

Nun gießt man den Kirschensaft recht vorsichtig dazu, um das starke Spritzen zu vermeiden, läßt es aufkochen und erkaltet gießt man die filtrirte Essenz dazu. Auf 2 Liter Liqueur 1 Löffel Essenz. Der nun fertige Liqueur wird in Flaschen gegeben, gut verkorkt und versiegelt im Keller liegend aufbewahrt.

Er hält sich lange Zeit und hat einen feinen angenehmen Geschmack.

Die übrig gebliebene Essenz kann man für das nächste Jahr aufbewahren.

Liqueur aus schwarzen Johannisbeeren.

Aus diesen ihres Geruches wegen meist verabscheuten Beeren, läßt sich ein Liqueur bereiten, welcher stark und wohlgeschmeckend ist, und bei welchem das Widerliche der frischen Beeren ganz verschwindet.

Man pflückt dieselben, wenn sie völlig reif geworden sind, und gibt sie in einen Glascolben. Auf 1 Liter Beeren, vor dem Zerdrücken gemessen, kommt 1 Liter guter Weingeist, etwas ganze Nelken und 1 Stückchen Zimmt.

Der Glascolben wird zugespöpft und an die Sonne gestellt, wo er Monate lang stehen kann.

Im Spätherbste preßt man den Saft gut aus, rechnet zu 1 Liter Saft $\frac{3}{4}$ Liter Wasser und $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker, letzterer wird etwas geläutert dem Saft zugegossen.

Man füllt nun den Liqueur in Fläschchen, welche man gut verkorkt im Keller abliegen läßt; je länger er liegt, desto besser wird er.

Aufbewahrung von Gemüse, Eiern u. dgl.

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 Kalkwasser und läßt sie dann trocknen, ein Verfahren, welches mehrere Male 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 $\frac{1}{8}$ Kilogramm 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. Eier, welche mit Kalk &c. conservirt waren, lassen nur schwerlich zu Schnee verarbeiten. Legt man die Eier in kaltes Wasser und läßt sie einige Stunden darinnen liegen, so erhält man den Schnee so schnell wie von frischen Eiern.

Das Ausschmelzen 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. Infolge 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 Steinzeugtöpfe 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 Zehnthheil Aegnatron zugegeben ist; nach dem Schmelzen der Butter im 40 Grade heißen Wasserbade, rührt man die Butter tüchtig mit dem Aegnatron und verfährt weiter genau so, wie bei frischer Butter angegeben wurde. Durch die Behandlung mit Aegnatron 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 Küchenbrett, salzt sie gleichmäßig, knetet sie gehörig und legt sie in Steinzeug — meist aber in Holzgefäße ein. 1 bis 3 Percent Salz wird genommen und überdies das Salz dicht auf die eingelegte Butter gestreut und das Gefäß dann mit einem passenden Deckel geschlossen.

Auf folgende Art läßt sich Butter sehr wohl schmeckend 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 Leuten klar machen zu wollen, daß die Butter besser wird, wenn der Rahm nicht so alt ist. Süßes Obers gibt geradezu delicate Butter, freilich weniger an Quantität.

Conservirung des Fleisches.

Fleisch zu conserviren wird in unserem Vaterlande Niemandem einfallen, auf die Dauer und im Großen zu thun, aber auf dem Lande, in kleinen Städten kann es von großem 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 Faschingstagen 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 Orte auf, von wo sie es zu Ostern wohl erhalten 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 wohl erhalten.

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 in hohem Grade die Eigenschaft, bedeutende Mengen von Gasen zu verdichten, und diese Fähigkeit erstreckt sich 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 daß Fleisch auch sofort verbraucht werden, es würde sich keine 24 Stunden mehr frisch erhalten.

Eine sehr zu empfehlende Art conservirten Fleisches.

