

und bindet den Topf fest zu. Nach einigen Tagen muß nachgesehen werden, ob der Saft darüber steht, sonst gibt man noch etwas geläuterten Zucker nach. In einigen Wochen, wenn die Kirschen reif sind legt man auf die Erdbeeren entfernte Kirschen und gibt wieder eben so viel Zucker und 1 Glas Cognacs dazu. Man schichtet im Laufe des Sommers auf diese Weise Aprikosen, Himbeeren, Johannisbeeren und Zwetschken darauf, gießt jedesmal etwas Cognac nach und beobachtet nur, daß der Saft darüber stehe. Dieses Obst hält sich vorzüglich.

Wintervorräte.

Das Einmachen in Blechbüchsen.

Diese Art des Einmachens von Früchten und Gemüsen ist sehr einfach und leicht zu bewerkstelligen und namentlich auf dem Lande zu empfehlen, wo man die Früchte und Gemüse gewöhnlich in großen Mengen zur Verfügung hat. In der Stadt, wo man dies alles sehr teuer kaufen muß, empfiehlt sich diese Art weniger.

Einige Hauptbedingungen zum Gelingen dieser Art des Einmachens sind: Zunächst, daß die Früchte und Gemüse ganz frisch und tadellos seien, ferner, daß die Kasserolle, in der die Gemüse vor dem Einlegen in die Büchsen gekocht werden, vollkommen rein und frei von jeder fettigen Substanz sei; daß die Früchte und Gemüse sogleich zubereitet und in die Büchsen eingelegt werden; daß die Büchsen vollständig luftdicht verlötet werden und schließlich, daß der Inhalt der verlöteten Büchsen durch und durch bis zum Siedepunkte erhitzt werde. Dies geschieht, indem man die Büchsen in ein kochendes Wasserbad gibt. Die Büchsen werden von starkem, gut verzinntem Eisenblech in verschiedenen Größen angefertigt. Für Spargel hoch und schmal, für anderes Gemüse nieder und breit, von $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$ l Inhalt. Die Deckel müssen genau in die Büchsen passen und deren Ränder etwas umgebogen werden, so daß die Büchsen schon durch das Auslegen der Deckel ziemlich gut verschlossen sind. Die Büchsen kann man öfters in Gebrauch nehmen, die Deckel müssen jedoch alljährlich erneuert werden.

Sind die Büchsen gut gereinigt und mit den vorbereiteten Gemüsen in ihrem Saft oder mit Früchten und Zucker soweit gefüllt, daß zwischen Deckel und Inhalt ein strohhalmbreiter leerer Raum bleibt, so werden die Deckel mit den umgebogenen Rändern nach Innen darübergelegt und die Büchsen sogleich zugelötet. (Siehe weiter unten über das Verlöten der Blechbüchsen.) Nun gibt man die Büchsen in einen großen Topf oder Kessel, übergießt sie mit kochendem Wasser, daß dieses handbreit darüber steht, stellt den Topf aufs Feuer und beobachte nun genau, ob irgendwo aus einer Büchse kleine Luftbläschen aufsteigen. Jede kleinste Öffnung, mit dem bloßen Auge oft nicht zu entdecken macht sich dadurch bemerkbar. Man muß sich nun die Stelle, von welcher die verlenartigen Luftbläschen aufsteigen, genau bezeichnen, die Büchsen aus dem Wasser nehmen und die bezeichnete Stelle mit einem Tropfen Zinnes verschließen. Nun läßt man die Büchsen ununterbrochen kochen, wie es in den nachstehenden Rezepten angegeben ist. Das Wasser, welches sich dabei einkocht, muß durch siedendes Wasser ersetzt werden. Die Büchsen müssen immer davon bedeckt und der Topf oder Kessel mit einem gut schließenden Deckel ge-

schlossen sein. Die Büchsen lasse man im Kessel erkalten, trockne sie hierauf gut ab und bewahre sie an einem kalten, trockenen Orte auf. Man untersuche aber öfters die Büchsen; wenn der Boden und Deckel derselben gerade oder ein wenig nach Innen gebogen ist, so ist dies ein Zeichen, daß der Inhalt noch gut ist, zeigt sich aber an einer Büchse der Deckel nach außen gewölbt, was ein Zeichen der beginnenden Gährung des Inhaltes ist, so öffne man die Büchse und verbrauche rasch den Inhalt, wenn er überhaupt noch genießbar ist.

Früchte, welche eine rote Farbe haben, wie Erdbeeren, Kirschen zc. soll man nicht in Blechbüchsen einmachen, weil sie sich mehr oder weniger, durch die Einwirkung ihrer Säure auf das Zinn der Büchsen, bläulich verfärben. Braten oder gekochtes Fleisch erhält sich, auf diese Weise aufbewahrt, sehr lange vollkommen gut.

Über das Verlöten der Blechbüchsen.

Auf dem Lande oder in Fällen, wo man nur kleine Quantitäten auf einmal einlegt, ist es oft schwierig einen Spängler zum Zulöten der Büchsen herbei zu rufen und so ist es vielleicht angenehmer, das Verlöten selbst zu besorgen. Ich füge einige Notizen zur Erlernung desselben bei. Man bedarf hiezu eines nicht zu schweren und zu großen Böttchens aus Kupfer, einer nicht zu groben Feile, eines Stückes Salmiaks, fein gestoßenen Colophoniums und Lötzinnes, welches in sehr dünne Stangen gegossen sein muß. Das spitze Ende des Böttchens muß immer gut verzinnt sein und der Kolben darf bei der Erhitzung nie glühend werden, da sonst seine Verzinnung leidet und er dann zum Löten nicht mehr brauchbar ist, sondern neu verzinnt werden muß. Dies geschieht folgendermaßen: Nachdem der Kolben sehr heiß, beinahe glühend gemacht wurde, feilt man von der Spitze desselben die Reste der alten Verzinnung sorgfältig ab, streicht damit sogleich auf dem Salmiaks hin und her, bringt Zinn mit der Spitze des Kolbens in Berührung und streicht auf dem Salmiaks so lange fort, bis die Spitze vollständig mit Zinn überzogen ist. Bevor man nun den Deckel auf die gefüllte Büchse legt, muß der Rand derselben sehr sorgfältig mit einem feuchten Tuche gereinigt werden, da ein am Rande haftendes Tröpfchen Zucker oder Saft genügend ist, das Zulöten einer solchen Büchse zu erschweren oder zu vereiteln. Man lege also auf die gereinigte Büchse den genau hineinpassenden Deckel, bestreue diesen ringsum am Rande mit Colophonium und fahre mit der erhitzten Spitze des auf dem Salmiaks ein paarmal hin- und hergestrichenen Böttchens, rings um die Büchse dicht am Rande derselben. Hiedurch verschließt sich die Öffnung zwischen Deckel und Büchse mit dem durch die Hitze des Kolbens geschmolzenen Zinne.

