewendet, wo ja öfters Gifte in schwachen Gaben zur Anwendung kommen.

Nicht ihres Giftgehaltes, sondern ihres Geruches wegen, kann die Carbonsäure zur Conservirung von Lebensmitteln nicht angewendet werden.

Die Carbonsäure tödtet die Fermente sofort, z. B. gießt man in Weinmost, welcher in voller Gährung begriffen ist, nur eine kleine Menge Carbonsäure, so hört jede weitere Bildung von Alkohol sogleich auf. Laien sollen in Anwendung der Carbonsäure höchst vorsichtig sein, starke Carbollösung verbrennt die Haut.

Das Creosot

kommt im Handel in Form einer braunen Flüssigkeit vor, welche in ihren Haupteigenschaften der Carbonsäure ähnlich ist. Unser geräuchertes Fleisch ist durch Creosot conservirt, da dasselbe im Rauch, und ganz besonders im Rauch des Buchenholzes enthalten ist.

Die Salicylsäure

kommt der Carbonsäure an conservirender Wirkung nahe, geruchlos und giftfrei; sie erscheint als ein feines, weißes Pulver im Handel, löst sich nur zum dreihundertsten Theile in Wasser auf; im Alkohol ist sie löslich. Bei Conservirung von Obst in kleinen Mengen in Einsudgläser gegeben, bewährt sie sich vorzüglich, obgleich sie sich nur zum kleinsten Theil auflöst.

Kolbe in Leipzig entdeckte ihre außerordentliche Wirkung und eine billige Erzeugungs-Methode, welche jedoch durch ein Patent geschützt, — geheim gehalten wird. Die Kolb'sche Salicylsäure liefert die Fabrik von Dr. von Heider in Dresden.

Wahrscheinlich ist der Ort ihrer Entdeckung und Fabrikation die Ursache, daß die Salicylsäure in Frankreich nicht als giftfrei angesehen wird, deutschen Leibern schadet sie nicht.

Das Schwefeldiogen

oder die schwefelige Säure wendet man in der Kellerwirthschaft an; man brennt Schwefel in den Weinfässern, wodurch schwefelige Säure entsteht. Man braucht sie auch als Bleichmittel, — Obstflecke entfernen sich aus Stoffen, wenn man die Stoffe naß macht, und Schwefel so darunter verbrennt, daß die aufsteigenden Dämpfe den Stoff durchziehen.

Benzoësäure und Thymol

sind chemische Präparate, welche ebenfalls als Conservierungsmittel vorgeschlagen wurden, die bis jetzt aber in der Industrie noch keine Verwendung finden, weil sie zu theuer sind. Die Parfumeure geben Benzoë in die Pomade, wodurch sich diese sehr lang aufbewahren läßt, ohne ranzig zu werden.

Die Borsäure

ist eine mineralische Säure, welche in reinem Zustande in Form von weißen, perlmutterartigen Blättchen erscheint. Die Borsäure wird in Toskana aus heißen Wasserdämpfen, welche vulkanischem Boden entspringen, gewonnen. Die conservirenden Eigenschaften der Borsäure sollen außerordentlich sein, und steht derselben in der Industrie eine große Verwendung bevor. Uns Hausfrauen ist die Borsäure in Form eines Salzes, des sogenannten Borax bekannt, welcher unter Stärke gemischt, den Krügen und Manchetten den Glanz verleiht.

Die Metallsalze

können zur Conservirung von Lebensmitteln nicht benützt werden, weil sie giftig sind; sie werden zur Conservirung von Thierfellen, Imprägnirung von Eisenbahnschwellen und ähnlichen Zwecken verwendet.

Der Zucker.

Obwohl der Zucker in dünner Auflösung selbst der Einwirkung von Fermenten in hohem Grade ausgesetzt ist, wirkt er in concentrirter Lösung der Gährung und Fäulniß entgegen.

Das Salz.

Das Kochsalz, welches in Form von Sudsalz, Steinsalz oder Meersalz in den Handel kommt, ist eine Verbindung des Metalles, Natrium mit Chlor, heißt also in der Sprache der Chemiker Chlornatrium. Die conservirende Wirkung des Salzes kommt jener des Zuckers in concentrirter Lösung gleich.

Der Alcohol.

In 25 Percent Weingeist kann kein Ferment mehr leben, er eignet sich zur Conservirung mancher Nahrungsmittel, zum Beispiel der Früchte.

Das Glycerin

fällt als Nebenproduct bei Fabrikation der Stearinkerzen ab. Im reinen Zustande, in welchem es gegenwärtig zu billigem Preise im Handel vorkommt, wirkt es so wie Salz- und Zuckerkölung der Fäulniß entgegen, kann daher selbst verdünnt zur Conservirung von Fleisch und Früchten verwendet werden.

Die Holzkohle

zu Pulver verrieben, gibt ebenfalls ein Conservierungsmittel, sie enthält eine geringe Menge Carbonsäure und hat die Eigenschaft, energisch Sauerstoff zu absorbiren.

Conservirung des Fleisches.

Fleisch zu conserviren wird in unserem Vaterlande Niemanden einfallen, auf die Dauer und im Großen zu thun, aber am Lande, in kleinen Städten kann es vom großen Nutzen sein, und ich hoffe, die Leserin in der Residenz liest es auch mit Interesse.

In den Gebirgsgegenden Niederösterreichs wird noch strenges Fasten beobachtet. Der Bauer theilt seinen Knechten in den Faschings-tagen große Portionen Fleisch zu, mehr als diese verzehren können. Das erübrigte Fleisch legen die Knechte in Töpfe, übergießen es über und über mit heißem Schmalze und heben so das Fleisch an einem kühlen Ort auf, von wo sie es zu Ostern wohlerhalten herausnehmen.

Unbewußt treiben diese Leute Chemie. Das heiße Schmalz tödtet die dem Fleisch anhaftenden Fermente, verhindert den Zutritt der Luft und das Fleisch bleibt so wohlerhalten.

Nehmen wir an, wir haben ein Wildpret zubereitet, eine dazu erwartete Person kann nicht kommen, wir legen einfach das fertig zubereitete Fleisch in einen Topf und können, mit heißem Schmalz übergossen, es wochenlang an einem kühlen Orte aufbewahren. Für Freunde von Wild ist es, kurz vor der Schonzeit bereitet, so aufzuheben.

Die Holzkohle besitzt im hohem Grade die Eigenschaft, bedenkende Mengen von Gasen zu verdichten, und erstreckt sich diese Fähigkeit sogar auf riechende und schmeckende Stoffe, ja auch auf Farbstoffe.

Legt man übelriechendes Fleisch in Holzkohlenpulver, so verschwindet der Geruch.

Fauliges Wasser durch Holzkohle filtrirt, wird wieder trinkbar. Rother Wein entfärbt sich bei diesem Verfahren.

Fleisch über und über mit Holzkohlenpulver bedeckt, hält sich längere Zeit frisch.

Man braucht nur das Kohlenpulver abzuschütteln, so kann man das Fleisch zu jeder beliebigen Verwendung nehmen.

Natürlich muß es auch rein abgewaschen werden.

Aus dem Kohlenpulver herausgenommen, muß das Fleisch auch sofort verbraucht werden, es würde sich keine 24 Stunden mehr frisch erhalten.

Fleisch nach dem Appert'schen System.

Das ist Büchsenfleisch, wo fertig bereitete Speise, sei es mit oder ohne Brühe, Schwein- oder Rindfleisch, Geflügel oder Wild, in die gut verzinnnten Büchsen fest eingelegt, der Deckel sehr sorgfältig daran gelöthet, in einen Kessel mit Wasser gekocht werden. Kleine Büchsen bis zu 1 Liter brauchen 1 Stunde Zeit zum kochen, große viel länger.

Es hängt eben die Erhaltung des Büchseninhaltes davon ab, daß derselbe durch und durch erwärmt wurde.

Nimmt man eine solche Büchse in Gebrauch, so legt man sie nur 15 Minuten in heißes Wasser, worauf man sie öffnet und der Inhalt genossen werden kann.

Hat man Büchsenfleisch, so achte man auf die Form des Deckels, es ist ein gutes Zeichen, wenn der Deckel nach innen gebogen oder wenigstens gerade ist, wölbt sich aber der Deckel nach außen, so ist das ein schlimmes Zeichen und deutet auf Zersetzung des Büchseninhaltes.

Liebig'scher Fleischextract.

Ist zur Verbesserung von Suppen und Saucen für Kranke, zur Mitnahme zu Bergpartien vorzüglich — aber er ersetzt Fleischnahrung nicht und ist bei uns in Oesterreich-Ungarn zu theuer.

Jüngere Chemiker schreiben den darinnen enthaltenen Nährsalzen weniger Nährkraft zu, als es die älteren thaten.

Liebig'scher Fleischextract ist ungemein haltbar, da er in offenen Tiegeln selbst an feuchten Orten stehen kann, ohne zu schimmeln.

Derselbe wird in Australien und Südamerika bereitet, dort wo das Fleisch fast keinen Werth hat, und die Rinder des Fettes und Felles wegen geschlachtet werden.

Man braucht zu 1 Kg. Fleischextract 32 Kg. Fleisch. Dasselbe wird auf Reibmaschinen gerieben, der Brei mit Wasser gemischt und in sehr kräftigen hydraulischen Pressen ausgepreßt, dann gekocht, schließlich in Vacuum-Pfannen eingedampft.

In Rußland besteht eine Fabrik, wo aus Rebhühnern Fleischextract bereitet wird, welcher so vorzüglich ist, daß der Erzeuger in Wien bei der Weltausstellung im Jahre 1873 einen ersten Preis erhielt.

Es drängt sich hier unwillkürlich der Gedanke, ob es nicht für die Consumenten erspriesslicher, und selbst für den Fabrikanten lohnender wäre, wenn wir Rebhühner nach Appert conservirt am Markt erhalten würden.

