

Verschiedene Methoden, das Obst lange Zeit frisch zu erhalten.

Winter-Obst im großen zu erhalten.

Man muß das Obst auf den Bäumen völlig reif werden lassen, und es an einem hellen, recht trockenen Tage behutsam abpflücken; doch soll dies nie vor Michaelis geschehen; auch darf das zum Aufbewahren bestimmte Obst ja nicht abgeschüttelt, sondern es muß von den höheren oder jungen, schlanken Bäumen, wo man mit den Händen nicht langen kann, mit dem an einer langen Stange befestigten, sogenannten Apfelbrecher vorsichtig abgenommen werden. Dieser kann nach Belieben von Holz oder Blech sein. Das so gepflückte Obst wird hierauf entweder auf langen Stellagen von Holz aufbewahrt, oder nach einer andern Methode in kleinen Tonnen eingepackt, die jedoch vorher rein ausgewaschen und völlig trocken sein müssen. — Man wählt das beste Obst, welches gar keine Makel hat, aus, legt es behutsam in die Tonne nacheinander hinein, bis sie voll sind, und schließt sie recht gut, damit keine Luft eindringen kann.

Will man den Äpfeln und Birnen einen angenehmen Muscatgeschmack geben, so bestreut man die Tonne einen Zoll hoch mit gedörrter Holunderblüte, legt die Früchte, gleich vom Baume weg, schichtenweise so hinein, daß sie einander nicht berühren, und streut immer Blüten dazwischen. Die Fässchen stellt man dann an einen trockenen Ort, wo die Luft durchziehen kann, und erst dann, wenn starke Kälte eintritt, gibt man sie in ein trockenes Gewölbe, wo sie vor dem Froste gesichert sind. Etwa um Weihnachten werden die Tonnen geöffnet, das Obst mit einem trockenen Tuche abgewischt und neuerdings eingepackt, das schadhast gewordene aber sorgfältig ausgesucht. Überhaupt ist es gut, wenn man kleine Gefäße hat, die man allezeit wieder anfüllen kann, weil sich das Obst nicht mehr gut hält, wenn eine Tonne angebrochen ist. Gegen Ostern kann man es wieder durchsuchen und abwischen. Da jede Sorte ihren besonderen Monat zur völligen Reife hat, so ist es gut, wenn man die verschiedenen Sorten in verschiedenen Tonnen bewahrt. Bei diesem Einpacken der Früchte vom Baume

in die Fässer rathen manche, noch trockene Holzspäne (doch keine fichtenen) einzulegen; Holunderblüte oder reine Holzasche ist jedoch besser.

Eine andere Art, das Obst aufzubewahren, ist folgende: Nach dem Abbrechen legt man es in einer luftigen trockenen Kammer auf Tücher oder Bretter nicht gar zu dicht aneinander zum Abschwitzen, bis es anfängt zu frieren; dann legt man es auf eigens dazu gefertigte hängende oder auf hölzernen Böcken ruhende Bretter, aber ja nicht auf Stroh, welches im Keller leicht modert und dem Obste einen unangenehmen Geruch mittheilt. Auch ist beim Abpflücken des Obstes darauf zu achten, dass man es nicht zu oft aus einer Butte oder Korb in den andern überleert, weil es dadurch Flecken bekommt, die leicht in Fäulnis übergehen. Dasselbe gilt auch vom Abschütteln des Obstes.

Eine dritte Art, namentlich Kernobst und Weintrauben ganz frisch zu bewahren, besteht darin, dass man weißen Sand ausglüht, eine dünne Schicht davon auf den Boden einer Blechbüchse legt, darauf eine Schicht Kirschen, Zwetschken, Weintrauben oder anderes beliebiges Obst frisch gepflückt gibt, dieselbe mit Sand vollkommen bedeckt und so schichtenweis fortfährt, bis die Büchse ganz gefüllt ist, dann wird dieselbe hermetisch zugeklopft. Nach Weihnachten oder auch später kann man sich dann ganz frischer Früchte erfreuen und hat nichts nothwendig, als dieselben durch Eintauchen im Wasser vom Sand zu reinigen. Ist die Büchse einmal geöffnet, so muss der Inhalt rasch nacheinander verzehrt werden.

