

## Achtes Buch.

Das Einsieden der Früchte, die Compots und Marmeladen, das Aufbewahren der Victualien und eine Anleitung über die Auswahl derselben beim Einkaufe, nebst einer Beantwortung der Frage, warum die Arbeiten mit Zucker vorzugsweise in Kupfergefäßen Statt finden.

### XXVI. Abschnitt.

#### Die Kupfergeschirre betreffend.

Die Frage, wie es gestattet sein könne, in kupfernen Gefäßen, die zur Nahrung bestimmten Substanzen behandeln zu dürfen, da doch eine Möglichkeit der Vergiftung durch dieselben vorhanden ist? gehört vor das Forum der Sanitäts-Behörde, und wir dürfen uns zufrieden stellen, so lange dieselbe nicht einschreitet.

Vor einiger Zeit aber hat der Herr Prof. Pleischl eine gutmeinende Warnung gegen das Kochen in Kupfergefäßen in die Wiener-Zeitung einrücken lassen. Hätte der Herr Professor sich mit dem Kochen einige Zeit practisch versucht, seine vorgeschlagene Abhülfe wäre nicht so unpractisch ausgefallen. Er meint nämlich, wir sollen silberne Casserollen gebrauchen, und weil es ihm selbst doch etwas zu kostspielig schien, so doch versilbertes Kupfer nehmen, ohne viel zu bedenken, daß das Silber der Härte wegen nach dem Gesetz mit einer bestimmten Menge Kupfer legirt, verarbeitet werden müsse, und daß es daher ebenfalls, obgleich nicht so bald und so viel Grünspan gibt. Und wenn der Herr Professor meint, vierzig bis fünfzig Gulden (so hoch würde eine plattirte mittelgroße Casserolle zu stehen kommen) wäre eine leicht zu erschwingende Summe, die sich rentiren würde, so glauben wir dieses nicht. Mit einer einzigen Casserolle wäre ja selbst in der kleinsten Haushaltung nichts auszurichten, und wenn auch, so müßte dieselbe oftmal im Tage benützt, daher auch oftmal gereinigt werden, und bei jedem Reinigen, wenn es auch noch so behutsam ohne die anempfohlene Kreide oder Asche geschähe, geht immer etwas Silber verloren, so daß in einem Jahre das Versilbern wiederholt werden müßte, weil, wenn nur ein kleiner Theil des Kupfers ent-

blöht wird, dieses mit dem umgebenden Silber eine galvanische Kette bildet, wodurch beide Metalle um so schneller zerstört werden, ohne den nachtheiligen Einfluß zu erwähnen, der dadurch der Gesundheit zugesügt würde.

Die Idee des Herrn Professors ist übrigens nicht neu. Der französische Prinz Condé hatte vor der Revolution zwölf Casserollen von Silber in seiner Küche. Es waren aber nebst diesen zwölfen noch 120 Casserolle von Kupfer vorhanden, in denen das eigentliche Kochen von Statten ging, und die silbernen dienten nur, um die Saucen, welche eine längere Zeit hindurch warm gehalten werden mußten, zu fassen.

Zur Beruhigung der Aengstlichen wollen wir auf die bekannte Erfahrung aufmerksam machen, daß der Zucker als solcher keine Drydation dieses Metalles hervorruft, und nicht nur aus diesem Grunde bei den Conditoren unverzinnete Gefäße verwendet werden, sondern weil der Zucker sich nur in reinem Kupfer gehörig bearbeiten läßt, und weil alle Vegetabilien und Obstsorten ihre natürliche klare Farbe besser behalten, als dieses in andern metallenen Gefäßen der Fall ist.

Die Chemie lehrt endlich, daß keine Drydation (nur in dieser Form agirt das Kupfer als Gift) ohne den Zutritt der Luft Statt findet; der Beweis liegt vor in der Erfahrung, daß wenn Säure enthaltende Flüssigkeiten in einem Kupfergefäß längere Zeit aufbewahrt werden, der Grünspan nicht unter, sondern am Rande der Flüssigkeit sich ansetzt, weil sich da eine Voltaische Säule bildet, wo die Flüssigkeit das zweite und die Luft das dritte Element darstellt. Da aber alle Arbeiten in Kupfergefäßen im flüssigen Zustand über dem Feuer vor sich gehen, und demzufolge steter Dampf erzeugt wird, der aber schon bei 70 Grad R. Wärme den Druck der Atmosphäre überwindet, so kann eben dadurch kein Zutritt der Luft zu der Oberfläche der Flüssigkeit Statt finden. Während dem Kochen kann daher keine Vergiftung geschehen, selbst abgesehen davon, daß der Grünspan sich sehr langsam ansetzt. Um aber einen jeden möglichen Verunreinigung durch das Kupfer zu begegnen, darf man nur die so einfache Vorsicht brauchen, nichts Eßbares in Kupfer setzen zu lassen oder aufzubewahren.