Grüne Erbsen. Man wirft die recht frisch gepflückten, grünen, nicht zu feinen, aber auch nicht zu starken Erbsen in stark siedendes Brunnenwasser, läßt sie einigemal aufwallen, füllt sie dann heiß in die Büchsen und gießt so viel von dem Wasser, in dem sie gekocht wurden, darüber, daß dieses mit der Erbsen gleichsteht. Salz gebe man nicht dazu. Wenn die Büchsen verlötet sind, kocht man sie im Wasserbade $\frac{1}{2}$ Stunde von der Zeit an gerechnet, wo das Wasser, mit welchem sie übergossen wurden, wieder zu sieden anfängt.

Grüne Bohnen. Die frisch gepflückten, jungen Bohnen werden sauber gewaschen, die Fäden entfernt, mit einem Bohnenmesser fein geschnitten und wie die Erbsen in stark siedendem Brunnenwasser überwallt und weiter wie diese behandelt.

Blumenkohl. Der Blumenkohl wird gewaschen, gepuzt, in mehrere Kössen zerteilt, in kochendes Wasser gelegt und darin auf starkem Feuer einmal aufkochen gelassen. Man kühlt ihn mit kaltem Wasser ab, legt ihn in die Büchsen, gießt kaltes Wasser darüber, lötet die Büchsen zu und läßt sie 1 Stunde im Wasserbade kochen. Beim Gebrauche erwärmt man den Blumenkohl nicht in dem in den Büchsen befindlichen Wasser, da er dadurch leicht einen säuerlichen Geschmack erhält, sondern legt ihn in frisches Salzwasser und läßt ihn darin siedend heiß werden. Alle Gemüse salze man erst beim Gebrauche.

Spargel. Der dicke Stangenspargel wird sauber gepuzt, gewaschen und das Holzige unten ganz entfernt. Man läßt ihn in stark siedendem Wasser einmal aufkochen, kühlt ihn mit kaltem Wasser ab, legt ihn vorsichtig in die hohen Büchsen mit den Köpfen nach oben ein, gießt kaltes Wasser darüber, lötet die Büchsen zu und behandelt ihn weiter, wie die Erbsen. Salz darf man ebenfalls nicht hinzugeben, weil er sonst leicht sauer wird. Beim Gebrauche erwärmt man den Spargel wie den Blumenkohl in frischem, gesalzenen Wasser. Brechspargel wird in Stücke geschnitten und ebenso behandelt.

Sauerampfer. Der Sauerampfer wird von den Stielen gestreift, gewaschen und auf raschem Feuer in kochendem, wenig gesalzenen Wasser einmal überkocht, dann auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt, durch dieses gestrichen und der Brei ziemlich dick eingekocht. Man füllt ihn in die Büchsen, verlötet diese sogleich und kocht sie 1—1½ Stunden im Wasserbade. Solange der Sauerampfer noch jung und zart ist, überkocht man ihn nicht mit Wasser, sondern setzt ihn, nachdem er rein gepuzt und gewaschen ist, mit einigen Löffeln voll Wasser auf schwaches Feuer, dünstet ihn im eigenen Saft weich, läßt ihn auf einem Siebe abtropfen, streicht ihn durch und kocht ihn zu einem dicken Breie. Beim Gebrauche kocht man den aus der Büchse genommenen Sauerampfer mit frischer Butter und dem nötigen Salze auf, staubt etwas Mehl daran, vergießt mit Rindsuppe und legiert ihn mit einigen Dottern.

Gurken. Die Gurken werden geschält, in fingerlange Stücke geschnitten und eingesalzen. Nach einigen Stunden schüttet man sie zum Abtropfen auf ein Sieb, legt sie in die Blechbüchsen, übergießt sie mit kaltem Wasser, lötet die Büchsen zu und läßt sie im Wasserbade $\frac{3}{4}$ —1 Stunde ununterbrochen kochen.

Artischocken. Den Boden der frischen Artischocken schält man glatt ab und kocht sie in Wasser so lange, bis man die inneren Blätter und die borstigen Staubfäden herausnehmen kann, dann wäscht man sie, dünstet sie mit etwas Wasser, Citronensaft und Salz halb weich, legt sie noch warm in die Büchsen, gießt so viel von ihrer Brühe darüber, daß sie damit bedeckt sind, verlötet die Büchsen sogleich und kocht sie 2 Stunden im Wasserbade. Beim Gebrauche dünstet man die Artischocken mit Butter, Citronensaft, Pfeffer und Salz vollkommen weich und gibt eine holländische Sauce dazu.

Karotten. Diese kocht man, nachdem sie abgeschabt und sauber zugestuzt sind, in Wasser halb weich, füllt sie in die Blechbüchsen, übergießt sie mit ihrer Brühe, verlötet die Büchsen und kocht sie 1½ Stunden im Wasserbade. Beim Gebrauche dünstet man sie mit etwas Butter, Zucker, Salz, fein gehackter Petersilie, Suppe und etwas von ihrem Saft und staube etwas Mehl daran.

Wachsbohnen. Schöne, frische, fleckenlose, gelbe Bohnen schneidet man in 3—4 schräge Stücke und kocht sie wie die grünen Bohnen ein. Beim Gebrauche als Salat gieße man das Wasser rein ab, salze sie gut und gieße kochenden Essig darüber.

Champignons und Steinpilze. Man pußt die Champignons und Steinpilze sehr sauber, läßt sie wie die Bohnen in frischem Brunnenwasser einmal auf-

kochen, legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb, füllt sie in Büchsen, gibt frisches, kaltes Wasser darüber und behandelt sie weiter wie die Bohnen.

Morcheln und Trüffel. Die Morcheln werden gereinigt, wie es Seite 30 angegeben ist, dann läßt man sie in kochendem Brunnenwasser 3—4mal tüchtig aufkochen, füllt sie in die Blechbüchsen, gibt frisches, kaltes Wasser darüber und behandelt sie weiter wie die Bohnen. Die Trüffel läßt man in kaltem Wasser kurze Zeit weichen, reinigt sie mit einer Bürste, wäscht sie mehrmals in frischem Wasser, legt sie in die Büchsen, gießt Madeira oder roten Wein oder feines Öl darüber, verlötet die Büchsen und kocht sie 1 Stunde im Wasserbade.

Aprikosen (Marillen). Die Aprikosen werden in Hälften geschnitten, geschält und fest in die Büchsen eingeschichtet. Dann kocht man Zucker mit wenig Wasser (1 kg Zucker mit $\frac{1}{4}$ l Wasser), schäumt ihn ab, läßt ihn etwas auskühlen, gießt so viel davon über die Aprikosen, daß diese damit bedeckt sind, lötet die Büchsen zu und kocht sie $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden im Wasserbade. Wenn die Aprikosen schon recht weich waren, kocht man sie nur eine schwache halbe Stunde. Die Ränder der Büchsen müssen vor dem Verlöten sehr sorgfältig von dem etwa daran klebenden Zucker gereinigt werden, da dieser das Löten sehr erschwert.

Birfische. Diese werden wie „Aprikosen“ behandelt.

Pflaumen (Zwetschken). Diese werden geschält oder ungeschält, entweder ganz oder in Hälften geschnitten, wie die Aprikosen in Büchsen eingelegt und behandelt. Die ungeschälten Zwetschken nehmen eine rotviolette Farbe an, dagegen bewahren die geschälten Zwetschken ihre gelbe Farbe.