Man nimmt einen neuen Topf, welcher mit heißem Wasser gut ausgebrannt ist, belegt den Boden mit Speckblättern, legt dann verschiedenes Wild, Hasen, welche vorher gut enthäutet und richtig gesalzen und in nette Stückchen zerschnitten wurden, Rebhühner oder anderes Wildgeflügel, ebenfalls rein gepuht und gesalzen, dicht nebeneinander in den Topf, streut geschnittene Zwiebel, Lorbeerblätter, Pfefferkörner darauf, man kann schöne Stückchen Kalbfleisch oder mageres Schweinefleisch, auch Hausgeflügel darunter mischen, bis der Topf $\frac{3}{4}$ voll ist. Nun gießt man halb Essig, halb Wasser darauf, so daß das Fleisch reichlich bedeckt ist, ja das Wasser etwas über dem Fleische steht. Nun gibt man einen gut passenden Deckel auf den Topf, und über den Rand des Topfes Brotteig vom Brotbacken. Der Teig muß ringsumher handhoch und so gut angeklebt sein, daß nirgends ein Sprung ist.

Mit dem Brot wird nun der Topf in den Backofen geschoben, und wenn das Brot gebacken ist, wird der Topf auch herausgenommen. Sitzt der nun gebackene Teig ohne Sprung am Deckel und Topfrand, so kann der Topf an einem kühlen Ort aufbewahrt werden; sein Inhalt bleibt monatelang gut.

Hat der Teig Risse und Sprünge erhalten, so hält sich der Inhalt etwa acht Tage — ein sehr gutes Fleisch in schwachster Sulze.

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.

Conservirung durch Rauch.

(S e l c h e n.)

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

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

Das Fleisch wird nach dem Erkalten in eine Brühe gelegt, zu welcher man auf je 10 Kilogramm Fleisch in 4 Liter Wasser 625 Gramm Salz, 24 Gramm Salpeter, 20 Gramm Zucker kocht und erkaltet über das Fleisch gießt.

Anderer fügen der Beize 24 Gramm Koriander, Pfeffer, etwas Wachholderbeeren und nach Geschmack etwas Knoblauch bei.

Man legt das Fleisch in einen Kübel mit Zapfen, gibt einen passenden Deckel darüber, beschwert das Fleisch, läßt öfters die Brühe ablaufen und gießt sie oben wieder auf, wendet die Stücke und hält sie gleichmäßig unter der Salzlake.

Große Schinken müssen wohl an 4 Wochen in der Beize liegen, kleinere 3 Wochen. Kleine Stücke Fleisch 12 bis 14 Tage.

Das vollkommen gesalzene Fleisch wird nun abgewischt, in ordinäres Löschpapier gewickelt und frei im Rauchfang oder in der Selckammer aufgehängt. Ein Stück darf das andere nicht berühren. Jedenfalls muß das Fleisch so hoch im Rauchfange hängen, daß die Hitze des Feuers nicht hineingelangen 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 hie und da gebrannt werden.

Pökeln von Zungen.

Für 3 Schweinszungen, welche man wäscht, abtrocknet, nimmt man $1\frac{1}{2}$ Löffel Salz, ebensoviel Zucker, einen $\frac{1}{2}$ Löffel Salpeter, reibt damit die Zungen.

Sequentschten Wachholder, grobgestoßenen Pfeffer, Neugewürz und Roriander streut man auf die Zungen, legt sie in ein Gefäß, einen passenden Holzdeckel darauf, beschwert den Deckel. Täglich dreimal werden die Zungen gewendet, mit vorhandener Salzlacke mit einem Löffel begossen und können am 6. oder 7. Tage gekocht werden.

Diese Menge Salz, Zucker, Salpeter reicht für eine Ochsenzunge, welche jedoch 10 bis 12 Tage im Pökel bleibt.

Es muß das Pökeln bei kühlem Wetter, also im Winter vorgenommen werden.

Vor dem Kochen wird die Zunge nur abgeschüttelt, nicht gewaschen, und wenn sie gekocht ist, heiß enthäutet.

Liebig'scher Fleischextract.

Ist zur Verbesserung von Suppen und Saucen, für Kranke, zur Mitnahme zu Bergpartien vorzüglich.

Jüngere Chemiker schreiben den darin 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 Kinder des Fettes und Felles wegen geschlachtet werden.

Man braucht zu 1 Kilogramm Fleischextract 32 Kilogramm 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.