Conservirung durch Rauch.

(Selchen.)

Unter Conservirung durch Rauch kann das Schnellräuchern nicht verstanden werden, welches allerdings schmackhafte, aber durchaus nicht haltbare Waare liefert, denn bei Sommertemperatur hält sich so ein Schinken höchstens acht Tage.

Richtig durchgeführtes Räuchern liefert ein Product, welches viele Monate haltbar ist.

Richtig geräuchertes Fleisch wird, wenn es nach dem Schlachten erkaltet ist, mit Salz eingerieben. Man rechnet auf 20 Kg. Fleisch 2 Kg. Salz, 30 Gramm Salpeter, 4 händevoll gequetschten Wachholder, 40 Gramm Koriander, 30 Gramm grob gestoßenen Pfeffer, nach Geschmack etwas zerdrückten Knel oder gestoßenen Majoran.

Man legt nun das Fleisch in einen Kübel mit Zapfen.

Nach drei Tagen gibt man einen passenden Deckel darauf, beschwert diesen und gießt Salzwasser über das Fleisch (20 Gramm Salz mit 1 Liter Wasser), so daß die Brühe das Fleisch deckt. Täglich läßt man die Brühe durch den Zapfen ablaufen und gießt sie wieder über das Fleisch, ohne den Deckel und die Steine zu berühren. Große Schinken müssen wohl an 4 Wochen in solcher Beize liegen, kleinere 3 Wochen. Kleine Stücke Fleisch 12 bis 14 Tage. Jeden fünften bis sechsten Tag nimmt man Steine und Deckel ab und ändert die Lage des Pöckelfleisches, man wendet es um.

Das vollkommen gesalzene Fleisch wird nun abgewischt, in ordinäres Löschpapier gewickelt und frei im Rauchfang oder in der Selchkammer aufgehängt. Ein Stück darf das andere nicht berühren. Jedenfalls muß das Fleisch so hoch im Rauchfange hängen, daß die Hitze des Feuers nicht hingelangen kann. Torf und Kohle darf jetzt nicht gebrannt werden, sondern sogenanntes hartes Holz, als Buchen, Ahorn und Eichen. Weiches Holz, als Fichten, Tannen, Föhren geben dem Fleisch einen unangenehmen Harzgeschmack. Wachholdersträucher sollen hier und da gebrannt werden.

Das im Handel vorkommende Selchfleisch ist nicht auf diese Art bereitet, für den Handel hat man

die Schnellräucherei,

von welcher wir hier absehen, da sie im Gewerbe betrieben wird.

Gute Suppenzelteln.

Das Fleisch von alten Thieren wird vom Fett befreit, und fein geschnitten (von 1 Kg. Fleisch bekommt man 35 Gr. Suppenzelteln) mit etwas Kalbfleisch, alten Hühnern, Tauben, Rebhühnern gemischt, mit kaltem Wasser und etwas gelben Rüben, Pestniak und Pöor und Petersilie auf schwaches Feuer gebracht, so daß das Kochen nur langsam erfolgt.

Wenn die Brühe 6 bis 7 Stunden gekocht hat, wird sie sorgfältig entfettet und durchgeseiht. Man läßt sie über Nacht erkaltet stehen. Am zweiten Tag kocht man sie bei raschem Feuer bis auf den achten Theil ein, seiht sie nochmals durch und kocht sie im Wasserbade (d. h. man stellt das Häfen in ein Gefäß mit siedendem Wasser und läßt es so fortkochen) bis eine Probe zeigt daß die Masse erstarrt.

Man gießt sie in flache Schüsseln, stellt sie an einen kühlen Ort, erstarrt schneidet man viereckige Stückchen, welche man an der Luft noch trocknen läßt.

Da Suppentafeln mit Begierde Feuchtigkeit an sich ziehen und zur Schimmelbildung neigen, so sollen die vollkommen trockenen Tafeln, so wie Chocolate in Staniol-Papier gewickelt in Pappschachteln aufbewahrt werden.

Unechte Suppenzelteln.

Diese Fabrikate haben dem guten Ruf, welche Suppenzelteln ihres Nährwerths wegen mit Recht verdienen, bedeutend Eintrag gethan.

Man kocht Schweins- und Kalbsfüße mit geröstetem Suppen-Wurzelwerk und gibt etwas gebrannten Zucker dazu. Um die Farbe den echten ähnlich zu machen, bereitet man sie auch den echten Suppenzelteln ähnlich.

Doch haben diese noch mehr Nährwerth als ein französisches Fabrikat, welches unter dem Namen

tablettes de bouillon

im Handel vorkommt, und bloß aus Leim, gebranntem Zucker und Suppenkräutern besteht. Da sie keinen jener Bestandtheile enthalten, welche der Suppe ihren Nährwerth geben, als phosphorsaures Salz, Kreatin und Fleischzucker, so ist der Verkauf dieser Fabrikate, unter dem Namen „Suppenzelteln“ einfach ein Betrug.

Milch (conservirte).

Um Milch im frischen, brauchbaren Zustande aus Alpengegenden in große Städte zu schaffen, wird diese conservirt, d. h. nach dem Appert'schen Verfahren in Blechflaschen von entsprechender Größe gegeben, in Wannen mit Wasser gethan, diese 1 bis 2 Stunden in einer dem Siedepunkte nahen Temperatur stehen gelassen, dann bis auf 50 Grade die Temperatur abgekühlt, wonach die Flaschen luftdicht verschlossen werden. Dies geschieht, indem man die am Deckel befindliche Zinnröhre, welche einen kleinen Trichter trägt, mittelst einer Zange stark zusammendrückt, über dem zusammengedrückten Theil abschneidet und verlöthet.

Wenn man so eine Flasche, welche bei richtiger Bereitung unbegrenzte Zeit unverändert bleibt, in Gebrauch nimmt, so muß man die Flasche rütteln, da sich so wie an frischer Milch Obers ansetzt. So bereitet man die conservirte Milch.

Condensirte Milch,

welche aus den Schweizer Milchfabriken bezogen wird, die der sogenannten „Anglo-Swiss-Condensed-Milk-Company“ gehören, ist eine auf den vierten Theil eingedampfte Milch, welche so eingedampft die Farbe und das Aussehen von Rahm hat und heiß in Büchsen gefüllt wird, welche man sofort verlöthet.

So lange eine Büchse geschlossen ist, bleibt ihr Inhalt unverändert.

Sobald eine Büchse geöffnet wird, bildet sich an der Oberfläche eine hornartige Haut, welche den Inhalt vor Fäulung schützt, nimmt man die Haut weg, so bleibt der Büchseninhalt dennoch 5—6 Tage bei Sommertemperatur unverändert.

Einem Säuglinge condensirte Milch zu geben, kann man, wenn man seine Ueberzeugung gewissenhaft ausspricht, jeder Mutter nur abrathen, da ein Darmkatarrh, wenn nicht die unausbleibliche, doch wahrscheinliche Folge davon wäre, und zwar deshalb, weil die Milch schon vor dem Verdichten nicht jene Beschaffenheit hatte, wie sie für Säuglinge unerlässlich ist.

Da aber nach der Versicherung gebiegener Chemiker (Hausner) Milch nach dem Appert'schen Verfahren conservirt, durch unbegrenzte Zeit unverändert bleibt, so glaube ich, wäre unter gewissen Bedingungen das Aufziehen eines Säuglings mit conservirter Milch möglich.

Wenn beispielsweise Jemand in einer Alpengegend sich die Mühe nähme, täglich von einer und derselben Kuh eine kleine Flasche Milch für den Gebrauch eines Tages richtig und sorgsam zu conserviren, die Flaschen mit fortlaufenden Nummern versehen wären, so daß die ältere, das heißt die zuerst conservirte Milch auch zuerst genommen werden würde — so wäre solche Milch vielleicht auch für einen Säugling verwendbar.

Milch für Säuglinge.

Die schönste, heiligste, süßeste Pflicht einer jeden Mutter ist es, ihr Kind selbst zu stillen. Es kommen doch Fälle vor, wo eine künstliche Nahrung dem Säuglinge gereicht werden muß.

Ein kräftiges Kind kann mit Kuhmilch aufgezogen werden.

Vor Allem ist es nothwendig, daß der Säugling immer von derselben Kuh die Milch erhalte. Ein jeder Wechsel der Milch bringt sofort mehr oder weniger Unwohlsein. Die Kuh muß kurze Zeit nach dem Kalben sein.

Die frisch gemolkene Milch wird sofort abgekocht, nicht viel auf einmal, nur zum reichlichen Gebrauch bis zum nächsten Melken, was in der Regel dreimal des Tages geschieht. In manchen Gegenden zweimal.

Die abgekochte Milch wird an einem kühlen Orte aufbewahrt, und wenn das Kind trinken soll, kommen in die Saugflasche vier Löffel aufgekochtes, warmes Wasser und zwei Löffel Milch, dies wird gezuckert und dem Kinde lauwarm zu trinken gegeben.

Man darf etwas, was in der Flasche übrig blieb, zu weiterem Gebrauche aufgehoben werden.

Nach sechs Wochen kommen drei Löffel Wasser zu zwei Löffel Milch, später die Hälfte und schließlich $\frac{2}{3}$ Milch zu $\frac{1}{3}$ Wasser.

Conservirung von Eiern.

Um Eier längere Zeit vor dem Verderben zu bewahren, ist es nöthig, zu verhindern, daß die Luft in die Poren der Eierschale eindringt und so den Inhalt des Eies zerstört.

Es kommt nur darauf an, auf welche Art man die Eierschale luftdicht verschließt.

Ganz frisch gelegte Eier legt man in Häckerling, Holzasche, Holzkohlenpulver, Getreidespreu, Hirse, Kleie u. dgl.