Ananas. Man schält die Ananas sehr sauber, legt sie ganz oder in Scheiben geschnitten in die Büchsen, übergießt sie mit aufgelöstem Zucker, wie bei „Aprikosen“ angegeben ist, verlötet die Büchsen und kocht sie $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden im Wasserbade.

Weintrauben oder Stachelbeeren. Schöne, große Weinbeeren oder große, unreife, grüne Stachelbeeren befreit man von den Stielen, durchmengt sie mit etwas Salz und läßt sie bis zum nächsten Tage stehen. Dann wäscht man sie in kaltem Wasser, gibt sie hierauf in heißes Wasser und läßt sie an der Seite des Feuers langsam kochen, bis sie anfangen weich zu werden, dann legt man sie mit einem Schaumlöffel in kaltes Wasser, läßt sie auf einem Siebe abtrocknen und legt sie behutsam in einen großen Topf. Nun kocht man auf je 1 kg Stachelbeeren 1 kg Zucker mit 1 l Wasser auf, schäumt ihn gut ab, läßt ihn auskühlen und gießt ihn warm über die Beeren. Am nächsten Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn unter fleißigem Abschäumen um ein Drittel ein und gießt ihn noch heiß über die Stachelbeeren. Am dritten Tage läßt man die Beeren auf einem Siebe abtropfen, kocht den Zucker, bis er breit vom Löffel tropft, legt die Früchte in den Zucker, läßt sie siedend heiß werden, aber nicht aufwallen, füllt sie in die Blechbüchsen, verlötet diese und kocht sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Wasserbade.

Kepphühner, Lerchen oder Wachteln. Nachdem die jungen Kepphühner oder Vögel wie zum Braten sauber vorbereitet sind, werden sie mit Butter und wenig Salz gar, aber nicht zu braun gebraten, dann fast erkaltet in die Büchsen eingelegt, und mit so viel geklärter Butter übergossen, daß die Vögel damit bedeckt sind, hierauf werden die Büchsen verlötet und diese 1 Stunde im Wasserbade gekocht.

Krebschwänze in Salz aufbewahren. Die Krebsse werden in Salzwasser gekocht, die Schwänze vorsichtig ausgelöst und in Einsiedelgläser eingelegt. Nun kocht man Wasser mit ein wenig Salpeter und so viel Kochsalz auf, daß, nachdem das Wasser erkaltet ist, sich obenauf eine dünne Decke von krytallisiertem Salz bildet.

Diese Lösung wird kalt über die Krebschwänze gegossen, einige Tage darauf gelassen, dann abgeseiht und eine frisch bereitete Salzlösung darüber gegeben. Nun bindet man die Gläser mit Blase zu und stellt sie zur Aufbewahrung an einem kühlen Orte. Vor dem Gebrauche muß man die Krebschwänze öfters in frischem Wasser auswässern.

Ueber das Einsäuern des Krautes. Festes, tadellofes Kopfkraut muß wenigstens eine Woche aufgehäuft an einem trockenen Orte abliegen. Hierauf wird es sorgfältig von den grünen und beschädigten Blättern gereinigt, der Strunk herausgeschnitten und dann mit einem Krauthobel geschnitten. Im Keller wird ein trockener, sehr sauberer Kübel auf Holzpfosten gestellt, dann dessen Boden mit ganzen, von den schönen, guten, zurückbehaltenen Krautblättern belegt und darauf eine dünne Schichte gehobelten Krautes eingelegt. Man streut es mit etwas Salz und wenig Rümmel ein und legt auf jede Schichte einige ganze Wachholderbeeren. Nun legt man wieder eine Schichte Krauts ein, bestreut es auch mit Salz, Rümmel und Wachholderbeeren und drückt jede Schichte sehr fest mit einem Holzstößel ein, doch achte man dabei sehr darauf, daß keine Hohlräume sich bilden. Auf 50 Köpfe rechnet man beiläufig 1 kg Salz. Hier und da legt man auch einige getrocknete Erbsen dazu. Wenn alles Kraut eingestampft ist, bedeckt man es mit Krautblättern und mit einem sehr reinen, leichten Linnenzeug, welches rund herum eingesteckt werden muß, dann kommt ein gut passender Deckel darauf, der mit großen Steinen beschwert wird, damit der Saft immer über den Deckel steht. Man läßt das Kraut unberührt stehen, bis es Schaum aufwirft und säuerlich riecht. Dies kann in 3—4 Wochen der Fall sein. Dann erst ist es gestattet, das Wasser abzuschöpfen und muß man mit einem reinen, großen Schwamme oder Tuche auch die letzte Spur vom Wasser aufstunken, ohne die Steine zu entfernen. Hierauf kann man Steine, Bretter und Leinwand wegheben und etwas von dem Kraute in einem Steintopfe zum Bedarfe herausnehmen. Steine, Bretter und Leinwand werden, nachdem sie sowie die Wände mit frischem Wasser abgewaschen wurden, wieder wie früher darauf gegeben, doch muß das Kraut vorher sehr gleichmäßig abgekrast werden, damit keine Lücken sich bilden, in denen dann zuerst Fäulnis entsteht. Man gießt so viel frisches Wasser darauf, daß es darüber steht. Den kleinen Handbedarf im Steintopfe beschwert man ähnlich und gießt auch frisches Wasser auf denselben. Jede Woche muß der große Kübel auf dieselbe Weise gereinigt werden. Wenn dies gewissenhaft geschieht, bleibt das Kraut ein Jahr lang gut.

Kornkraut einlegen. Hierzu nimmt man nicht allzugroße, gleiche Krautköpfe, welche gut abgelegen und tadellos sein müssen. Man höhlt das Innere eines jeden Kopfes aus und füllt es mit Salz und etwas Rümmel. Dann legt man die Köpfe wie das Sauerkraut in einen trockenen, sauberen Kübel, bedeckt den Boden desselben mit Krautblättern und drückt die Köpfe derartig ein, daß möglichst wenig Lücken dazwischen entstehen. Man streut Salz, Rümmel, etwas Weinstein und Wachholderbeeren, sowie etwas Dillkraut darunter und beschwert das Kraut mit einem Brette und Steinen wie das Sauerkraut, nachdem man die Lücken mit lauem Wasser anfüllte. Dieses Kraut ist gut zum gefüllten Krautkopf zu verwenden und soll nicht zu lange aufbewahrt werden. Man nimmt es auch geschnitten zu Gemüse oder in Stücken wie Salzgurken zum Fleische.

Rüben einsäuern. Die weißen, gewaschenen Rüben werden geschält und auf dem Rübenhobel sehr fein nudelig geschnitten, dann in einem Kübel mit Salz und Rümmel bestreut und wie das Sauerkraut eingestampft und beschwert. Auch das Reinigen von Säure und das Waschen der Bretter zc. ist gleich wie beim Kraute zu beobachten. Will man sie zum Schnellgebrauche einlegen, so benütze man hierzu

einen Steintopf, streue zwischen jede Schichte ein wenig Mehl, bis der Topf voll ist, und lasse denselben anfangs in der Küche in der Nähe des Herdes stehen; dadurch beginnt die Gährung viel rascher.