In feiner Küche ist Liebig'scher Fleischextract fast unentbehrlich, da er allen Saucen, Gemüsen, Aspik u. dgl. einen vorzüglichen Geschmack gibt. Wer mit Fleischextract gekocht hat, wird denselben in der Küche nicht mehr vermissen wollen.

Echte Suppenzettel.

Das Fleisch von alten Thieren wird vom Fett befreit und fein geschnitten (von 1 Kilogramm Fleisch bekommt man 35 Gramm Suppenzettel) mit etwas Kalbfleisch, alten Hühnern, Tauben, Rebhühnern gemischt, mit kaltem Wasser und etwas gelben Rüben, Pastinak, Porree 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, seigt sie nochmals durch und kocht sie im Wasserbade (d. h. man stellt den 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 Stanniol-Papier gewickelt, in Pappschachteln aufbewahrt werden.

Bereitung der Gelatine.

Keine Gelatine kommt im Handel nur zu hohen Preisen vor.

Man kann sich dieselbe auf mehrfache Art selbst bereiten. Feiner weißer Leim, sogenannter Vergolderleim, wird in Wasser gelegt, welchem 1 Zehnthheil Essig beigegeben ist. Man läßt den Leim durch 1 Stunde darinnen liegen, gibt frisches Essigwasser darauf und wechselt so lange, bis die Leimtafeln aufgequollen und fast farblos sind. Man kann sie nun gleich, im warmen Wasser aufgelöst, verwenden. Will man diese Gelatine aufbewahren, so streut man Salicylsäure darüber und trocknet sie an der warmen Luft oder im kühlen Rohre des Herdes.

Ferner kann man Gelatine bereiten, indem man Kalbsfüße verkleinert, von den Beinen löst, in ein Tuch bindet, dasselbe in einen Topf unter Wasser gibt und fortkochen läßt, so lange, bis das Wasser ziemlich eingekocht ist.

Sollte das Wasser, das heißt der aus den Füßen gekochte Leim nicht vollständig klar sein, so gießt man ihn durch eine gespannte Serviette in flache Schüsseln, wo er später erkaltet und stockt. Damit das Stocken nicht zu früh eintritt, muß man dieses Filtriren in nächster Nähe des Herdes vornehmen.

Soxhlett-Apparat.

In einem Blechhäfen ist ein Blecheinfaß, in welchem eine bestimmte Anzahl von Fläschchen hineingestellt werden kann. Die Größe der Fläschchen ist genau für den Bedarf des neugeborenen Kindes berechnet, später treten größere Fläschchen (Reserve-Fläschchen) an Stelle der ersten. Die Milch, für das Alter entsprechend mit Wasser gemischt, kommt in die Fläschchen, diese in den Einfaß, der Einfaß in den mit Wasser gefüllten Topf, der Topf auf den Herd und wird nun zugedeckt. Geräth das Wasser ins Kochen, nun so kocht die Milch in den Fläschchen auch, nach 20 bis 30 Minuten werden die Fläschchen mit langen schmalen Glasstopfen geschlossen. Die Fläschchen haben einen Kautschukring und sind nun luftdicht verschlossen. So läßt man sie noch durch 15 bis 20 Minuten weiter kochen. Im

Ganzen $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden. Dies ist die keimfreie Milch, welche in neuester Zeit den Säuglingen gereicht wird.

Dieses Verfahren lehrt uns im gegebenen Falle, Milch auch für Erwachsene dadurch frisch zu erhalten, daß man die abgekochte Milch in Flaschen füllt und im Wasserbade durch eine Stunde kocht, man kann dieses Kochen wiederholen. Dieses Verfahren ist sicherer und besser, als das bisher übliche, nämlich die Beigabe von Soda oder Salicylsäure, von welcher Beigabe entschieden abzurathen ist.

Pilze einzulegen.

Alle eßbaren Pilze lassen sich auf eine einfache, billige Art mit Salz aufbewahren; man reinigt die Schwämme, läßt sie auf einem Sieb abtropfen, gibt sie dann in einen reinen Topf und streut auf je 1 Liter Pilze 3 Eßlöffel Salz, deckt den Topf zu und läßt die Schwämme über Nacht stehen.