Zu längerem Aufbewahren dient das Bestreichen der Eier mit Wasserglas, wie dieses im Handel vorkommt, und das Bestreichen mit frischem Leinöl. Man taucht die Eier auch in Kaltwasser und läßt sie dann trocknen, ein Verfahren, welches mehreremale wiederholt werden muß. Auch Glycerin ist ein Mittel, Eier lange zu conserviren. Zwei Theile Glycerin und 1 Theil Wasser werden gemischt und die Eier hineingelegt. Mit einem Brettchen hindert man das Aufsteigen der Eier. Gebraucht man die Vorsicht, die Eier vor dem Hineinlegen rein zu waschen, so kann man das Glycerin oftmal verwenden.

Um zu erproben, ob Eier frisch sind, löst man $\frac{1}{8}$ Rg. Salz in 1 Liter Wasser auf und legt die Eier eines nach dem anderen hinein. Ist das Ei denselben Tag gelegt, so sinkt es ganz unter, ist es vom vorigen Tage, so sinkt es halb, und ist es 7 Tage alt, so schwimmt es auf der Flüssigkeit.

Das Aufschmelzen der Butter.

Bei Bereitung des sogenannten Rindschmalzes wird allgemein ein Fehler begangen.

Die Butter wird auf dem Feuer zu rasch erhitzt und in zu hohe Temperatur gebracht, wodurch sich freie Fettsäure entwickelt.

Dauerhaftes und schmackhaftes Rindschmalz bereitet man, wenn man ganz frische Butter in einen Topf gibt, diesen in ein mit Wasser gefülltes Gefäß stellt und das Wasser auf 40 Grade erhitzt, eine Temperatur, bei welcher alle Butter binnen kurzer Zeit schmilzt. Sobald die Butter geschmolzen ist, erhitzt man das Wasser zum Sieden, und zwar möglichst rasch, und erhält es einige Zeit bei Siedehitze. In Folge der Temperatursteigerung werden die in der

Butter enthaltenen Eiweißkörperchen unlöslich — sie gerinnen, steigen als Schaum auf die Oberfläche der Butter, von wo sie nun sorgfältig abgeschöpft werden müssen.

Sobald sich kein Schaum mehr bildet, läßt man das Wasser auf 40 Grade erkalten, (durch Zugießen von kaltem Wasser), läßt es noch eine halbe Stunde auf dieser Temperatur, damit auch die letzten Schaumtheile an die Oberfläche steigen und die Buttermilch als schwere Flüssigkeit zu Boden fällt. Die so geschmolzene Butter wird am besten in Steingestüben gefüllt und nach dem Erkalten möglichst luftdicht verschlossen, an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Hat man Butter, welche nicht mehr ganz frisch ist, zu conserviren, so schmilzt man 100 Theile Butter mit 10 Theilen Wasser, in welchem ein Zehntheil Natrium carbonate zugegeben ist; nach dem Schmelzen der Butter im 40 Grade heißen Wasserbade, rührt man die Butter tüchtig mit dem Natrium carbonate und verfährt weiter genau so, wie bei frischer Butter angegeben wurde. Durch die Behandlung mit Natrium carbonate wird der Butter jede Spur von Säure genommen, so daß sie zu Küchenzwecken anstandslos genommen werden kann.

Das Salzen der Butter.

In vielen Gegenden kommt die Butter gesalzen in den Handel und hält sich auf solche Art ziemlich lange frisch. Man nimmt die ausgeschlagene Butter, legt sie flach auf ein Küchentisch, salzt sie gleichmäßig, knetet sie gehörig und legt sie in Steinzeug — meist aber in Holzgefäße ein. 1 bis 3 Procent Salz wird genommen und überdies Salz dicht auf die eingelegte Butter gestreut und das Gefäß dann mit einem passenden Deckel geschlossen.

Auf folgende Art läßt sich Butter sehr wohlschmeckend und geschmeidig erhalten. Die Butter wird aus dem Butterfaß genommen, nicht gewaschen, sondern in den Keller gegeben, damit sie etwas fest wird, sodann gesalzen und tüchtig mit den Händen geknetet, damit alles Milchige herauskommt. Am Abend und den nächsten Morgen wird die Butter nochmals durchgeknetet. Die so bereitete Butter bleibt selbst im Winter geschmeidig, läßt sich gut streichen und hält sich ganz vortrefflich. Will man gesalzene Butter in Holzgefäßen aufbewahren, in welchen schon Butter eingelegt gewesen war, so müssen diese mehrere Male mit heißer Lauge ausgewaschen werden.

Neue Holzgefäße legt man in reines, am besten fließendes Wasser, wodurch Geruch und Geschmack des Holzes — welchen die Butter gerne aufnimmt, ausgezogen wird.

Es gehört bei uns in Niederösterreich zu den Uebelständen, daß die Bauersfrauen den Rahm zur Bereitung der Butter viel zu lange stehen und dadurch zu sauer werden lassen. Ueberall steht der Rahm acht Tage, in manchen Gehöften sogar 14 Tage; in diesem letzteren Falle wird die Butter abscheulich. Es ist eine ganz vergebliche Sache,

es den Deuten klar machen zu wollen, daß die Butter besser wird, wenn der Rahm nicht so alt ist. Süßes Obers gibt geradezu delicates Butter, freilich weniger an Quantität.

Comprimiren der Gemüse.

Für das Comprimiren der Gemüse gibt es Fabriken; bei uns in Niederösterreich sind solche Gemüse fast unbekannt; wir glauben daher sie übergehen zu dürfen, und wenden uns zu den in unseren Haushaltungen bekannten Arten der Conservirung von Gemüse.

Getrocknete grüne Bohnen.

Diese sind im Winter eine recht gute Aushilfe; wenn es ein glücklicher Zufall fügte, daß die Wärme, bei welcher wir die Bohnen trockneten, zwischen 48 und 60 Grade Celsius betrug. Würden sie bei einer Temperatur unter 48 Grad Celsius getrocknet, so schmecken sie nach Heu, betrug sie aber über 60 Grad Celsius, so haben sie einen bitteren Geschmack. Die Bohnen werden geschnitten und nach dem Abkochen auf den Sparherd, ins Bratrohr, oder in den Backofen, wenn das Brod herausgenommen worden ist, gegeben. Uebrigens brauchen sie am Sparherd drei bis vier Tage, bis sie getrocknet sind, wonach man sie in Säckchen von Tüll füllt und noch einige Tage in der Nähe des Sparherdes hängen läßt, wonach sie an einem trockenen Ort aufbewahrt werden.

Eingemachte grüne Bohnen.

Zu 30 Kilo geschnittene Bohnen nimmt man 2½ Kilogr. Salz, streut dasselbe über die Bohnen und mischt sie tüchtig, dann legt man sie in ein Faß, wo sie mit der Hand eingedrückt werden, ein reiner Leinwandlappen, Brettchen und Stein kommen nun darauf.

Bohnen in Essig.

Die geputzten grünen Bohnen kocht man durch fünf Minuten in Salzwasser, und läßt sie dann an einem kühlen Ort abgeseicht durch 20 bis 24 Stunden stehen. Nun spült man Gläser mit Sodawasser aus (Soda bicarbona), gibt halb Essig, halb Wasser, gekocht und erkaltet über die in Gläser eingelegten Bohnen und läßt eben drei bis vier Centimeter Raum in den Gläsern leer, wohin geschmolzenes Kernfett eingegossen wird. Nun werden die Gläser mit Pergamentpapier oder Blase verbunden. Man kann auch Baumwolle, welche auf 100 Grad erwärmt wurde, zum verbinden nehmen. Eine Messerspitze Salicylsäure in ein großes Glas gegeben, ist sehr zu empfehlen.

Bohnen nach dem Appert'schen Verfahren.

Nachdem von den Bohnen Enden und Fäden entfernt wurden, werden sie aufrecht stehend in Gläser gebracht und die Gläser so mit Salzwasser angefüllt, daß die Bohnen bedeckt sind. Auf die Gläser

werden nun Scheiben von Kork, von etwa 1 Centim. Dicke gesetzt. Die Korkscheiben müssen früher ausgekocht und so groß sein, daß sie sich nur mit Anstrengung in das Glas hineindrücken lassen. Die Gläser werden nun in ein wannenförmiges Gefäß gebracht und der Raum zwischen den Gläsern mit concentrirter Salzlösung ausgefüllt. Man erhitzt anfangs ganz langsam die Wanne, damit keines der Gläser zerpringt, und steigert endlich die Temperatur so weit, daß die Salzlösung in's Sieden geräth und auch die in den Gläsern enthaltene Flüssigkeit in's Kochen kommt. Nachdem die Salzlösung durch etwa 10 Minuten gekocht hat, erniedrigt man die Temperatur auf ungefähr 60 Grade Celsius und drückt die Korke so fest ein, daß sie etwas unter den Rand der Gläser kommen. In diesen Raum gießt man geschmolzenes Fett. Die Gläser werden erst aus der Wanne genommen, wenn die Salzlösung erkaltet ist. Blumenkohl und Spargel können ebenfalls so behandelt werden. Auch grüne Erbsen, welche man in Champagner-Flaschen einfüllt, gut verkorft, dann mit Harz verpicht oder mit Blase verbindet, halten sich sehr gut. Erbsen müssen 25 bis 30 Minuten kochen.

Erbsen, grüne.

Für Erbsen ist es besonders empfehlenswerth, dieselben mit Salz und einer Messerspitze Salicylsäure nur aufwallen zu lassen, dann mit diesem Wasser, welches die Erbsen beim Sieden eben nur decken soll, in Champagnerflaschen zu füllen und sie verkorft, mit Blase verbunden, in einem Topf mit Heu und mit lauwarmen Wasser auf den Herd zu stellen und sie dort in einer der Siedehitze nahen Temperatur durch 1 Stunde zu erhalten. Wenn sie erkaltet sind, werden sie aus dem Wasserbade genommen.

Gemüse in Büchsen.

Ganz frische Gemüse, womöglich soeben aus dem Garten gebrachte, werden sorgfältig gepuht, ziemlich fest in Büchsen eingelegt, mit Salzwasser übergossen, gleich verlöthet und in einem Kessel durch zwei Stunden gekocht.