Speisefürbisse einsäuern. Werden genau wie die Rüben behandelt. Sie müssen aber schon halb reif abgenommen werden.

Bohnenschoten einsäuern. Diese werden wie das Kraut behandelt. Zuerst entfernt man vorsichtig die Fäden und schneidet sie mit dem Bohnenmesser nudelig, dann mischt man Salz, 25 dkg auf 5 kg Bohnen in einem Weidlinge mit den Händen darunter, legt sie in einen Steintopf ein und bedeckt sie mit Weinblättern. Der Kummel bleibt weg. Hierauf werden sie beschwert wie das Sauerkraut. Schon nach 10—12 Tagen werden sie reif zur Reinigung sein. Vor dem Gebrauche läßt man die Bohnen über Nacht in frischem Wasser liegen, welches man dann wegschüttet. Mit anderem frischem Wasser werden sie gekocht und eingebrannt wie frische.

Bertram-Essig. In eine 3 l-Flasche gibt man abgezapfte, reine Bertramblätter nicht ganz bis zur Hälfte, füllt dann die Flasche nur mit gutem Wein- oder Mostessig fast ganz voll an, verbindet diese mit Papier, welches man einigemal durchsticht, und stellt sie in die Sonne. Nach einigen Wochen zieht man den Essig ab, füllt ihn in Flaschen und bewahrt diese, gut verkorkt und versiegelt, im Keller auf. Auf die Bertramblätter kann man nochmals Essig schütten; dadurch erhält man noch einen minder stark schmeckenden Essig.

Gewürzter Bertram-Essig. Zuerst trocknet man im Schatten 25 Büschel Bertramblätter, 1 Büschel Pimpernell, 1 Büschel Kerbelkraut, 1 Büschel Citronenkraut, 1 Büschel Priminzenkraut, 1 Büschel Petersilie und 1 Stück Hollunderblüte. Dann streift man alle Blätter herunter und gibt dieselben in eine große 10 l-Flasche, in welcher 7—8 l Weinessig enthalten sind. Man gibt noch 10 Stück Neugewürz, 10 Stück Nelken, 10 Pfefferkörner, 1 Stück Ingwer, $\frac{1}{2}$ Muskatnuß und die feine Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone dazu, verbindet die Flasche, stellt sie durch 4 Wochen in die Sonne und rüttelt sie hie und da. Wenn sich alle Kräuter gesetzt haben, filtriert man den Essig durch ein Tuch und bewahrt ihn in gut verkorkten Flaschen auf.

Simbeer-Essig. Zu 3 l reifen, ausgesuchten Himbeeren gibt man 4 l guten Weinessigs. Die Masse setzt man in einer sehr großen, mit weitem Halse versehenen Flasche an, doch soll $\frac{1}{4}$ derselben leer bleiben. Man verbindet dann die Flasche mit Papier, stellt sie 3—4 Wochen an einem sonnigen Orte, seigt hierauf langsam den klaren Essig ab, füllt diesen in Flaschen, gibt in jede derselben 1 Löffel voll feinen Tafelöls, verbindet sie mit Papier und läßt sie in einer Speisekammer stehen.

Berlzwiebeln in Essig. Die Berlzwiebeln werden sauber geschält, gewaschen und in kochendes, mit etwas Salz und Essig vermisches Wasser gegeben, darin einige Momente aufkochen gelassen und dann auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. Hierauf gibt man sie in einen irdenen Topf und übergießt sie mit kochendem Essig. Nach einigen Tagen kocht man den Essig mit weißem Pfeffer, etwas Salz und 1 Lorbeerblatt wieder auf, läßt ihn erkalten und gießt ihn durch ein Sieb über die Zwiebeln, dann füllt man diese in Gläser und verbindet sie mit Blase.

In Essig eingelegte Paradiesäpfel. Kleine, gleich große, frische, weiche Paradiesäpfel legt man in ein Einsiedeglas ein, gießt gekochten, mit Salzwasser (ebenfalls gekocht) vermischten und erkalteten Essig darüber und gibt obenauf fingerdick zerlassenes Kernfett darauf. Ist dies gestockt, so verbindet man das Glas mit einer Blase. Man kann die Paradiesäpfel auch in irdenem Geschirre, statt in Gläser einlegen, doch müssen die Geschirre oben enger zulaufen, damit man nicht so viel Fett zum Übergießen braucht.

Türkischer Weizen in Essig. Hierzu dürfen die jungen Kolben des türkischen Weizens nicht dicker und länger sein als ein kleiner Finger. Man entfernt die Blätter, wäscht die Kolben und kocht sie nur einmal in Salzwasser auf, dann füllt man sie mit kaltem Wasser ab, läßt sie auf einem Siebe abtropfen, und übergießt sie hierauf mit gekochtem und wieder ausgekühltem Essig, welcher mit Schalotten, Pfeffer und Salz vermengt war. Nach einigen Tagen überkocht man den Essig nochmals, gießt ihn dann ausgekühlt über den türkischen Weizen und legt ihn in Gläser ein, welche man mit Blase verbindet.

Champignons und Steinpilze in Essig. Hierzu nimmt man nur die ganz kleinen Pilze, welche fest und unten noch geschlossen sind. Man schneide die Wurzeln ab, puze sie sauber, indem man sie mit Salz abreibt und überkoche sie nur rasch mit Salzwasser, dem etwas Essig beigemischt ist. Dann übergießt man sie mit kaltem Wasser, läßt sie auf einem Siebe abtropfen, legt sie hierauf in grüne Einsiedegläser ein und übergießt sie mit überkühltem, mit Pfeffer, Schalotten und Estragonblättern und ein wenig Salz gekochtem Weinessig. Nach einigen Tagen gieße man den Essig wieder ab, lasse ihn aufkochen, gieße ihn über die in Gläser eingelegten Champignons und verbinde die Gläser mit Pergamentpapier oder Blase.

Pilzlinge in Essig einlegen. Man koche zuerst eine Mischung von halb Essig und halb Wasser, salze es sehr gut, gebe mehrere ganze Pfefferkörner, Neugewürz und blätterig geschnittene Zwiebel hinein und lasse alles aufkochen. In diesen siedenden Essig gibt man kleine, geschälte und abgewaschte Pilzlinge hinein und läßt sie 8—10 Minuten darin kochen. Man nimmt dann die Pilzlinge heraus, legt sie in Gläser ein, schüttet den erkalteten Essig darüber, gießt etwas zerschlichenes Abschöpfseife oder Butter darauf und verbindet die Gläser fest mit Pergamentpapier.

Rötlinge in Essig einlegen. Die noch ganz geschlossenen, kleinen Schwämme werden gereinigt, abgewischt und wie die Pilzlinge gekocht und eingelegt.

Pfifferlinge in Essig. Die kleinen, gleichgroßen Pfifferlinge läßt man in einem großen Weidlinge, mit sehr viel Kochsalz bestreut, 24 Stunden stehen. Nach dieser Zeit wäscht man sie in dem eigenen, vom Salz ausgefogenen Saft, sehr rein, legt sie in grüne Einsiedegläser und übergießt sie mit gekochtem, erkalteten Essig, mit welchem man Pfefferkörner und 1 Lorbeerblatt mitkochen ließ. Der Essig muß zwei Finger breit über die Schwämme stehen. Man verbindet die Gläser sehr fest mit Pergamentpapier oder Blase.