Am anderen Tage sind die Pilze sehr zusammengefallen, und es hat sich Salzlake gebildet; mit dieser kocht man nun die Pilze auf, gibt sie in Ein siedegläser, verbindet mit Pergamentpapier und läßt sie im Wasserbade kochen.

Es empfiehlt sich, kleine Gläser für einmaligen Gebrauch zu nehmen. Diese Art Pilze lassen sich im Winter zu Allem verwenden, und zwar wird auch die Salzbrühe, welche einen guten Geschmack nach Schwämmen hat, mitverwendet, nur muß daran gedacht werden, daß die Schwämme schon gesalzen sind, und sich darnach mit dem Salze richten.

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 pußt man rein, kocht sie einige Minuten in Salzwasser. Gekochter und ausgekühlter, gewässerter Essig wird über die in Ein siedegläser gelegten Schwämme gegossen. Die Gläser werden mit doppelter Blase verbunden und durch zehn Minuten im Wasserbade gekocht.

Champignons werden gepußt, 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 10 Minuten im Wasserbade.

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

Schwämme in Butter aufbewahrt.

Herrenpilze werden feinblättrig geschnitten. In klärrirter Butter feingewiegte Petersilie und Zwiebel etwas anlaufen gelassen, die gesalzenen Schwämme hereingegeben und gedünstet, bis sie weich, aber noch kernig sind. Nun kommen sie in Einsiedgläser, welche mit Salicylwasser ausgewaschen sind, heiße Butter wird, ohne daß die Säure mitgegossen wird, darüber gegossen, fest mit Blase verbunden, durch 1 Stunde in 90grädigem Wasserbade gehalten. Es empfiehlt sich, kleine Gläser für einmaligen Gebrauch zu nehmen. Bei großen Gläsern muß, so oft Schwämme genommen werden, neuerdings Butter darüber gegossen und die Gläser in das Wasserbad gestellt werden. Die beim Gebrauch der Schwämme erübrigte Butter kann zu Saucen und Fleischspeisen gut verwendet werden.

Gedörrte Gemüse.

Bei allen Gattungen dieser Gemüse, welche aus verschiedenen Fabriken in den Handel gebracht werden, ist bei der mitgekauften Gebrauchsanweisung angegeben, 1 bis 2 Stunden die Gemüse im frischen kalten Wasser weichen zu lassen. Es ist dies unrichtig, denn 12 bis 24 Stunden geweichte Gemüse sind viel besser, den frischen sehr ähnlich, wenn sie dann mit Beigabe einer Messerspitze Soda so wie diese bereitet werden. Schnittbohnen und Sulienne sind von frischen fast nicht zu unterscheiden.

Sauerkraut.

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

Ein Weinfäß, welchem auf einer Seite der Boden herausgenommen ist, wird mit einem Absud von Dillkraut ausgebrannt und der Boden mit Lorbeerblättern 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 Hand voll 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, Eisenreife 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 5 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 übereinander gelegt. Salz und Sauerteig dazwischen gegeben und Rücksicht darauf genommen, daß der Zapfen nicht verlegt wird, obenauf 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.

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 Salse daraus wird, welche man in kleine Tiegel oder Gläser einfüllt; diese werden möglichst gut verbunden, 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 Centimeter 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.

Eingemachte grüne Bohnen.

Zu 30 Kilogramm geschnittenen Bohnen nimmt man $2\frac{1}{2}$ Kilogramm 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 gepuhten grünen Bohnen kocht man durch fünf Minuten in Salzwasser, und läßt sie dann an einem kühlen Ort abgefeiht 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 oben drei bis vier Centimeter Raum in den Gläsern leer, wohin geschmolzenes Kernfett eingegossen wird. Nun werden die Gläser mit Pergamentpapier oder Blase verbunden.

Bohnen nach dem Appert'schen Verfahren.

Nachdem von den Bohnen Enden und Fäden entfernt wurden, werden sie aufrechtstehend 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 Centimeter 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 zerspringt, und steigert endlich die Temperatur so weit, daß die Salzlösung ins Sieden geräth und auch die in den Gläsern enthaltene Flüssigkeit ins Kochen kommt. Nachdem die Salzlösung durch etwa 10 Minuten gekocht hat, erniedrigt man die Temperatur auf ungefähr 60 Grade Celsius und drückt die Korkse 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.