Spargel

übergießt man in den Büchsen mit heißem Salzwasser und kocht ihn bloß eine Stunde.

Grüne Erbsen,

welche sehr sorgfältig ausgeklaubt sein müssen, gibt man in heißes Wasser, läßt sie darinnen aufwallen und füllt sie mit dem Wasser heiß in die Büchsen, welche sofort verlöthet in den Kessel mit heißem Wasser kommen. Ein gutes Verlöthen ist unerläßlich. Wölbt sich ein Büchsendeckel, so ist schlechtes Verlöthen die Ursache; der Inhalt dieser Büchse hält sich nicht. Wird eine Büchse ausgeleert, so muß sie gleich

gereinigt und an einem trockenen Ort für das nächste Jahr aufgehoben werden. Man öffnet die Büchse durch einen Kreuzschnitt in den Deckel.

Mixed-Pikles.

Aus England stammend, haben die unter diesem Namen bekannten, eingelegten Gemüse sich rasch als Zukost zum Fleische Freunde erworben. Sehr sorgfältig ausgesuchte kleine Gurken, Stückchen Spargel, Karfiol, fingerlange Maiskolben, gelbe Rübchen, junge Bohnenschoten, Perlzwiebel, Schalotten, Herzchen vom Kohl und Salat, beide jung und fest, Sellerie und Schwarzwurz, in Würfel geschnitten, kleine grüne Paradeisäpfelchen, kleine Kürbisse oder Melonen, Paprikaschoten, grüne Erbsen, Samenschoten von Radischen, grüne zarte Samen der Kapuzinerblume (*Trompaelum major.*). Auch Antischokenhöden und Champignons gehören dazu, so wie Scheiben von Citronen, Pfeffer und Ingwer.

Bleibt aber auch eines oder auch mehrere dieser Bestandtheile weg, so macht es eben auch nichts. Man kann dies Alles in Gläser geben, gesalzenen, nicht zu starken Essig darüber gießen, weil im scharfen Essig die Gemüse einschrumpfen. (Am besten ist es, man kocht den Essig mit Wasser, läßt ihn kalt werden und gibt ihn über die Gemüse.) Die Gläser werden sehr sorgfältig verbunden, in Wannen mit Salzlösung gebracht, diese langsam auf 90 Grad C. erhitzt und mehrere Stunden in dieser Temperatur stehen gelassen.

Noch anderen Recepten werden die genannten Gemüse, wie sie die Jahreszeit bringt, mit heißem Salzwasser übergossen, eine kurze Zeit stehen gelassen, dann wird das Wasser abgeseigt und gewässerter Essig, welchem ein Stückchen Alaun beigegeben ist, heiß über die Gemüse gegossen. Jeden dritten Tag wird der Essig abgegossen, aufgekocht und heiß über die Gemüse gegossen, so lange bis diese eine schöne grüne Farbe haben. Bei weißen Gemüsen läßt man den Alaun weg. Perlzwiebel und Schalotten übergießt man nur zweimal mit heißem Essig.

Schließlich mischt man die Gemüse, gibt sie in Gläser, gibt länglich geschnittene Citronen, Pfeffer, Lorbeerblätter dazwischen, gießt feines Del auf die Oberfläche der mit schwachem Essig übergossenen Gemüse, verbindet die Gläser mit Blase oder Pergamentpapier und hebt sie an einem kühlen, trockenen Orte auf.

Paradeisäpfel.

Diese lassen sich auf verschiedene Art conserviren. Als Salse kocht man Paradeisäpfel, welche in Stücke gebrochen wurden, durch eine Stunde und streicht sie durch ein Haarsieb, so daß nur Schalen und Kerne zurückbleiben; man nimmt nun zu je 1 Kilogr. Paradeisäpfel, welche roh gewogen wurden, $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, kocht Zucker und Pa-

radeisäpfel unter fleißigem Umrühren auf schwachem Feuer wohl an drei Stunden, füllt sie heiß in Gläser oder Steingetöpfen, gibt geschmolzenes Fett oder feines Del 2 bis 3 Cent. hoch darauf und verbindet sie mit Blase oder Pergamentpapier. Die Salse hält sich, ohne daß man Fett auf die Oberfläche gibt, wenn man einen Kaffeelöffel Salicylsäure dem Zucker beimischt.

Paradeisäpfel nach dem Appert'schen Verfahren.

Die Paradeisäpfel werden in Gläser gegeben, mit Salzwasser angefüllt, eine Messerspitze Salicylsäure darangethan, die Gläser verbunden und im Wasserbade durch 10 Minuten gekocht und, wenn sie erkaltet sind, aus dem Wasser genommen. (Damit die Gläser nicht zerspringen, muß man die Gefäße, in welchen sie stehen, nur allmählich zum Kochen bringen.)

Paradeisäpfel in Essig.

Man legt die Paradeisäpfel in Gläser, gibt etwas Salz und Salicylsäure daran, übergießt sie mit gewässertem, aufgekochtem und wieder erkaltetem Essig, gibt geschmolzenes Fett oder Del darauf und verbindet sie wie die vorigen.

Im Salzwasser aufbewahrte Paradeisäpfel.

Man bereitet starkes Salzwasser. Zur Probe gibt man ein frisches Ei, Salz und Wasser in ein Gefäß. Sobald das Ei steigt, ist es ein Zeichen, daß genug Salz aufgelöst ist. Man gießt dieses Salzwasser über in Steingetöpfen fest eingelegte Paradeisäpfel, gibt ein reines Leinwandläppchen, ein Brettchen und einen Stein darauf. Auf diese Art halten sie sich sehr lange, müssen aber öfter gereinigt, das heißt Brettchen und Gefäßrand gewaschen werden.

In Oesterreich, auch in Deutschland wollen die Paradeisäpfel, welche doch in der feineren Küche so beliebt sind, in der Hausmannskost sich nicht recht einbürgern, wahrscheinlich ist die Bereitungsweise der Sauce zu kostspielig.

Zwei bis drei Paradeisäpfel verbessern die Suppe ungemein, wenn man sie dem Grünzeug beigibt. In Italien sah ich ganze Felder mit Paradeisäpfeln bebaut und von dem Volke als Zukost zum Brode roh gegessen.

In der ungarischen Tiefebene sah ich daraus solche Sauce bereiten, die den Leuten fast nichts kostete. Paradeisäpfel wurden im eigenen Saft gekocht und gerade so wie zur Salse durchbassirt. Gelbe Rüben wurden in Kindsuppe sehr weich gekocht und zu den Paradeisäpfeln passirt. Diese Sauce hatte Farbe und Consistenz, die ausgezeichnet war, und der Geschmack war viel besser, als man der Beschreibung nach glauben sollte.

Essig-Gurken.

Kleine Gurken werden gewaschen, abgetrocknet, gesalzen, mit siedendem Essig übergossen, etwa 1 Stunde in dem Essig gelassen, dann herausgenommen und sich selbst überlassen. Nach 24 Stunden legt man Weinlaub, Dill, Gurken- und einige Paprikaschoten lagenweise recht fest in ein Fäßchen. Das Fäßchen hat in einem Boden ein Loch, in welches man mit der Hand hineinlangen kann. Ein passender Deckel gehört dazu.

Gefochter und erkalteter Essig wird über die Gurken gegossen, der Deckel leicht darauf gethan und das Fäßchen 4 bis 6 Tage den Sonnenstrahlen ausgesetzt. Dann wird der Deckel fest eingedrückt und mit Harz übergossen. Das Fäßchen wird an einem kühlen Ort aufbewahrt. Eine nähere Erklärung des „Warum“ kann ich nicht geben, aber oft habe ich erprobt, daß Gurken, auf diese Art bereitet, die haltbarsten und schmackhaftesten waren.

Man gießt über die im Fäßchen mit Weinlaub und Dill eingelegten Gurken kochenden Essig und verschließt das Fäßchen sofort. Man legt Weinlaub, Dill, Paprikaschoten und Gurken in Einsiedgläser, gießt gekochten und erkalteten Essig darüber, verbindet die Gläser mit Pergamentpapier und stellt sie in Baunen mit Salzlösung, läßt diese sich langsam auf 90 Grad Celsius erhitzen (das ist fast zum Kochen), eine halbe Stunde hält man sie auf dieser Temperatur. Erkalten werden die Gläser aus dem Bade genommen und an einem trockenen, kühlen Orte aufbewahrt.

Russische Gurken.

Auf 30 Stück große Gurken, die aber durchaus nicht alt sein dürfen, nimmt man $\frac{1}{2}$ Kilogr. Chalotten, 60 Gramm weißen Pfeffer, 60 Gramm weiße Senfförner, 30 Gramm Knoblauch, 1 Schote Paprika, feinblättriges Basilicum, Estragon und Dill, von jedem eine Hand voll.

Die Gurken wäscht man, salzt sie und läßt sie 24 Stunden liegen, trocknet sie ab, legt sie in einen Topf, die angegebenen Zutaten oben auf und gießt kochenden Essig darauf, so daß die Gurken gedeckt sind.

Nach vierzehn Tagen wird der Essig abgegossen, aufgekocht und erkaltet über die Gurken gegossen. Ein Brettchen und ein leichter Stein wird darauf gelegt. Auch Senfförner, in einen Leinwandbeutel gefüllt, gibt man auf so scharfe Gurken.

Teufels-Gurken.

Man nimmt halbgewachsene Gurken, schneidet sie der Länge nach in vier Theile, salzt sie und läßt sie 48 Stunden im Salz liegen, trocknet sie dann ab und legt sie lagenweise mit Salz, Pfeffer, Paprika,

Kren, Kümmel und Fenchel, zwischen Lorbeerblätter in einen Topf und gießt heißen Essig darüber, welcher am nächsten Tage abgegossen und wieder heiß darüber gegossen wird.