Äpfel und Birnen den Winter hindurch zu erhalten.

Die frisch abgepflückten Äpfel legt man anfangs an einen Ort, der weder zu warm noch zu kühl ist; wenn es kalt zu werden anfängt, so gräbt man an einer Stelle des Gartens, wo die Erde nicht zu feucht ist, eine Grube, lässt dieselbe mit Brettern auslegen und bedeckt den Boden fingerhoch mit trockenem Sande; dann wird trockenes Stroh darüber gelegt, die Äpfel darauf geordnet, wieder mit Stroh bedeckt und die Grube mit Erde zugefüllt.

Eine andere Art, Äpfel und Birnen zu erhalten.

So unwahrscheinlich es klingt, so lassen sich doch Äpfel und Birnen im Winter eine lange Zeit hindurch im Wasser conservieren. Man schlägt einem alten Weinfasse den Boden aus, stellt es im Keller aufrecht, füllt es ungefähr bis auf einen halben Fuß hoch mit einer guten Sorte Äpfel oder Birnen an, legt den herausgenommenen Boden darüber, beschwert selben mit einem Steine, und gießt dann so viel Wasser darauf, daß der obere Boden ganz damit bedeckt wird. Dies ist die ganze hiezu erforderliche Arbeit. Noch ist dabei zu beobachten, daß man, wenn man einige Früchte herausgenommen hat, die zurückgebliebenen jedesmal gut wieder zudeckt, weil sie, läßt man sie auf dem Wasser schwimmen, schwarz werden und verderben.

Äpfel vor Fäulnis zu bewahren.

Man sucht die schönsten Äpfel aus, welche aber gar keine Makel haben dürfen, legt sie auf eine Horde, doch so, daß keiner den andern berührt, in einer abgesonderten Kammer, schließt die Fenster und Thüren derselben fest zu, macht sodann ein Feuer mit Nebenholz an, läßt es gut schmauchen und verfährt auf diese Art durch vier bis fünf Tage. Sind nun die Äpfel durch den Rauch getrocknet, so legt man sie schichtenweise mit Häckerling in einen Kasten, doch so weit voneinander, daß sie einander nicht berühren, bedeckt sie oben mit einer Strohlage und schließt den Kasten gut zu. Auf diese Weise erhalten sie sich ein ganzes Jahr hindurch.

Quitten zu erhalten.

Die Quitten kann man, wie die übrigen Winterfrüchte, auf Obstlagern aufbewahren, nur dürfen sie weder in der Nähe von Birnen oder Äpfeln liegen, weil denselben ihr starker Geruch schädlich ist, noch darf man Weintrauben in dem nämlichen Gemache aufhängen, weil sie durch die Ausdünstung der Quitten leicht zu faulen anfangen. Man pflegt die Quitten so spät als möglich, gewöhnlich im October, oder wenn die Fröste eintreten, bei

trockenem Wetter abzupflücken, wischt die Wolle ab und bewahrt sie in Ermanglung eines passenden abgeforderten Kellers auch in trockenem Sande.

Ribisel (Johannisbeeren) aufzubewahren.

Diese müssen bei vollkommen schönem, trockenem Wetter gepflückt werden und dürfen nicht im geringsten verwundet sein. Am besten ist es, wenn man sie gleich bei den Sträuchern in reine, trockene Flaschen füllt. Diese werden nun wohl zugeforst und verstopft, und mit dem Halse nach abwärts im Garten in eine Grube gestellt. Wenn es frieren will, so macht man eine Streu von Heu und Stroh über dieser Stelle, damit der Boden nicht zu hart wird, wenn man die Flaschen herausnehmen will.

Ribisel (Johannisbeeren) abzutrocknen.