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 Grad 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 Lüll füllt und noch einige Tage in der Nähe des Sparherdes hängen läßt, wonach sie an einem trockenen Ort aufbewahrt werden. Vor dem Gebrauch werden die Bohnen in frisches, kaltes Wasser eingeweicht, durch 12 bis 24 Stunden zugedeckt stehen gelassen und dann so wie frische Bohnen gekocht.

Paradiesäpfel.

Diese lassen sich auf verschiedene Art conserviren. Als Salse kocht man Paradiesäpfel, 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 Kilogramm Paradiesäpfel, welche roh gewogen wurden, $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker, kocht Zucker und Paradiesäpfel unter fleißigem Umrühren auf schwachem Feuer wohl an drei Stunden, füllt sie heiß in Gläser oder Steinzeugtöpfe, gibt geschmolzenes Fett oder feines Del 2 bis 3 Centimeter hoch darauf und verbindet sie mit Blase oder Pergamentpapier.

Paradiesäpfel nach dem Appert'schen Verfahren.

Die Paradiesäpfel 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 allmählig zum Kochen bringen.) Unter einer Messerspitze Salicylsäure versteht man die Spitze eines Federmessers.

Paradiesäpfel in Essig.

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

In Salzwasser aufbewahrte Paradiesäpfel.

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 Steinzeugtöpfe fest eingelegte Paradiesäpfel, 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 Paradiesäpfel, 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 Paradiesäpfel verbessern die Suppe ungemein, wenn man sie dem Grünzeug beigibt. In Italien sah ich ganze Felder mit Paradiesäpfel bebaut und von dem Volke als Zukost zum Brote roh essen.

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

Paradiesäpfel in Wein.

Reife, jedoch feste Paradiesäpfel legt man in Gläser, gibt Weißwein, mit Zucker gekocht, erkaltet darüber, so daß die Früchte bedeckt sind, verschließt die Gläser und kocht sie 5 bis 10 Minuten im Wasserbade.

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 hineingehen 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 Orte 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 Einsiedelgläser, gießt gekochten und erkalteten Essig darüber, verbindet die Gläser mit Pergamentpapier und stellt sie in Wannen 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. Erkaltet 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 $\frac{1}{2}$ Kilogramm Schalotten, 60 Gramm weißen Pfeffer, 60 Gramm weiße Senfkörner, 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 Zuthaten obenauf und gießt kochenden Essig darauf, so daß die Gurken gedeckt sind.

Nach 14 Tagen wird der Essig abgegossen, aufgekocht und erkaltet über die Gurken gegossen. Ein Brettchen und ein leichter Stein wird darauf gelegt. Auch Senfkörner, 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 lageweise 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. Hält 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 schwachhaft 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.

Gesprihte 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 abgelaufen ist, legt man sie mit weißen Pfefferkörnern in ein Einsiedeglas und gießt gefochten und wieder erkalteten Essig und viel Del darüber. Luftdicht verschlossen halten sie sich, an kühlem Orte aufbewahrt, ziemlich lange.

Kürbisse für den Winter zum Fleisch.

Man schneidet fingerlange und fingerdicke Stückchen, salzt sie, und zwar auf 5 Kilogramm Kürbis 180 Gramm Salz. Ueber Nacht läßt man die Kürbisse stehen. Dann legt man sie in große Einsiedegläser mit engerem Hals, gibt Paprika-Schoten, etwas Dill, Vorbeerblätter, Neugewürz, Pfefferkörner, nach Geschmack auch Bertram dazwischen. Man kocht Essig und gießt diesen heiß über die Kürbisse.

Am nächsten Tag gießt man den Essig ab, kocht ihn auf und gießt ihn abermals kochend über die Kürbisse.

Nach 3 oder 4 Tagen kocht man den Essig nochmal, gießt ihn wieder heiß über die Kürbisse, welche nur bis zum Hals des Glases reichen. In diesen leeren Raum gießt man vorsichtig zerlassene Butter klar ohne Bodensatz, so daß 3 bis 4 fingerhoch Butter ist. Nun werden die Gläser luftdicht verschlossen.