In der eigentlichen Mundküche, wo sich die Arbeit in gewissen Momenten häuft und dadurch das Uebersehen und Veressen häufig vorkommt, würde man mit reinem Kupfer viel Unheil anstiften, daher aus löblicher Vorsicht die Casserollen sorgsam verzinnt werden, weil das Zinn von vegetabilischen Säuren nicht angegriffen wird, und auch da muß darauf gesehen werden, daß eine Casserolle, die stellenweise von Zinn

entblößt ist, nicht mehr verwendet werde aus der bei den verfilberten Cafferollen angegebenen Ursache.

Selbst das emailirte Eisengeschirr, das so viel versprechend empfohlen wird, und das für die Gesundheit ohne allen Zweifel das Unschädlichste wäre, wenn in der Emailmasse der Schmelzbarkeit wegen keine Bleisalze zugesetzt würden, bietet keinen Ersatz für das gefürchtete Kupfer. Es hat zwar die Dehn- und Formbarkeit und die große Leitungsfähigkeit der Wärme mit demselben gemein, aber es veranlaßt durch die ungleiche Verschmelzung mit der Email die letztere zum Abspringen; das entblößte Eisen verändert aber die Farbe und den Geschmack der Speisen, und so bleibt uns vor der Hand nichts übrig, als uns mit unserm Kupfergeschirr zu behelfen, bis uns ein Metall oder eine Legirung derselben dargeboten wird, das alle die Vortheile des Kupfers ohne dessen Nachtheile gewährt. Das Packfong scheint uns hierin am nächsten zu stehen.

## XXVII. Abschnitt.

Compoie betreffend.

### 638. Compot von Aepfeln. (Compôte de pommes.)

Unter der großen Menge Aepfelsorten sind die Reinetten zu diesem Zweck vorzugsweise zu wählen, weil sie bei dem Kochen nicht so schnell auseinander fahren, und daher eine bessere Form behalten. Man nimmt sie auch von gleicher Größe, um dem Gerichte ein gefälliges Ansehen zu geben.

Angenommen, es werden zwölf schöne Aepfel zu einem Compot bestimmt, so werden zwölf Loth weißer Zucker mit einer halben Maas Wasser nebst dem Saft einer halben Citrone zur Hand gestellt; die Aepfel werden gespalten, das Gehäuse herausgeschnitten, die Scheiben feinrippig geschält und in das süße, angesäuerte Wasser gethan. Das Schälen fordert einige Uebung; es muß nämlich schnell vor sich gehen, damit die Aepfel so viel als möglich ihre Weiße behalten, und die Schale in gleichen Rippen, nämlich oben und unten schmal, in der Mitte aber angemessen breit, mit einem kleinen, scharfen Messer in gleichen Zügen abgenommen werden könne. Nun wird die Cafferolle über schwaches Feuer gethan, die Aepfel bedeckt, und nur so lange gekocht oder vielmehr gedünstet, bis man mit dem Kopf einer Stecknadel durchfahren kann; dann werden sie kalt gestellt. Nachdem dieselben ausgekühlt sind, werden sie behutsam

mit einem Löffel heraus gehoben, auf eine flache Schüssel gelegt, damit alle Flüssigkeit ablaufe, und nun werden sie mit der ausgeschrittenen Seite abwärts eine Hälfte über die andere angelehnt, in rundem Kranze auf die Compot-Schale angerichtet und bedeckt, um die Einwirkung der Luft abzuhalten, bei Seite gesetzt. Der Syrup wird durch eine reine Serviette geseiht und bis zum Breitlauf abgedampft, das heißt so weit, daß derselbe von einiger Höhe aus einem Löffel gegossen, etwas breit abfließt. Bei dem Aufrischen werden nun die Äpfel mit diesem ihrem Syrup begossen.

Dieses wäre nun die einfachste Art, ein Compot zu bereiten. Man bereitet aber die Äpfel auch mit der Hälfte weißem Wein und Wasser, dann muß aber etwas mehr Zucker angewendet werden.

Äpfel mit Zimmt und Rosinen werden auf dieselbe Weise bereitet, nur es werden in den aus der Hälfte Wein und Wasser und 12 Loth Zucker bestehenden Syrup, acht Loth durchgeklaubte und sorgsam von den Stängelchen befreite, dann in heißem Wasser ausgewaschene Rosinen nebst einem Röllchen Zimmt gethan, oder statt dessen mit der feinen Schale einer halben Citrone gekocht.

### 639. Compot von Äpfeln mit einer Sulze. (Compote de pommes à la gelée.)

Zu diesem Compot wählt man die sogenannten Tafeläpfel, der Eigenthümlichkeit ihres Saftes wegen, der gerne sulzt.