Man sucht hiezu die größten Träubchen Johannisbeeren aus, nimmt dann Eierweiß und Rosenwasser, klopft es gut auf, tuft die Träubchen darein, daß sie recht nass werden, wälzt sie recht gut in dem feinsten gestoßenen und gesiebten Zucker, bindet immer etliche Träubchen zusammen, hängt sie in ein warmes Zimmer, damit sie trocknen und hebt sie in einer Schachtel auf.

Weintrauben zu erhalten.

Man bindet sie gewöhnlich einzeln oder zwei und zwei an einen Faden und hängt sie an einem sichern und trockenen, nicht zu kalten Orte auf; so erhalten sie sich sehr lange, besonders wenn man von Zeit zu Zeit die einzelnen angefaulten Beeren herausklaubt.

Andere Art, Weintrauben zu erhalten.

Man bestreut ein Faß oder eine Kiste mit warmem, trockenem Sande, bedeckt sie am Boden mit trockenem Weinlaub und legt die Trauben darauf, bedeckt diese wieder mit trockenen Weinblättern, streut ein paar Finger hoch Sand darüber, fährt so fort, bis das Gefäß voll ist, und verwahrt es gegen den Frost.

Pflaumen zu bewahren.

Man schneidet einen Zweig mit reifen Pflaumen ab, versiegelt ihn da, wo der Anschnitt ist, und hängt ihn an einem trockenen Orte auf. Natürlich läßt sich diese Aufbewahrungsart nur im Kleinen anwenden.

Zwetschken den Winter hindurch aufzubewahren.

Man bricht mit Handschuhen schöne Zwetschken mit den Stielen ab, legt in einen Steintopf unten Weinblätter und alsdann die Zwetschken dicht nebeneinander, belegt sie oben wieder mit Weinblättern, schließt den Topf mit einem gut passenden Deckel, und gräbt ihn im Garten in die Erde. Auf diese Weise erhalten sie sich lange frisch; wenn jedoch der Topf einmal geöffnet wurde, so müssen sie schnell hintereinander verbraucht werden.

Andere Art, Zwetschken frisch zu erhalten.

Man schmelze gelbes oder weißes Wachs in einem Tiegel und tauche dann die reifen Zwetschken bei den Stengeln darein, daß sie mit einem dünnen Wachshäutchen überzogen werden; doch darf das Wachs ja nicht zu heiß sein. An den Stielen befestige man vor dem Eintauchen in das Wachs einen Faden, woran sie aufgehängt werden. Will man sie zur Tafel geben, so muß man sie vorher vom Wachs reinigen.

Kirschen aufzubewahren.

Wenn die schwarzen Kirschen recht reif sind, pflückt man sie bei Sonnenschein, und wenn es lange nicht geregnet hat, mit Handschuhen vom Baume, schneidet mit einer Schere die Stiele ganz dicht an den Kirschen ab, gibt sie behutsam in gut ausgetrocknete Bouteillen, die weite Hälse haben, pfropft sie gut zu, verpicht sie, damit keine Luft dazu kommt und stellt sie in den Keller. Auf diese Art erhalten sie sich bis nach Weihnachten frisch, besonders wenn sie sehr spät eingelegt werden.

Andere Art, Kirschen zu bewahren.

Hierbei muß man, wie bei der vorhergehenden Art, beobachten, daß man die Früchte nicht mit der bloßen Hand berührt, und

sie, wie man sie vom Baume abgenommen, sogleich einlegt. Man gibt sie nun in eine reine Bouteille, pflöpft sie gut zu und verbindet sie noch überdies mit einer Blase. Nun hängt man sie an einem hinlänglich langen Stricke in den Brunnen, und zwar so tief, dass die Flaschen ganz im Wasser sind. Auf diese Art kann man auch Pflaumen aufbewahren.

Agras (Stachelbeeren) aufzubewahren.