Salz-Gurken.

Gewaschene und abgeriebene Gurken kommen mit Dill, Weinlaub oder Weichselblättern in kleine Fäßchen, oder in Töpfe eingelegt. Salzwasser wird in folgendem Verhältniß beigegeben. Füllt das Gefäß 10 Liter, so ist $\frac{1}{4}$ Liter Salz in wenig Wasser aufgelöst über die Gurken zu gießen, dann das Gefäß mit reinem Wasser anzufüllen.

Man läßt nun die Gurken einige Zeit an einem warmen Orte stehen, damit sie in Gährung kommen, dann werden sie in den Keller gestellt. Schnell genießbar und schmackhaft werden die Gurken, wenn man beim Einlegen etwas Sauerteig klein löffelweise hie und da zwischen die Gurken gibt, und das Wasser lauwarm darüber gießt.

Diese Art Gurken halten sich nicht lange, müssen also bald aufgebraucht werden.

Um Salzgurken längere Zeit gut zu erhalten, lege man ein Stück Eisen hinein, wenn sie ausgegohren haben, das heißt, wenn sie sauer sind. Gewöhnlich bekommen sie eine etwas dunkle Farbe davon, sonst aber ist das Mittel ganz unschädlich, selbst wenn sich etwas vom Eisen auflösen sollte, da Eisen ein unschädlicher Körper ist.

Auch Eichenlaub, unter das Weinlaub gemischt, macht, daß die Gurken länger hart bleiben.

Wenn man Salzgurken zu Tische gibt, werden sie geschält, und der Länge nach in die Hälfte oder in vier Theile zerschnitten.

Gesprikte Gurken.

Man belegt den Boden eines Fäßchens mit Traubenblättern oder Weichsellaub und Dill. Legt dann längeweise in Weinlaub gewickelte, große, noch feste Gurken, Salz, Paprika in grünen Schoten (in Ermanglung von grünen, kann man auch reife Paprika-Schoten nehmen, sie sind aber viel ausgiebiger als die grünen) und Stückchen Kren, bis das Fäßchen voll ist.

Obenauf legt man eine dichte Lage von Blättern. Man rechnet auf 60 Stück Gurken 1 gehäuften Eßlöffel Salz und 1 Liter Essig, welcher mit Wasser gemischt, kalt über die Gurken gegossen wird.

Salat-Gurken.

Man schneidet große, geschälte Gurken fein wie zu Salat, salzt sie, läßt sie eine Stunde in Salz liegen, gibt sie dann in eine schütterere Serviette und hängt sie zum Ablaufen auf.

Wenn das Gurkenwasser abgelassen ist, legt man sie mit weißen Pfefferkörnern in ein Einsudglas und gießt gekochten und wieder erkalteten Essig darüber. Luftdicht verschlossen aufbewahrt.

Beim Gebrauch ist es nicht nöthig Essig daran zu geben, es wird blos Del daran gethan.

Unreife Kürbisse.

Noch unausgewachsene Kürbisse kocht man in Salzwasser so lange, bis sie ein wenig weich, aber durchaus nicht mürbe sind, legt sie dann, wenn sie erkaltet sind, in Essig, so wie kleine Gurken, und schneidet sie beim Gebrauch in Scheiben.

Aufbewahrung der Schwämme.

Champignons und Morcheln werden auf Fäden gereiht, an der Sonne oder in der Nähe des Herdes getrocknet. Nur vollkommen trocken dürfen sie aufbewahrt werden, in kühlen Speisekammern ziehen sie Feuchtigkeit an.

Pilze werden blätterig geschnitten, an der Sonne oder im sehr kühlen Ofen getrocknet.

Pilze und Champignons putzt man rein, kocht sie einige Minuten in Salzwasser. Gefochter und ausgekühlter, gewässerter Essig wird über die in Einsiedegläser gelegten Schwämme gegossen. Die Gläser werden mit doppelter Blase verbunden und durch zehn Minuten im Wasserbade gekocht.

Champignons werden gepuht, gewaschen, eingesalzen und acht Tage stehen gelassen, wobei sie täglich umgerührt werden.

Nach acht Tagen kocht man sie weich, läßt sie auf einem Sieb ablaufen, preßt den Saft durch ein Tuch, seigt ihn nochmals durch, kocht ihn auf, füllt ihn in Fläschchen, verkorkt diese und kocht sie durch zehn Minuten im Wasserbade.

Diese Champignons-Essenz hält sich Monate lang gut und ist zu mancherlei gut zu gebrauchen.

Kartoffel-Beeren.

Man pflückt die Samenäpfel der Kartoffeln, wenn sie noch hart und grün sind, wäscht sie und läßt sie 48 Stunden in starkem Salzwasser liegen.

Aus dem Salz genommen, kocht man sie mit Gewürzen in gewässertem Essig, so lange bis sie durchsichtig und doch noch fest sind, gibt sie sammt dem Essig in Gläser, verbindet diese und kocht sie zehn Minuten im Wasserbade.

Sauerampfer.

Man nimmt eine ziemlich große Menge, da er sehr zusammenfällt, wäscht ihn, und läßt ihn auf einem Siebe ablaufen; nun gibt man ihn in einen eisernen gut emailirten Topf zum Feuer und läßt ihn unter Umrühren kochen bis eine Salze daraus wird, welche man in kleine Tiegel oder Gläser einfüllt; diese werden möglichst gut ver-

bunden, entweder mit doppelter Blase oder mit Pergamentpapier, dann kocht man die Gläschen 10 Minuten im Wasserbade, oder man setzt einen Korkstoppel hinein, welchen man 2 bis 3 Centim. unter den Rand des Gläschens oder Tiegels eindrückt und über welchen man, wenn das Gefäß aus dem Bade genommen wird, geschmolzenes Fett gießt. Eingemachter Sauerampfer hält sich gut, schmeckt besser und gibt besser aus als frischer und ist im Winter eine gute Aushilfe. Bei Zutritt der Luft modert er von oben, deshalb ist es zu empfehlen, so oft man aus einem Tiegel eine Portion nimmt, den leeren Raum mit geschmolzener Butter auszufüllen, welche man beim nächsten Gebrauch gleich mit dem Sauerampfer verwendet.

Sauerkraut.

Rein, appetitlich, sehr schmackhaft und haltbar ist das Sauerkraut, welches nach folgender Art bereitet wird.

Ein Weinsäß, welchem auf einer Seite der Boden herausgenommen ist, wird mit einem Abjud von Dillkraut ausgebrannt, und der Boden mit Vorbeerblättern überstreut. Weißes, fein gehobeltes Kraut wird mit Salz, Pfefferkörnern und etwas Kümmel in das Faß gethan.

Auf ein kleines Schaff Kraut rechnet man eine starke Handvoll Salz, mit Pfeffer und Kümmel. Ist soviel im Fasse, so wird es mit einem Holzstößel langsam und fest eingedrückt.

Der Stößel ist von Eichenholz. Die Größe seiner unteren Fläche ist die eines gewöhnlichen Tellers, Eisenreise umschließen denselben. Der Stößel ist schwer. Das Eindrücken muß sanft und langsam geschehen. Wasser darf nicht auf das Kraut gegossen werden, da es selbst genügend Flüssigkeit abgibt. Wenn das Faß voll ist, kommen Krautblätter, ein reiner Leinwandlappen, Brettchen und Steine darauf.

Der Aufbewahrungsort ist der Keller. Nach fünf Wochen ist das Kraut vollständig ausgegohren, muß jetzt sehr rein gehalten werden, d. h. jede Woche müssen Brettchen, Steine, der Rand des Fasses gewaschen, und ein reiner Leinwandlappen gegeben werden.

Kraut in Töpfen.

Für kleine Haushaltungen empfiehlt es sich, das gehobelte Kraut in Töpfe aus Steinzeug mit der Hand einzudrücken. Ein großer Topf faßt 20 bis 24 Häuptchen, es hält sich auch sehr gut in Töpfen.

Sauerkraut, schnell bereitet.

Das gehobelte Kraut wird mit Salz, Kümmel und Pfefferkörnern in einen Topf lose mit der Hand eingedrückt, bei jeder Lage wird etwas Sauerteig daran gegeben, und wenn der Topf voll ist,

so viel Wasser daran gegossen, daß das Wasser das Kraut deckt. Bedeckt, wird der Topf mit dem Kraute an einen warmen Ort gestellt, am besten in die Nähe des Herdes, wo es sogleich zu gähren anfängt, und in acht Tagen sauer ist. Der Sauerteig wird mitgekocht.

Haltbar ist solches Kraut nicht.

Krautsuppe

gehört zur nordungarischen Küche.

Von den kleinen Krautköpfen und den beim Hobeln des Krautes entfernten Strünken wird eine wenig bekannte Brühe bereitet. In einem Fasse mit Zapfen werden die in die Hälfte geschnittenen, losen, kleinen Krautköpfe und die Strünke leicht über einander gelegt. Salz und Sauerteig dazwischen gegeben und Rücksicht darauf genommen, daß der Zapfen nicht verlegt wird, oben auf kommen Brettchen und Stein.

Nun wird Wasser daran gegossen, bis das Faß voll ist und das Faß in den Keller gestellt. Nach sechs Wochen ist die Brühe sauer und brauchbar. Sie wird durch den Zapfen oder eine eingelegte Pipe abgelassen. Alle Wochen werden Brettchen, Stein und der Rand des Fasses gewaschen, sowie die abgezapfte Brühe durch Wasser ersetzt, wobei man aber immer Brühe unten abläßt und oben nach dem Wasser einfüllt.

Der Gebrauch dieser Brühe ist bei der ungarischen Küche zu finden.

Aufbewahren des Obstes.