Rote Rüben in Essig eingelegt. Die roten Rüben (Rohnen) werden gewaschen und abgebürstet. Von den Wurzeln darf aber nicht das Geringste abgeschnitten werden, da sonst der rote Saft ausfließt. Man kocht die Rüben entweder in Salzwasser oder man bäckt sie im mächtig heißen Rohre. Wenn sie etwas überkühlt sind, streift man ihre Haut ab, legt sie nach dem Erkalten entweder ganz oder in Scheiben geschnitten schichtenweise mit feinen blätterig geschnittenem Krene und etwas Rimmel in Gläser oder Steintöpfe und gießt so viel mit Salz überkochten Weinessig darüber, daß sie damit bedeckt sind.

Mixed-Pickles. Dazu verwendet man kleine Gurken, gelbe Kürbchen, Karfiolröschen, kleinste Maiskolben von nur Fingerlänge, junge, grüne, zarte Bohnenschoten, Sprossenkohl, grüne und rote Paprikaschoten, Perlzwiebel, Schalotten, kleine Radieschen, Cardi, kurz geschnittene Spargel, Schwarzwurzel und kleine, unreife Paradiesäpfel.

Die grünen Gemüse werden mit kochend heißem Salzwasser übergossen, einige Zeit stehen gelassen, abgeseiht und mit kochendem Essig übergossen. Im Essige hat man auf 2 l ein haselnußgroßes Stück Alaun aufgelöst. Jeden zweiten

Tag wird der Essig abgegossen, nochmals gekocht und dann heiß über die Gemüse gegossen, bis sie ihre grüne Farbe wieder erlangt haben.

Die weißen Gemüse werden jede Gattung für sich allein mit Salzwasser und dann mit Essig übergossen, wie die grünen, doch wird kein Maun dazu genommen. Zwiebeln und Schalotten übergießt man nur 2mal mit kochendem Essig und gibt sie zum Schlusse zu den fertigen Mixed-Pickles. Den wiederholt aufgekochten Essig gießt man zum Schlusse ganz weg und gießt das letzte Mal frisch gekochten, mit verschiedenen Gewürzen vermengten Essig auf die Mixed-Pickles. Auf 2 l Essig gibt man 10 dkg Pfeffer, 2 dkg Neugewürz, 2 dkg Ingwer und 1 Löffel Kochsalz. Man gießt auf jedes Glas etwas Provenceröl, verschließt die Gläser gut mit Korkstöpseln, verbindet sie noch mit Schweinsblase und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

Zwetschken in Essig. Auf 170 dkg Zwetschken samt den Schalen, nimmt man 56 dkg Zucker. Die abgewaschenen Zwetschken legt man in ein Glas ein. Dann wird der Zucker in Wasser getaucht, mit $\frac{2}{10}$ l Weinessig gekocht und über die Zwetschken gegossen. Am nächsten Tage wird der Zucker abgeseiht, dann überkocht und wieder darüber gegossen und dies durch 3 Tage wiederholt. Das letzte Mal kocht man etwas Zimmt und Nelken mit und legt die Zwetschken in den kochenden Zucker hinein, ohne sie jedoch kochen zu lassen. Dann füllt man sie in Einsiedegläser und verbindet sie luftdicht mit Pergamentpapier oder Blase.

Pflirsche in Essig. Diese werden ebenso wie „Zwetschken in Essig“ bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß man sie schält und halbiert.

Aprikosen in Essig. Diese werden geschält und halbiert und im übrigen wie „Zwetschken in Essig“ behandelt.

Die Bereitung des Essig-Obstes. Hier sei noch kurz bemerkt, daß die Behandlung jedes Obstes in Essig dieselbe ist, wie oben bei „Zwetschken in Essig“ angegeben wurde. Im allgemeinen rechnet man auf $2\frac{1}{2}$ kg Frucht $1\frac{1}{4}$ kg Zucker und $\frac{8}{10}$ l guten, echten Weinessigs. Der Essig wird mit Zucker gesotten und auf die Frucht gegossen.

Mit Essig eingekochter Kürbis. Einen schönen Kürbis schält man, schneidet ihn zu daumdicken Schnitten, sticht aus diesen ganz kleine, runde Stückchen in der Größe einer Haselnuß aus und brennt diese mit kochendem Essig ab. Etwas Zimmt und Gewürznelken werden 3mal mit kochendem Wasser abgebrüht, dann Gewürz samt Wasser zum abgebrühten Kürbis gegeben und so 2 Stunden stehen gelassen. Hierauf spinnst man auf 1 kg Kürbis 75 dkg Zucker mit dem Essig, mit welchem die Kürbisse abgebrannt wurden, gießt noch so viel Wasser dazu, daß die Flüssigkeit $\frac{8}{10}$ l ausmacht, gibt die abgetrockneten Kürbisstückchen hinein und kocht sie, bis sie durchsichtig sind. Man bewahrt sie in Gläsern gefüllt und gut verbunden auf.

Senf zu bereiten. $1\frac{1}{2}$ l noch ungegohrenen Weinmost läßt man auf 1 l einkochen und schäumt ihn dabei fleißig ab. In einen Weidling gibt man 9 dkg süßes und 1 dkg bitteres Senfmehl, eine Prise Zimmt, 1 gestoßene Gewürznelke und etwas Zucker nach Geschmack, und gießt langsam unter fleißigem Umrühren den kochenden Most darüber. Dann wird ein Schmarrenschaufelchen glühend gemacht, in die Masse gesteckt und über Nacht darin gelassen. — Oder: Man kocht $4\frac{1}{2}$ l Most auf $3\frac{1}{2}$ l ein, gibt 30 dkg Zucker dazu und kocht die Masse nun auf 3 l ein, wobei man immer fleißig den Schaum abnehmen muß. Dann gibt man in einen Weidling 14 dkg süßen und 14 dkg bitteren Senfmehles und verfährt wie oben.

Kremsen-Senf. Man stößt in einem Marmormörser sehr fein 14 dkg

schwarzes Senfmehl und 4 dkg weißes Senfmehl. 4 dl guten weißen Weines läßt man mit 15 dkg Zucker zusammen kochen, worauf man das gestoßene Senfmehl darunter rührt und nur einmal zusammen aufkochen läßt, vom Feuer nimmt und ausgekühlt in Gläser füllt.

Französischer Senf. 1 l scharfen Weinessigs kocht man mit 4 g Gewürznelken, 10 g zerbrochenem Zimmt, 8 g Neugewürz, 12—15 geschälten, geschnittenen Schalotten, 2—3 Knoblauchzehen und einem Sträußchen von Bertram, Thymian und Majoran nebst einigen Lorbeerblättern und 25 dkg Zucker, mehrmals auf. Dann läßt man ihn seitwärts auf dem Herde noch zugedeckt stehen, seih ihn ab und vermischt ihn mit $\frac{1}{2}$ kg gelbem, feinen Senfmehle, hierauf läßt man die Masse unter fleißigem Rühren nochmals aufkochen und füllt sie nach dem Erkalten in kleine Senfgläser, welche man gut verkorkt.