Man pflückt bei trockenem Wetter ausgewachsene oder nicht völlig reife Agras, schneidet Büxen und Stengel vorsichtig ab, füllt sie in Flaschen mit weiten Hälsen, korkt sie leicht mit neuen Samtpfropfen zu, und stellt diese Flaschen in den Backofen, nachdem man das Brot herausgenommen hat, und lässt sie so lange darin, bis die Beeren zur Hälfte eingeschrumpft sind; dann nimmt man sie heraus, korkt sie fest zu, schlägt die Pfropfe heraus, schneidet das Hervorstehende davon ab und verwahrt sie wohl verpicht an einem trockenen Orte. Man macht die Agras ein, ehe der Same zu groß wird; die haarige Art ist die beste zum Aufbewahren.

Citronen frisch zu erhalten.

Man gibt eine starke Handvoll geriebenes, trockenes Salz in einen großen neuen Topf, wickelt jede Citrone besonders in Papier, und legt sie in den Topf auf das Salz, gibt darauf wieder eine Lage Salz, dann eine Lage Citronen und so fort, bis der Topf voll ist, doch muss das Salz die oberste Lage bilden. Nun deckt man den Topf mit einem gut schließenden Deckel zu und stellt ihn an einen trockenen Ort, wobei man öfter nachsehen muss, ob das Salz nicht feucht geworden ist. Auf diese Weise lassen sich die Citronen drei bis vier Wochen erhalten.

Andere Art, Citronen zu bewahren.

Man suche recht schöne, reife und unbefleckte Citronen aus, wische sie mit einem reinen Tuche ab, und wickle sie dann in ein reines, weiches Druckpapier behutsam ein; nun bindet man ein Bündel frischer Besen zusammen und stellt sie so in den Keller auf den Boden, dass das Reifig derselben so lange als möglich frisch bleibt. In die ausgespreizten Besenzweige legt man nun die eingewickelten Citronen, die sie so lange saftig erhalten.

Welsche Nüsse durch längere Zeit zu erhalten.

Man trocknet gute, frische Nüsse mit einem Tuche sauber ab, damit sie an den grünen Schalen nicht feucht sind; dann gibt man in ein hölzernes Schaffel trockenen Flußsand, ungefähr handhoch, dann eine Lage Nüsse, und so abwechselnd eine Lage Sand und eine Lage Nüsse, bis das Gefäß voll ist; oben belegt man den Sand dick mit Weinlaub und stellt das Schaffel in einen Keller oder an einen andern kühlen Ort; doch ist dabei zu beobachten, daß der Sand weder zu feucht, noch zu trocken sein darf.

Andere Art der Aufbewahrung welscher Nüsse.

Man läßt die Nüsse in den grünen Schalen und packt sie schichtenweise mit getrocknetem Salz in einem Steintopf recht fest, legt einen Deckel darauf, und gräbt den Topf so fest in die Erde, daß er durch den Frost nichts leiden kann. Sehr lange kann man sie jedoch auf diese Art nicht aufbewahren, weil sie durch die Länge der Zeit einen unangenehmen Geschmack bekommen.

Dürre welsche Nüsse wieder frisch zu machen.

Man gibt dürre Nüsse in einen Weidling, gießt siedendes Wasser darauf, gibt ein paar Handvoll Salz dazu und läßt es einige Stunden stehen; dann schlägt man die Nüsse auf, zieht die Haut von den Kernen, und schüttet warme Milch, doch nur wenig, darüber. — So kann man sie statt frischer Nüsse zum Confect geben.

Frische Kastanien zu bewahren.

Sie erhalten sich in ihren stacheligen Schalen länger, als ohne dieselben, wenn man sie in Staub eingräbt. Um sie aber vor den Mäusen, die sie sehr lieben, zu bewahren, ist es besser, wenn man sie auf warmgemachten, trockenen Sand in ein Fäßchen gibt, dasselbe gut zuspundet und es in den Keller stellt, auf welche Art sie sich auch längere Zeit gut erhalten.