Will man Obst in frischem Zustande aufbewahren, so ist es unerlässlich, daß dasselbe vorsichtig abgenommen werde und zwar besser in der Früh als Nachmittags. Kein Stück darf gedrückt sein, kein Stück mit schwarzen Pünktchen darf darunter sein. Die schwarzen Punkte sind Stellen, wo sich Schimmelpflanzen angesiedelt haben, welche sich sehr rasch entwickeln würden. Ein geeigneter Raum zum Aufbewahren ist nothwendig, nämlich ein Zimmer oder eine Kammer, welche nicht gleich ins Freie führt, sondern deren Thüre in ein anderes Gemach führt. Der Raum zwischen den Doppelfenstern muß bis zu den oberen kleinen Tafeln mit Sägespänen ausgefüllt sein. Rings an den Wänden sind Gestelle angebracht, auf welchen Bretter liegen. Feine Obstgattungen dürfen nicht auf dem bloßen Brette liegen, da die Eigenschwere die Haut verletzen würde.

Die beste Unterlage sind Papierschnitzeln, wie man sie als Abfälle beim Buchbinder bekommt, nur müssen sie in heiße Alaunlösung getaucht und dann getrocknet sein. Der Alaun wirkt der Fermententwicklung entgegen. Die Gestelle und Bretter sollen ebenfalls zweimal mit Alaunlösung angestrichen sein. Auf diese Papierschnitzeln werden nun die Früchte so gelegt, daß nie ein Stück das andere berührt. Ein öfteres Durchsehen und Entfernen verdorbener Stücke ist höchst

nothwendig. Die Temperatur soll etwa 4 Grad haben, nie über 8 Grad und selbstverständlich nie unter 1 Grad sein.

Droht in kalten Wintertagen den Früchten ein Gefrieren, dann stellt man glühende Holzkohlen in einen Blumentopf größter Gattung in die Kammer, dies genügt, um ein Erfrieren zu verhindern. An heißen Sommertagen kühlt man die Luft, indem man eine Schüssel mit Eis an die Decke hängt. Es ist durchaus nicht gleichbedeutend, ob das Eis am Boden steht oder sich nahe der Decke befindet.

Man kann Obst auch aufbewahren, indem man es in eine Kiste mit Kalkpulver gibt. Ungelöschter Kalk wird nur wenig mit Wasser begossen, so daß ein Pulver daraus wird, etwas, nur sehr wenig Karbolsäure (Lösung, etwa 5procentig) wird daran gegeben. Dieses Pulver kommt etwa 4 Ctm. hoch in eine Kiste, darauf werden Äpfel, Birnen oder Citronen gelegt, jedes Stück einzeln für sich in Seidenpapier gewickelt und so, daß nie ein Stück das andere berührt, dann kommt wieder Kalkpulver etwa 4 Ctm. hoch über die Früchte, dann wieder Früchte und Pulver bis die Kiste voll ist. Man kann auch Holzkohlenpulver statt des Kalkpulvers geben. Der Deckel wird an die Kiste gegeben und die Fugen mit Papierstreifen verklebt.

In galizischen Edelhöfen pflegt man ein Körbchen schöner Pflaumen in den Brunnen herunter zu lassen, doch so, daß das Körbchen den Wasserspiegel nicht erreicht. Am Weihnachtstage werden diese Pflaumen wohl erhalten aus dem Brunnen gezogen. In Nordungarn werden Pflaumen mit den Stielen an Fäden geknüpft und in frostfreien lustigen Räumen aufgehängt; sie halten sich auch eine zeitlang recht gut.

Trocknen des Obstes.

Zibeben können in jedem Weingarten fabricirt werden, wo Trauben besserer Gattung wachsen. Man läßt die Trauben sehr lange am Stocke, daß sie vollständig reif werden. Die abge schnittenen Trauben werden in einen Kessel mit siedendem Wasser einige Secunden eingetaucht, damit alle den Trauben anhaftenden Fermentkeime getödtet werden. Dann werden die Trauben bei einer Wärme von 40 Grad Celsius getrocknet. Wäre es noch Sommer, so könnte die Sonne dies Geschäft verrichten, so aber im Herbst muß man zu einem Trockenraum die Zuflucht nehmen. Doch darf die Wärme nicht mehr als 40 Grade betragen.

Die Beeren werden, wenn sie zur Hälfte ihrer Größe eingetrocknet sind, von den Stielen mit eigenen Holzkämmen getrennt und ziemlich fest in Schachteln oder Kistchen verpackt.

Will man Obst auf feinere, bessere Art trocknen, so kann dies nicht in dem gewöhnlichen Dörhäuschen geschehen, wo das Obst gewöhnlich über trocknet wird. Feines Obst wird bei einer Wärme von 50 Grade getrocknet, in Trockenkästen oder Trockenkammern, wo

ähnlich wie in den Zimmern mit Meißnerischer Heizung ein 50 Grad heißer Luftstrom durch eine Oeffnung nahe beim Boden hineingelassen wird, auf entgegengesetzter Seite ist nahe der Decke eine mit Schubert verschließbare Oeffnung. Ein Thermometer hinter Glas zeigt den Wärmegrad an. In diesem Trocknkasten oder dieser Trocknkammer liegt das Obst auf Stellagen übereinander, und der heiße Luftstrom streicht darüber. Anfangs wird die Luft nur langsam erwärmt. Der Schubert ist zu, — es entwickelt sich Dampf von den Früchten, welcher alle Früchte gleichmäßig durchwärmt. Der Schubert wird aufgemacht und der Dampf kann ausströmen und überhaupt die heiße Luft über das Obst streichen. Nachdem die Früchte aus dem Trockenraum kommen, sollen sie sehr rasch abgekühlt, nämlich in kaltes Zuckerwasser getaucht werden. Äpfel und Birnen werden zum Trocknen mit Glasmessern geschält, weil die geringe Menge Eisen, welche sich von einem gewöhnlichen Messer löst, hinreicht, das Obst schwarz zu färben. Die Kerngehäuse werden herausgestochen.

Pflaumen und Pfirsiche schält man, indem man die Früchte einige Sekunden in heißes Wasser taucht, worauf man die Haut leicht mit dem Finger abziehen kann. Will man Pflaumen ohne Steine in den Handel bringen, gebraucht man den Kunstgriff, die Früchte bei einer Wärme von 30 bis 35 Grad Celsius einige Zeit im Trockenraume zu lassen, wodurch sie welk werden, drückt man dann nur leise an einem Ende, so tritt am anderen der Stein heraus. Beim Trocknen schließt sich die Oeffnung. In manchen Gegenden gibt man ein Stückchen Ruß- oder einen Mandelkern in die Pflaumen.

Für den Hausgebrauch kann man sich leicht kleine Mengen Obstes im Bratrohr trocknen, wenn man sich eine kleine Hürde dazu machen läßt. Geduld braucht man freilich dazu, weil es recht langsam geht. Äpfel und Birnen werden geschält und in Viertel geschnitten. Kirschen und Zwetschen oder Pflaumen werden nicht fertig getrocknet, sondern auf andere Hürden gegeben und von Sonne und Luft nachgetrocknet gelassen. Auch darf man so getrocknetes Obst nicht gleich abschließen, sondern man muß es 6 bis 8 Tage in der Vorrathskammer, wo die Luft wohl durchstreichen kann, liegen lassen, — höchstens mit Tüll bedeckt — um den Fliegen den Zutritt zu wehren. Das gedörrte Obst würde schimmeln, wenn es zu früh eingepackt werden würde. Selbstverständlich ist ein sorgsames Durchsuchen der Zwetschen und Pflaumen zu empfehlen, auch wenn sie für den Handel im Dörrhäuschen getrocknet werden.

Obst in Zucker.

Diese wenig bekannte Art verdient ihrer Einfachheit wegen Beachtung. In einem weiten Einsudglase, einer Porzellainschale u. dgl. bringt man fein gestoßenen Zucker, etwa 1 Centimeter hoch, dann kommen Früchte, Kirschen, Marillen oder Pflaumen. Diese werden

so auf den Zucker gelegt, daß ein Stück das andere nicht berührt, dann kommt Zucker und wieder eine Lage Früchte bis das Glas voll ist, welches nun mit Papier verbunden wird.

Conservirung der Früchte durch Kochen in Zucker.

Ehe ich auf solche Art von Conservirung zu reden komme, erinnere ich daran, daß keine Gattung Messinggeschirre, keine Kupfergeschirre, auch wenn sie noch so gut verzinkt sind, genommen werden dürfen, weil beim Umrühren und beim Scheuern leicht der Zinnüberzug verlegt werden kann. Alle Fruchtsäfte enthalten keine Pflanzensäuren, welche das Kupfer auf das energischste angreifen. Die Kupferverbindungen aber sind so giftig, daß selbst die kleinsten Mengen die ärgsten Zufälle herbeiführen können. Aus diesem Grunde nehme man auch zum Passiren keine Siebe von Messingdraht. Die Siebe sollen aus feinem Eisendraht oder Pferdehaar gefertigt sein und müssen selbstverständlich immer rein gehalten werden. Zum Einsieden eignen sich Töpfe von Eisen, welche innen mit bleifreiem Email (blaugrauem) überkleidet sind. Wird das Email auch schadhast, so ist dies belanglos, — weil Eisen ein unschädlicher Körper ist. Löffel und Spatel können aus Eisen, welches jedoch immer blank geschauert sein muß, oder aus hartem Holze sein.

Zucker-Lösung.

Schwache Zuckerlösung ist im hohen Grade der Einwirkung von Fermenten ausgesetzt. Concentrirte Lösung schützt dagegen.

Die Zuckerlösung wird auf folgende Art benannt.