Feiner Senf. Man übergießt 2 fein geschnittene Zwiebeln und 1 Zehe Knoblauch nebst 2 Lorbeerblättern mit $\frac{3}{4}$ l heißem Bertramesseige und läßt ihn einige Stunden seitlich auf dem Herde stehen und ziehen. Dann wird er abgeseiht, nochmals aufgekocht und rasch mit 7 dkg weißem und 7 dkg schwarzem Senfmehle, 20 dkg gestoßenem Zucker und 7 g gestoßenem Zimmt verrührt und so lange gerührt, bis die Masse ganz dick wird, worauf man den fertigen Senf in Steintöpfe füllt. Nach 4 Wochen eignet er sich erst zum Gebrauche.

Salz-Gurken zur Aufbewahrung für den Winter. Mitte September läßt man halbgroße Gurken von 10—12 cm Länge, wovon die Stengel nicht abgeschnitten werden dürfen, nach sorgfältigem Waschen auf einem Tuche absinken, dann legt man sie mit Dillkraut, etwas Maun und einer Wassersemmel in grüne Gläser ein und übergießt sie mit gekochtem, aber erkaltetem und stark gesalzenem Wasser. Das Wasser muß die Gurken reichlich überdecken. Man verbindet die Gläser mit Rindsblase, bedeckt die Blasen mit vierfach zusammengelegten, groben, nassen Tüchern und stellt die Gläser an ein offenes, sonniges Fenster oder an eine südliche Gartenmauer, wo sie auch bei Nacht oder schlechtem Wetter stehen bleiben können, bis die Gurken gar sind, was in 12—14 Tagen erfolgt und daran zu erkennen ist, daß die Blase, welche während der Gährung sich gewölbt hat, einsinkt und sich zur Höhlung vertieft. Die Tücher müssen während der ganzen Zeit naß erhalten werden. Spagat und Blase sollen nach der Gährung im Schatten gut austrocknen, bevor man die Gläser an ihren Aufbewahrungsort bringt. Man rechne für 1 Glas von 3 l Inhalt $\frac{1}{4}$ Wassersemmel und ein erbsengroßes Stück Maun. Die Semmel bleibt in einem Stücke.

Salz-Gurken zum Schnellverbrauche. Gurken von 12—15 cm Länge, in die man nach sorgfältigem Waschen und Abtrocknen der Länge nach 3 Einschnitte gemacht hat, legt man mit Dillkraut in ein Glas ein, übergießt sie mit stark gesalzenem, lauwarmen Wasser, in welchem man Sauerteig aufgelöst hat und deckt das Glas zu, stellt es dann in die Nähe des Herdes oder auf den Rand desselben, um es 3—4 Tage in gleichmäßiger Wärme zu erhalten, während welcher Zeit sich die Gährung vollzogen haben kann. Nach dieser Zeit muß man sie im Keller oder Giskasten aufbewahren. Man rechne für 1 Glas von 3 l Inhalt reichlich $\frac{1}{10}$ l Sauerteig vom Bäcker, wie er für Weißbrot genommen wird.

Senf-Gurken I. Nicht zu reife Samengurken werden geschält, ganz rein entfernt, in beliebige Stücke geschnitten und eingesalzen 24 Stunden stehen gelassen. Dann brüht man gewöhnlichen, kochenden Essig darüber, läßt sie wieder 24 Stunden stehen und schüttet sie sodann auf ein Sieb, worauf sie abtropfen müssen. Man legt sie dann schichtweise mit grünem Paprika, weißen Senfkörnern, Schalotten, Meerrettigscheiben, Knoblauch und Lorbeerblättern in die Gläser ein und schüttet

guten, kalten, mit Estragon angefezten Essig darüber. Der Estragon-Essig soll aber vorher überkocht werden und wieder erkalten. Die Gläser verbindet man mit Pergamentpapier. Man ist diese Gurken entweder mit Öl begossen oder ohne jede Zutat.

2. 10—12 große Gurken werden geschält in Viertel geschnitten und gründlich entfernt. Dann werden die Viertel nochmals je nach der Größe abgeschnitten und geteilt. Man salzt die fingerlangen und fingerdicken Stücke ein, läßt sie 24 Stunden liegen und legt sie hierauf abgetrocknet in Gläser ein. Indessen siedet man 1 l Essig mit 10 dkg Zucker und 14 dkg gelben Senfkörnern, 12 g weißen Pfefferkörnern, etwas Dillkraut, Schalotten und $\frac{1}{2}$ l Wassers. Wenn dies ausgekühlt ist, übergießt man damit die Gurken. Jeden zweiten Tag überkocht man den Essig und schüttet ihn wieder ausgekühlt auf die Gurken. Dies wird 3 mal wiederholt. Hierauf werden die Gläser gut aufbewahrt.

Kleine Gurken einmachen. Die kleinen Gurken, welche höchstens 1 Finger lang und stark sein sollen, läßt man 1 Tag abliegen, dann reibt man sie mit einem trockenen Tuche ab, gießt Salzwasser darüber und läßt sie zugedeckt 24 Stunden stehen. Hierauf werden sie gut abgetrocknet, mit Weichselblättern und Kapern in das bestimmte Glas eingelegt, mit sehr scharfem, kaltem Essig übergossen und nur ganz leicht beschwert. Für 100 mittelgroße Gurken braucht man 42 dkg Salz und $1\frac{1}{2}$ l gekochtes Wasser zum Übergießen. Der Essig muß immer über den Gurken stehen. Sollte er sich nach einiger Zeit matt zeigen, so muß man ihn erneuern.

Essig- oder Pfeffer-Gurken. Ganz kleine, höchstens 1 Finger lange und starke Gurken werden gut abgerieben, gebürstet, gewaschen und mit Salz vermenget. Sie müssen alle tadellos sein. Nach 24 Stunden trockne man sie ab, lege sie in einen irdenen Topf und gieße so viel gekochten, aber ausgekühlten Essig darauf, daß sie damit bedeckt sind. Am nächsten Tage gieße man den Essig ab, lasse ihn 1 mal aufkochen und gieße ihn nun heiß auf die Gurken. Am dritten Tage lasse man die Gurken mit dem Essig nur 1 mal aufkochen, schütte sie zum Erkalten in einen Weidling und lege sie dann in grüne Einsiedelgläser ein. Schichtenweise lege man Pfefferkörner, Schalotten, Lorbeerblätter und Estragon-Blätter dazwischen, gieße den Essig darüber und verbinde die Gläser mit Pergamentpapier oder Blase.

Gurken auf russische Art. Es werden mittelgroße Gurken geschält, in 2 Teile der Länge nach geschnitten, die Kerne entfernt und hierauf in Salzwasser und etwas Weinessig gekocht. Wenn sie weich sind, legt man sie auf ein Sieb und läßt die Feuchtigkeit absinken. Sodann legt man sie in ein neues irdenes Geschirr, immer eine Lage Gurken, eine Lage Weichsel- und Orangenblätter, Fenchel- und Anisblüten u. s. f. Dann nimmt man auf etwa 20 Gurken, 28 dkg Zucker, kocht diesen $\frac{1}{2}$ Stunde mit Weinessig, ganzem Pfeffer, Neugewürz, Nelken, Ingwer und Schalotten, und gießt dies, wenn es ausgekühlt ist, auf die Gurken; nun verbindet man das Geschirr und bewahrt es an einem kühlen Orte auf.