Selbstverständlich kann bei Eröffnung des Glases das abgehobene Fett sehr gute Verwendung in der Küche finden.

Eine andere Art.

Wenn die Kürbisse durch 12 Stunden im Salz gelegen sind, kocht man gewässerten Essig, $\frac{1}{2}$ Kilogramm geschälte kleine Perlzwiebelchen, oder statt Zwiebelchen kann man auch Schalotten nehmen, kocht sie im Essig auf, nimmt sie heraus und kocht portionsweise den Kürbis, der immer nur aufkochen darf.

Erkaltet schichtet man in einen großen Topf oder einem reinen Holzgefäß, dessen Boden mit Dill, Nebenlaub, Vorbeerblätter belegt ist, den Kürbis mit den Zwiebelchen, gibt Pfefferkörner, ganze Gewürznelken, Stückchen Kren darunter, der Essig, der noch einige Zeit kochen muß, wird überkühlt darüber gegossen, Lappen, Brettchen und Stein darauf gelegt, rein gehalten. Bieressig kann auch verwendet werden, jedoch ungewässert.

Kürbis für den Winter in Dunst.

Will man nur kleine Mengen sich für den Winter aufbewahren, so gibt man den so wie zum Kochen gehobelten, ge-

salzenen und ausgedrückten Kürbis in Einsiedegläser, gießt gewässerten, gekochten und wieder erkalteten Essig darüber, bringt leicht zugedeckt die Gläser in Töpfe zum Kochen. Nachdem sie 5 Minuten gekocht haben, nimmt man die Töpfe vom Herd, und wenn die Gläser etwas überkühlt, aber immer noch warm sind, gießt man behutsam Butter, etwa zwei Finger hoch. Ist das Fett gestockt, dann verbindet man die Gläser luftdicht. Trocken, frostfrei und luftig muß der Aufbewahrungsort sein.

Diese Kürbisse gibt man aus den Gläsern in die bereitete Einbrenn und läßt sie dort aufkochen.

Eingelegte Kürbisse.

(Sehr zu empfehlen.)

Den gehobelten Kürbis gibt man auf ein Küchenbrett, salzt wie zum Kochen, mischt mit den Händen, dann nimmt man eine bestimmte Menge, die man leicht mit der flachen Hand festdrücken kann, in ein reines, mit Dillkraut ausgebrühtes Holzgefäß, drückt langsam den Kürbis fest, dann wieder eine Lage und wieder mit der flachen Hand festdrücken, so fort bis das Gefäß voll ist. Lätzchen, Brettchen und Stein kommt darauf, der Kürbis gährt wie Kraut, ist aber schneller ausgegohren. Muß rein gehalten werden; Gefäßrand, Brettchen wird öfters abgewaschen. Diese Art Kürbis wird ohne Essig gekocht, da durch die Gährung genügend Säure da ist.

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.

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 verkorkt, mit Blase verbunden, in einem Topf mit Heu und mit lauwarmem Wasser auf den Herd zu stellen und sie dort durch 3 Stunden zu kochen. Wenn sie erkaltet sind, werden sie aus dem Wasserbade genommen.

Die Schoten oder leeren grünen Schalen der Erbsen wäscht man und trocknet sie im Rohr auf einem Backblech, wobei sie eine braune Farbe bekommen. Fünf, sechs solcher getrockneter Schoten in die Suppe gethan, geben dieser eine schöne braune Farbe und einen angenehmen Geschmack.

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.

Mixed Pickles.

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, Carfiol, 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 Paradiesäpfelchen, kleine Kürbisse oder Melonen, Paprikaschoten, grüne Erbsen, Samenschoten von Radischen, grüne zarte Samen der Kapuzinerblume (*Tropaeolum majus*). Auch Artischockenböden und Champignons gehören dazu, sowie 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, gefalzenen, nicht zu starken Essig darübergießen, 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 Celsius erhitzt und mehrere Stunden in dieser Temperatur stehen gelassen.

Nach anderen Recepten werden die genannten Gemüse, wie sie die Jahreszeit bringt, mit heißem Salzwasser übergossen, eine kurze Zeit stehen gelassen, dann wird das Wasser abgeseiht und gewässertter 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.

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.