1. Grad oder Breitlauf. 500 Gramm Zucker werden mit 3 Deciliter Wasser so lange gekocht, bis von dem eingetauchten Schaumlöffel, welchen man in die Höhe hält, breite Tropfen abfallen.
2. Grad. Kurzer Faden oder kleine Perle. Man kocht den Zucker noch einige Minuten und von dem eingetauchten Schaumlöffel zieht sich dann ein kurzer Faden, an welchem ein kleiner Tropfen hängt.
3. Grad. Langer Faden oder große Perle. Der Faden zieht sich länger, der Tropfen bleibt hängen und ist größer.
4. Grad. Kleiner Flug oder kleine Blase. Man taucht den Schaumlöffel ein, läßt ihn ablaufen und bläst hinein, wonach sich auf der anderen Seite des Löffels Bläschen zeigen. Der zum 4. Grad gekochte Zucker muß beim Erkalten weiß und durchsichtig sein.
5. Grad. Großer Flug oder große Blase. Es fliegen vom Löffel größere Blasen ab. Oder, wenn eine Probe so weit abgekühlt ist, daß man sie erfassen kann, ohne sich zu verbrennen, muß beim Drücken zwischen Daumen und Zeigefinger sich ein Faden von einem Finger zum anderen hinziehen, ohne zu zerreißen.
6. Grad. Der Bauch. Eine, auf eine kalte Stein- oder Blechplatte gegebene Probe des Zuckers muß sogleich erstarren, daß sie ge-

brochen werden kann. Oder: ein naß gemachtes Hölzchen wird schnell in die Zuckerlösung und dann in kaltes Wasser getaucht, es muß sofort stocken und beim Abziehen vom Hölzchen krachen.

Bis zum sechsten Grad gekochter Zucker hat schon eine ziemlich braune Farbe.

Kocht man jetzt unter beständigem Rühren noch länger, so erhält man Caramel.

Das reine Caramel besitzt eine tief dunklebraune Farbe, ist ohne Geschmack, löst sich im Wasser leicht auf und färbt sehr stark. Kocht man nur etwas zu lange oder rührt nicht fleißig und am Grund des Gefäßes, so wird die Masse bitter. Es hat sich Brandbitter gebildet.

Würde man jetzt den Zucker noch einige Zeit erhitzen und fortkochen lassen, so würde die Masse sehr stark schäumen, sich aufblähen und dann zusammenfallen und es bliebe nichts zurück als eine leichte, sehr poröse Kohle, die sogenannte Zuckerkohle.

Stark eingekochten Zucker soll man immer bei offenen Fenstern kochen, denn er riecht zwar aromatisch, — aber der Dunst greift die Augen an.

Eingemachte Früchte.

Reineclaudes.

Großen, noch festen Früchten jener Art, welche auch reif grün bleiben, stutzt man die Stengel und sticht um diese mit einem feinen Hölzchen einige Male in die Frucht, damit die Haut nicht springt. Dann legt man sie in warmes weiches Wasser, welchen etwas Alaun beigemischt ist. (Weiches Wasser erhält man durch Abkochen desselben, oder wenn man dem Wasser etwas doppeltkohlen-saures Natron (Soda bicarbona) zusetzt). In diesem Alaunwasser, welches bewirkt, daß die Früchte grün bleiben, läßt man dieselben weich werden, gibt sie dann in kaltes Alaunwasser und schließlich in reines frisches Wasser.

Nun werden sie in Gläser gefüllt, in eine Wanne mit Salzlösung gethan. Zucker im Gleichgewichte mit den Früchten zum 4. Grad gekocht, wird bis zum 40. oder 50. Grade Celsius erkaltet über die im Wasserbade auf dieselbe Temperatur gebrachten Früchte gegossen. Mit Blase oder Pergamentpapier verbunden, läßt man die Gläser 20 bis 80 Minuten kochen. Ganz kleine Gläser 20 Minuten, die größten 80 Minuten von der Zeit gerechnet, als die Flüssigkeit im Wasserbade ins Kochen kommt. Statt der Salzlösung, welche concentrirt sein soll, kann man auch Heu und Wasser in die Wannen geben.

Marillen

werden mit Weglassung des Alauns auf dieselbe Art bereitet, nur geschält und entfernt.

Reife Marillen

werden geschält, entsteint, mit gepulvertem Zucker im Gleichgewichte in ein Porzellangeschirr gegeben und 24 Stunden stehen gelassen.

Nach 24 Stunden werden sie in Gläser gelegt, der Saft, welcher sich gebildet hat, darüber gegossen, eine Messerspitze Salicylsäure in das Glas gegeben, dasselbe verbunden und im Wasserbade 20 bis 80 Minuten gekocht.

Pfirsiche und Blutpfirsiche

werden wie die Marillen bereitet. Die Haut zieht man ab, nachdem man heißes Wasser darüber gegossen hat und die Früchte einige Zeit zudeckt stehen ließ.

Die Blutpfirsiche, welche roh keinen besonders feinen Geschmack haben, werden sehr gut, wenn man Zimmt und Nelken in die Gläser gibt und die Salicylsäure in Rum aufgelöst zu den Früchten gibt.

Wie die Reineclaudes werden auch diese Früchte im Wasserbade bis 40—50 Grade erwärmt.

Zucker im Gleichgewichte bis zum 4. Grad gekocht, zum 40. Grad Celsius abgekühlt, wird über die Früchte gegossen, die Gläser werden verbunden und 20 bis 80 Minuten gekocht.

Mirabellen, Zwetschen und Pflaumen

werden auf dieselbe Art behandelt.

Simbeeren, Brombeeren und Maulbeeren.

Diese werden mit gestutzten Stielen in Gläser gebracht und auf dieselbe Art damit verfahren, wie mit den voranstehenden Früchten.

Mispeln und Schlehen.

Mispeln läßt man einigemal in Wasser aufkochen und gibt sie dann in Gläser. Apfelsaft, welchen man aus gekochten Äpfeln gepreßt hat, mit Zucker gekocht, bis 40 Grad erkaltet, gibt man über die im Wasserbade auf 40 Grad erwärmten Früchte, verbindet sie mit erweichtem Pergamentpapier oder mit Blase, und läßt sie 20 bis 80 Minuten kochen. Schlehen bereitet man eben so, nur nimmt man etwas mehr als das Gleichgewicht an Zucker.

Birnen.

Kleine Muscatellerbirnen schält man, gibt jede sogleich in Wasser mit Citronensaft, dann in Alaunwasser und verfährt wie bei Reineclaudes. Große Birnen schält man, schneidet sie in Viertel, gibt sie den vorigen gleich in Citronen- und dann in Alaunwasser, und verfährt weiter auf die öfters angegebene Weise.

Ribisel, Berberizer und Weichseln.

Man nimmt 5 Theile Zucker zu 4 Theilen Früchte, kocht den Zucker zum 5. Grade und gibt ihn in einer Wärme von 40 Grad über die im Wasserbade auf 40 Grad erwärmten Früchte, verbindet sie und kocht sie 20 bis 80 Minuten.

Kirschen.

Große Herzkirschen werden mit Limonienschalen in Gläser gebracht, $\frac{3}{4}$ Kilogr. Zucker auf je 1 Kilogr. Kirschen zum 4. Grad gekocht und auf 40 Grade Celsius abgekühlt, so über die Kirschen gegeben, wie schon öfters gesagt wurde.

Etwas Salicylsäure dazu zu geben, ist nicht zu vergessen.

Am besten nimmt man die Salicylsäure in solcher Form:

10 Gramm Salicylsäure werden mit 1 Liter Wasser zum Feuer gestellt, und unter beständigem Umrühren zum Kochen gebracht.

Wie bald das Kochen eintritt, wird der Topf vom Feuer genommen, und ruhig stehen gelassen, damit sich die unaufgelösten Krystalle zu Boden setzen.

Dieses klar abgeseigerte Wasser nimmt man zum Kochen des Zuckers.

Die außerordentliche Wirkung der Salicylsäure kennend, habe ich Birnen, welche ich in großer Menge geerntet habe, die jedoch hart waren. Ende September vorigen Jahres gedünstet, in Gläser von riesiger Größe gegeben und durch 80 Minuten im Wasserbade gekocht. Einem im December eröffneten Glase, in welches ich, nachdem ich eine Portion Birnen denselben entnommen hatte, in solchem Salicylwasser geläuterten Zucker gegossen habe, und welches nur leicht, doch sorgfältig verbunden wurde, entnahm ich in mehreren Zwischenräumen den wohlerhaltenen Inhalt.

Einen kleinen Rest ließ ich zur Probe zurück, und heute am 15. Juli ist dieser Rest noch unverändert und wohlerhalten, wobei ich noch bemerken muß, daß meine Speisekammer leider nach Osten liegt, also Vormittags die Sonne eindringt und sie warm macht.

Quitten.

Quitten schält man, schneidet sie zu Vierteln oder Achteln, läßt sie in heißem Wasser, welchem etwas Limoniensaft beigegeben ist, weich werden, füllt sie mit zu feinen Rüdeln geschnittenen Limonienschalen in Gläser, kocht Zucker im Gleichgewichte mit den Quitten zum 4. Grade, gibt diesen abgekühlt auf 40 Grade Celsius über die Früchte und verfährt im Uebrigen wie bei den Vorigen.

Ananas.

Ananasse schält man, schneidet sie in sehr dünne Scheiben und kocht sie in Wasser weich.

In dem Wasser, in dem die Früchte gekocht wurden, kocht man auch die Schalen aus, seigt es durch ein Tuch, kocht Zucker im Gleichgewichte mit den Früchten, gibt Zucker auf 40 Grade Celsius abgekühlt über die im Wasserbade auf 40 Grade erwärmten Früchte, verbindet die Gläser und läßt die Früchte 20 bis 40 Minuten kochen.

Gingekochte Melonen.

Man schält eine Melone dünn ab, nimmt das innere Weiche und Faserige weg, schneidet das Melonenfleisch in schöne gleichmäßige Würfel, kocht diese in halb Essig, halb Wasser, bis sie etwas weich sind. Nun legt man sie in Gläser mit den fein geschnittenen Schalen einer Limonie, gibt im Gleichgewichte gekochten Zucker, bis zum 4. Grade gekocht, darüber, und verfährt weiter so, wie schon oft gesagt wurde.