Französische Gurken. Die Gurken werden geschält, in 4 Teile geschnitten, entkernt und über Nacht eingesalzen liegen gelassen. Nun siedet man Essig, gibt die dem Salzwasser entnommenen Gurken hinein und läßt sie kochen. Dann nimmt man sie heraus, läßt sie auf Tüchern trocknen und legt sie in Gläser ein, mit unterlegten Schichten von kleinen Zwiebeln, jungem Paprika, Schalotten, Dillkraut, Vertramblättern, einigen Körnern Neugewürz und Pfeffer. Der Essig wird nochmals siedend gemacht und ausgekühlt über die Gurken gegossen. Man verbindet die Gläser mit Blase.

Obst dörren. Geschälte Äpfel werden in feine Schnitten geschnitten, nachdem sie vom Kernhaus befreit wurden. Birnen werden geschält und halbiert. Recht

reife Zwetschen, Prünellen, Weichseln und Kirschen gibt man zuerst in eine große Schüssel, legt am Boden derselben vorher einen irdenen Hafendeckel hinein und läßt die Früchte darin einige Zeit stehen, bis sich Saft abgefondert hat. Diesen schüttet man ab und läßt nun die Früchte im lauen Rohre in der Schüssel etwas zusammenschrumpfen. Hierauf werden sie auf Hürden oder auf das mit Papier belegte Blech gelegt und in den kühlen Ofen gestellt. Wenn dieser erkaltet ist, stellt man die Früchte an die Sonne oder Luft und den nächsten Tag wieder in den Ofen, wobei man sie öfters umkehren muß. Dies wiederholt man, bis sie trocken sind, worauf man sie in Säcken oder Fässern gefüllt am Boden aufbewahrt. Die halbierten Pfirsiche werden in der Schüssel zuerst mit Anis bestreut und halb getrocknet mit dem eigenen Saft befeuchtet.

Obst aufzubewahren. Die vollkommen reif abgenommenen Winterbirnen oder -Äpfel läßt man 2 Wochen liegen, ehe man sie in einer frostfreien Kammer, mit den Stengeln in der Höhe, auf Bretter legt. Jede Frucht soll in feines Papier gewickelt werden und darf eine Frucht die andere nicht berühren. Im Keller soll man womöglich Obst nicht aufbewahren, da es im besten Keller einen dumpfigen Geschmack annimmt. Allwöchentlich muß man die Früchte durchsuchen, um anfaulende Stücke zu beseitigen. Quitten legt man in Spreu sehr weit auseinander. Mispeln legt man frisch vom Baume zwischen Stroh, worin sie erst weich werden. Haselnüsse werden an der Luft getrocknet und in Säcken aufbewahrt. Nüsse legt man, nachdem sie von ihrer grünen Schale befreit wurden, in den sehr kühlen Backofen und bewahrt sie dann an einem trockenen, lustigen Orte auf. Kastanien muß man gleich aussuchen, die makellosen mit Leinwand abwischen und dann in Säckchen oder Strohkörben an einen trockenem, kühlen Orte aufhängen. Citronen und Orangen werden ausgesucht, die tadellosen in feines Papier eingemacht und in einen Topf gelegt, dieser wird gut zugedeckt an einem kühlen, trockenen Orte aufbewahrt. Man muß aber öfters nachsehen. Weintrauben hängt man mit Bindfaden, zwischen den Winterfenstern, auf gespannten Stricken auf, doch so, daß der Stengel nach abwärts zu hängen kommt.

Gemüse aufzubewahren. Diese sollen in einem hellen, lustigen Keller, dessen Fenster bis zum Winter offen bleiben, beim ersten Froste jedoch verschlossen werden müssen, aufbewahrt werden. Man belege den Boden des Kellers mit so viel Sand, daß man daraus zwei Beete von 30—35 cm Höhe machen kann. In diese Beete werden nun die verschiedenen Gemüse gepflanzt. Der Blumenkohl oder Karfiol wird von den äußeren Blättern und Stengeln befreit und wie Sellerie, Petersilien- und Zuckerwurzeln mit den Wurzeln eingepflanzt. Ebenso Kraut und Kohl. Große schöne Eichorienwurzeln bekommen Blätter, die einen wohlschmeckenden und gesunden Salat liefern. Die während eines trockenen Sommers gewonnenen Gemüse sind der Fäulnis weniger unterworfen, als diejenigen in einem feuchten Sommer gewachsenen. Im Falle der Sand trocken geworden ist, muß man denselben mit Wasser begießen. Möhren werden, nachdem man die Köpfe etwas abgeschnitten hat, in Haufen an einem trockenen Orte des Kellers gelegt. Erdäpfel erhalten sich am besten in Tonnen geschüttet, die auf einer Unterlage von Stein oder Holz stehen, oder man schüttet sie im dunklen Keller auf ganz trockenem Boden. Auf feuchtem Boden wachsen sie leicht aus. Weiße Rüben werden im Keller in Haufen auf trockenem Boden geschüttet, die Triebe, welche sie bekommen, sind ein guter Bleichsalat. Man bewahrt sie auch auf folgende Art auf: Eine trockene Tonne wird auf dem Boden und an den Seiten mit grauem Fließpapier ausgefüttert, so daß man kein Holz mehr sieht, dann packt man die Rüben ein, legt zwischen jede Lage Rüben Fließpapier und fährt so fort, bis die

Tonne gefüllt ist. Hierauf bedeckt man die Rüben mit Fließpapier und deckt die Tonne fest mit einem Deckel zu. Sie muß an einem trockenen, vor Frost geschützten Orte gestellt werden.

Grüne Erbsen trocknen. Die ausgefuchten jungen, grünen Erbsen läßt man in schwach gesalzenem, kochendem Wasser nur 1mal aufwallen, gießt sie auf ein Sieb zum Abtropfen, legt sie dann auf Hürden oder Strohgeflecht zum Trocknen und bedeckt sie mit Tüchern. Man stellt die Hürden am besten nach dem Abkochen auf den lauen Herd und läßt sie über Nacht darauf. Wenn die Erbsen runzelig oder trocken sind, werden sie, in Leinwandsäckchen gefüllt, aufbewahrt. — Oder: Man bestreut die grünen Erbsen mit feinem Staubzucker, gibt sie in ein Einsiedebecken und rührt sie so lange, bis sie runzelig werden, worauf man sie auf ein mit Papier belegtes Blech streut, mit Tüchern bedeckt, um die grüne Farbe zu erhalten, und nachmittags in das kühle Rohr zum Trocknen stellt.