Kürbisse, Schalen von Melonen und Gurken.

Von Kürbissen wird, nachdem sie geschält sind, und das innere, Kerne enthaltende Gewebe entfernt ist, das Fruchtfleisch gleichmäßig in dünne Scheiben zerschnitten. Gurken werden geschält in Längsstreifen getheilt. Die Schalen der Melonen, von welchen das Fleisch genossen wurde, schält man dünn ab und schneidet Scheiben davon, sonst verfährt man ganz wie bei den Melonen.

Schwarze Nüsse.

Die Nüsse werden zwischen dem 20. und 24. Juni von den Bäumen genommen und durch 14 Tage in Wasser geweicht, welches täglich zweimal gewechselt werden muß. Dann werden sie in Wasser weich gekocht, abgewischt, mit Zimmt und Nelken gespickt, in Gläser gebracht und Zucker im Gleichgewichte zum 4. Grad gekocht, darüber gegeben, die Gläser werden verbunden und darauf werden die Früchte im Wasserbade gekocht.

Preißelbeeren im eigenen Saft.

Die Beeren müssen sehr sorgfältig ausgeklaubt, und jede angefaulte, oder unreife entfernt werden. Dann werden sie in einem irdenen Gefäß auf einen kühlen Ofen gestellt.

Nach und nach wird der Ofen erhitzt, so daß die Preißelbeeren ungefähr 90 Grade Celsius. erlangen, also dem Kochen nahe sind, ohne jedoch zu kochen, sie dürfen nicht umgerührt werden. Wenn sie zusammengefallen sind, füllt man sie erkaltet in Gläser. Zum Wild als Compot bestimmt, werden sie mit Zucker und rothem Wein angemacht.

Preißelbeeren in Essig.

1 Rg. Zucker wird mit 2 Liter gewässertem Essig gekocht, erkaltet über die gut ausgefuchten Preißelbeeren, welche man in Gläser füllt,

gegossen, die Gläser werden verbunden und an die Sonne gestellt. Nach drei Wochen wird der Saft abgegossen, aufgekocht und kalt über die Beeren gegeben. Die Gläser werden verbunden und an einem geeigneten Orte aufbewahrt.

Oder man gießt den gewässerten, mit Zucker gekochten Essig über die Beeren und hält diese längere Zeit in einer Temperatur von 90 Grad Cels. im Wasserbade, so daß sie durch und durch erwärmt sind, ohne gekocht zu haben.

Weiße Nüsse.

Diese werden im August vom Baume abgenommen, bis auf das Weiße abgeschält und sogleich jede Nuß in Maunwasser geworfen.

Sie werden in Maunwasser gekocht, welches dreimal gewechselt werden muß. Nun gibt man sie in kaltes Wasser, wischt sie ab, legt sie mit Vanille in Gläser und gießt bis zum fünften Grad gekochten Zucker im Gleichgewichte darüber, darauf werden sie im Wasserbade gekocht.

Birnen mit Ingwer.

Auf 3 Kg. Birnen nimmt man 1 Kg. Zucker und 20 Gramm Ingwer, frisch und in großen Stücken, wässert ihn ab, schabt die Rinde weg und theilt ihn in kleine Stücke.

Die Birnen werden geschält, zerschnitten, das Krenhaus entfernt und in Wasser mit etwas Limoniensaft gethan.

Der Zucker wird zum fünften Grad gekocht, der Ingwer und die Birnen werden hineingegeben und die Birnen weich gekocht.

Zum Erkalten werden sie auf Schüsseln gelegt, kalt in Gläser gefüllt und mit dem Saft, wenn er 40 Grad Wärme hat, übergossen. Dann werden die Gläser mit geweichtem Pergamentpapier oder Blase verbunden und im Wasserbade gekocht.

Gingefochte Preiselbeeren.

Die im August gereiften sind jenen die im October reif geworden sind, vorzuziehen.

Man klaubt sie sorgfältig aus, wäscht sie und läßt sie ablaufen, 1 Kilogr. Zucker in Pulver wird eine Viertelstunde mit 3 Kilogr. Beeren unter öfterem Umrühren gekocht. In Gläser gefüllt, werden sie aufbewahrt.

Gingemachter Rhabarber.

Man schneidet die ungeschälten Rhabarberstengel in 5 Centim. lange Stücke, nimmt zu 1 Kilogr. Rhabarber $\frac{3}{4}$ Kilogr. gestoßenen Zucker, läßt ihn mit dem Zucker vermischt 24 Stunden stehen, seicht den Saft ab, kocht ihn bis er dick wird, legt den Rhabarber hinein, läßt ihn eine Viertelstunde kochen, füllt ihn in Gläser und verbindet sie. Rhabarber ist sehr haltbar.

Zwetschken in Essig.

Auf 2 Kilogr. reife, schöne Zwetschken kocht man 1 Kilogr. Zucker, 4 Gramm Gewürznelken und 8 Gramm Zimmt, mit 1 Liter Essig auf, gießt dies siedend über die Zwetschken, deckt sie zu und läßt sie über Nacht stehen. Am nächsten Tag legt man die Zwetschken in Einsudgläser, kocht den Essig auf, läßt ihn auf 40 Grade erkalten, gießt ihn über die Zwetschken und kocht sie unverbunden im Wasserbade.

Trauben mit Rum.

Ueber die von den Beeren gepflückten Trauben wird in einem Einsudglas gepulverter Zucker im Gleichgewichte gestreut, das Glas mit Rum vollgefüllt und verbunden aufbewahrt.

Trauben in Brantwein.

Gleichgiltig welche Gattung Obst man in Brantwein aufbewahren will, man kaufe immer den stärksten, weil dieser fuselfrei ist und mische ihn selbst mit Wasser, weil zu starker Alkohol die Haut des Obstes faltig und lederartig macht.

Gemischte Trauben, weiße und blaue, werden in kleine Zweige von 6 bis 8 Beeren getheilt, gewogen und ein Glas bis zur Hälfte damit gefüllt.

Zu jedem Kilogr. Trauben wird $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker zum dritten Grad gekocht und mit $\frac{1}{2}$ Liter feinem Brantwein gemischt. Zimmt und Nelken werden beigelegt und in das Glas an die Trauben gegossen, mit Papier bedeckt, werden die Gläser an die Sonne gestellt und einige Zeit, etwa 14 Tage, den Sonnenstrahlen ausgelegt. Mit Blase verbunden, werden sie aufbewahrt.

Dunstobst.

Obst, welches man im Dunst einsteden will, soll zwar ausgewachsen, aber noch nicht vollständig reif sein. Es muß sehr gut ausgesucht und abgewischt werden.

Es wird in Gläser gebracht und mit Zuckersirup bis beinahe in die Hälfte der Gläser übergossen. Das Zuckersirup muß früher gekocht haben.

Rum werden die Gläser sehr sorgfältig mit gewechtem Pergamentpapier, besser noch mit Blase verbunden und im Wasserbade gekocht.

Man läßt sie etwas länger kochen. Kleine Gläser, welche früher mit 20 Minuten angelegt waren, kocht man 30 bis 40 Minuten.

In der Regel nimmt man nur kleine Gläser zum Dunstobst, weil man ein angefangenes Glas ganz verbrauchen muß. Ich nehme oft nur kleine Portionen heraus, gieße in Salicylwasser gekochten Zucker über den Rest und verbinde das Glas sorgsam wieder. So bleibt das Dunstobst ganz gut.

Beim Obst im Allgemeinen und beim Dunstobst im Besonderen ist der Aufbewahrungsort von Wichtigkeit.

Kühle, luftige, frostfreie Räume sind nothwendig. Dampfe Schränke erträgt das Obst nicht.

Obst in Büchsen.

Es eignen sich dazu ganz besonders Kirichen, Pfirsiche, Aprikosen, Reineclaudes und Zwetschen. An Kirichen und Reineclauden werden nur die Stiele weggenommen, Pfirsiche werden geschält und entsteint, Aprikosen nur entsteint. Für Büchsen, welche 3 Liter halten, wird 1 Klg. Zucker in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser aufgekocht und über die in die gut verzinnnten Büchsen eingelegten Früchte gegossen, der Deckel wird sehr sorgfältig angelöthet und die Büchsen durch 15 Minuten im Kessel gekocht.

Büchsenobst hält sich jahrelang, das heißt, so lange die Büchsen geschlossen bleiben.

Solches Obst eignet sich besonders für Kranke, es ist gewürzlos und sehr reich an Saft.

Oftmals bleibt Saft übrig, den man in kleine Fläschchen füllen, und gleich anderen Fruchtstäften gebrauchen kann.

Zur besseren Haltbarkeit gibt man ein wenig Salicylsäure zum Saft.

Fruchtsäfte.

Die Aufbewahrung derselben ist für jeden Haushalt von Wichtigkeit und sollte nicht versäumt werden.

Bei den Fruchtsäften ist zu beobachten, daß sie rasch und kurz gekocht werden sollen und auch ohne Kochen aufbewahrt werden können.

Zu jedem Fruchtsaft mische man vor dem Filtriren Wasser, in welchem Salicylsäure gekocht hat, und zwar 10 Gramm Salicylsäure in 1 Liter Wasser.

Ribiselsaft.

In einem großen Einsjudglase gebe man lagenweise Zucker und rein gewaschene, von den Stielen gezupfte Ribisel, im Gleichgewichte, läßt die Gläser verbunden durch eine Stunde stehen, dann kocht man das Glas durch 30 Minuten im Wasserbade. Erkalte nimmt man es heraus.

Auf einem klaren Saft schwimmen nur die Ribisel, welche man unberührt im Glase läßt, bis man zu irgend welcher Verwendung den Saft braucht, wo man erst das Glas öffnet.

Nun kann man den Saft, welcher erübrigt wurde, in kleine Fläschchen füllen, mit Blase verbinden, durch 5 Minuten abermals im Wasserbade kochen und zu späterem Gebrauche aufbewahren.