Grüne Bohnenschoten. Nachdem man die Fäden entfernte, schneidet man die Schoten mit einem Bohnenmesser sehr fein nudelig, läßt sie in kochendem Wasser einmal aufwallen, streut sie auf Hürden, stellt diese ins laue Rohr oder auf den lauen Herd nach dem Abkochen und trocknet sie. Wenn sie vollkommen trocken geworden sind, bewahrt man sie in Leinwandsäckchen auf. Um sie gebrauchen zu können, erweicht man sie über Nacht in weichem Wasser und kocht sie dann in frischem Wasser mit Bohnenkraut weich.

Thymian, Majoran und Petersilienblätter u. dgl. trocknet man im Sommer auf Tüchern, mit Papier bedeckt, im Sonnenschein, reibt sie von den Stengeln ab und bewahrt sie in Gläsern auf.

Abfälle von Spargel und Champignons und leere, grüne Erbsenschoten bewahrt man getrocknet in Säckchen auf und kocht sie zur Verbesserung von Saucen oder Suppen mit diesen auf.

Waldmeister zu trocknen. Der Waldmeister wird gepflückt, ehe noch die Blüten zum Vorschein kommen. Man schneidet die langen, harten Stengeln weg, klaubt den Waldmeister sauber aus, legt ihn auf große Siebe oder Hürden oder Fließpapier und läßt ihn einige Tage im Schatten an einem luftigen Orte trocknen und bewahrt ihn dann in Papiersäckchen auf. Die Bowle bereitet man daraus, wie vom frisch gepflückten Waldmeister.

Schwämme zu trocknen. Pilzlinge, Champignons oder andere Schwämme werden gereinigt, aber nicht gewaschen, und blätterig geschnitten. Man legt sie auf Siebe oder Hürden und trocknet sie an der Sonne oder Luft. An trübten Tagen stelle man sie in die Nähe des warmen Herdes und nach dem Abkochen in das kühle Rohr. — Trüffeln werden mit einer Bürste, wie es bei „Vorarbeiten“ beschrieben ist, gereinigt, geschält, zu Scheiben geschnitten und getrocknet in Gläsern aufbewahrt. Kleine Morcheln werden unzer schnitten an einem Zwirne angefädelt und zum Trocknen aufgehängt. Vollkommen getrocknet, bewahre man sie an einem trockenen und luftigen Orte in Tüllsäckchen auf.

Champignons-Pulver. Die gereinigten, zerschnittenen Champignons werden langsam auf dem Ofen getrocknet, dann sehr fein gestoßen, mit etwas Salz, Pfeffer und Ingwer (letzterer kann auch wegleiben) vermengt und, in Blechdosen aufbewahrt, zur Würze für Saucen, Ragoûts und Suppen in Bereitschaft gehalten.

Erbsenschoten-Extrakt. Man kocht die Schotenschalen mit Wasser und einem Böffel voll doppeltkohlensäurem Natron (bicarbonas Sodae) recht weich, seigt die Abkochung durch ein Tuch, gibt zu dem Durchgeseihten etwas Zucker und kocht alles zusammen recht dick ein, worauf man es in kleine Porzellandosen zum Gebrauche füllt und gut verschließt. Ein Kaffeelöffel voll dieses Extraktes

einem Teller Suppe zugeseht, gibt dieser den angenehmen Beigeschmack frischer Erbsen.

Aufbewahrung der Trauben. Man schneidet die Trauben des Morgens, bevor die Sonne sie beschien, ab und gibt über die Schnittseite flüssiges Pech, hängt die Trauben dann in einem trockenen Raume nicht zu nahe nebeneinander auf und sieht öfters nach, ob keine faule Beere dabei ist, welche man sofort entfernen muß, da sonst die Übrigen angesteckt werden. Auch soll man die Trauben verkehrt aufhängen, daß die Stengel mit der Schnittfläche nach abwärts hängen, dadurch fallen die Beeren mehr auseinander. Oder: Die Trauben werden in der Weise abgeschnitten, daß am Stiele ein beiläufig 6 cm langes Stück der Rebe daranbleibt. Die obere Schnittfläche des Rebenstückes wird mit Wachs verklebt, die untere Schnittfläche des mit dem Stiele der Traube gewissermaßen einen Haken bildenden Rebenstückes wird in ein mit Wasser gefülltes Gefäß gesteckt. Das Wasser muß öfters erneuert werden.

W ü r s t e.

Hausleberwurst. 8 dkg Speck läßt man mit einem großen Häuptel Zwiebel goldgelb rösten und gibt Thymian, Majoran, etwas Knoblauch und $\frac{1}{2}$ kg Schweinefleisch vom Carré hinein, vergießt mit Suppe und läßt das Fleisch weich dünsten. Sobald dies der Fall ist, gibt man 4 in Wasser erweichte Semmeln dazu. Dann wird eine ganze Kalbsleber ausgeschabt, das gedünstete Schweinefleisch fein gehackt und mit der Leber in einem Weidlinge vermischt. Man würzt nun das Ganze mit Salz, fein gestoßenem Pfeffer, Neugewürz und etwas Pastetengewürz, verrührt alles gut und füllt die Masse, welche 16 Würste gibt, in seine Därme, bindet diese mit Holzspeilen ab und läßt sie im heißen Wasser langsam kochen. Vor dem Essen werden sie auf beiden Seiten in Butter gebraten.

Blutwurst. 10 Stück Semmeln werden würfelig geschnitten und mit dem ausgelassenen Darmfett und etwas Grieben (Grammeln) sowie viel fein geschnittenen Zwiebeln geröstet. Dann werden vom Schweinskopfe die fetten Backen weich gekocht und auch würfelig geschnitten. Nun mischt man in einem großen Weidling 3 l Blut mit $1\frac{1}{2}$ l lauwarmer Milch, gibt die gerösteten Semmelwürfel, die würfelig geschnittenen Speckbacken, die Grammeln von dem Gedärmfett, $\frac{9}{10}$ l warmer Schweinsuppe, 3 Eßlöffeln Majoran, 3 Löffeln Pfeffer, 3 Löffeln Neugewürz, 1 Löffel Thymian, alles fein gestoßen, und 2 Hände voll Salz dazu. Diese Masse füllt man, sobald sie gut verrührt ist, mit einer großen Wurstpresse in die vorgezeichneten dicken Därme nur leicht ein, speilt sie, nachdem sie spannenlang abgeschnitten wurden, an beiden Seiten zu und kocht sie in siedendem Salzwasser.

Blutwürste aus Wildschweinsblut. Diese Würste haben einen besonders feinen Geschmack. 3—4 schöne Zwiebeln werden fein gewiegt und in frischem Schweinfett weich gedünstet. Dann werden 56 dkg Wildschweinsfleisch vom Bauche weich gekocht, und wenn es erkaltet ist, klein würfelig geschnitten. Hierauf läßt man in einem Stückchen Butter 2 Löffeln Mehls rösten, vergießt es mit 1 l gutem, süßen Obers und kocht davon ein dickes Bechamel. Dieses mischt man mit den Zwiebeln und passiert alles durch ein feines Haarsieb. Dann gibt man es in eine Kasserolle, stellt diese auf den Herd, mischt das geschnittene Bauchfleisch dazu, sowie $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ l frisches Wildschweinsblut, salzt gehörig, würzt mit Pfeffer, Muskatnuß, Thymian,