Sie werden den vorhergehenden gleich geschält und in dem Syrup weich gekocht. Die Schalen nebst vier dünn zerschnittenen Äpfeln werden nun mit einer halben Maas Wasser und acht Loth Zucker sorgsam bedeckt, über schwachem Feuer so lange gedämpft, bis alles zur Pulpe zerfallen ist. Dann wird eine angefeuchtete Serviette über die vier Füße eines umgestürzten Stuhles ausgebreitet, aufgebunden, und der Saft nebst dem Syrup der gekochten Äpfel wiederholt aufgegossen, bis derselbe krystallrein durchfließt. Diese Flüssigkeit wird jetzt schnell bis zum Breitlauf abgedampft, auf den Boden einer flachen Schüssel aufgegossen und kalt gestellt. Nach dem Kaltwerden sulzt dieser Syrup, der reingehalten vollkommen durchsichtig ist. Nun werden die Äpfel angerichtet, und mit Eingefottenem von Weichseln oder Weinscharln verziert. Vor dem Aufrischen wird der Boden der Schüssel mit der Sulze von unten mit einem in heißes Wasser getunkten und etwas ausgewundenen Tuch befahren, so daß die Wärme durchdringe. Obenauf wird ein Löffel

voll warmes, klares Wasser gethan, ein kleiner Theil der Sulze losgemacht, das Wasser darunter gelassen, die Sulze leicht geschwungen und dieselbe über das Compot geglitscht, jedoch so, daß es gleichförmig bedeckt wird, was ihm ein sehr gefälliges Ansehen gibt.

#### 640 Birnen-Compot. (Compote de poires.)

Eine jede Gattung Birnen läßt sich zu einem Compot verarbeiten. Die großen werden von einander geschnitten, das Gehäuse herausgenommen, dann zierlich geschält, und den Aepfel-Compoten ganz gleich bereitet.

#### 641. Nothes Birnen-Compot. (Compote de poires rouge.)

Zu diesem Compot werden große Kaiserbirnen gewählt, die noch nicht weich abgelegen sind, oder auch die Butter-, selbst die Zuckerbirnen, sie werden zierlich geschält, das Gehäuse ausgeschnitten und in einer neu verzinnten, etwas großen Casserolle mit acht Loth Zucker und einer halben Maaß Wasser langsam aber so lang gekocht, bis der Saft einen dickflüssigen Syrup bildet. Sollten die Birnen bis dahin noch nicht schön roth sein, so wird etwas warmes Wasser zugegossen und so lange fort gekocht, bis sie endlich eine hochrothe Farbe angenommen haben, welches oft sechs Stunden lang dauert; das Zuweichen werden derselben darf man nicht besorgen, denn die Birnen lassen sich nicht zerfieden und behalten stets ihre Form.

#### 642. Kirschen-Compot. (Compôte de cerises.)

Eine jede Gattung Kirschen mit Zucker verkocht gibt ein Kirschen-Compot, den Vorzug erhalten aber die Weichseln ihres säuerlichen Geschmacks wegen. Zu gewöhnlichem Compot werden nur die Stängel beseitiget, die Weichseln dann in einer Auflösung von zwölf Loth Zucker in sechs Löffel voll Wasser, wenn deren zwei Pfund waren, gethan, und fünf Minuten hindurch unter sanftem Schwingen gekocht. Dann werden sie mit einem Schaumlöffel in die Compotschale gethan und der durch ihren Saft stark verdünnte Syrup bis zum Breitlauf eingekocht und über dieselben gegossen.

Daselbe Compot erscheint auch mit ausgekernten Weichseln. In diesem Falle werden die Kerne, nachdem die Stängel

beseitigt sind, mit einem dünnen Hölzchen durch die Oeffnung der Stängel heraus geschoben. Die übrige Behandlung ist der vorhergehenden gleich.

### 643. Compot von Reineclauden. (Compote de reineclaudes.)

Man wählt vollkommen ausgewachsene aber noch hart anzufühlende grüne Reineclauden, beschneidet die Stängel zur Hälfte, und besticht die Früchte mit einer Nadel in allen Richtungen recht dicht, und läßt sie mit vielem Wasser in einem Zuckerkessel mehrere Stunden lang auswässern, um ihnen den herben Geschmack zu benehmen. Dann werden sie mit frischem Wasser an's Feuer gesetzt, zeitweise leicht bewegt, bis sie ziemlich weich geworden, alsdann werden sie wieder in frisches Wasser gethan. Da die Reineclauden ihren Zuckerstoff in der Hitze in Citronensäure verwandeln, was sie mit mehreren Obstsorten jedoch in höherem Grade gemein haben, so werden auf zwei Pfund derselben im rohen Zustande sechzehn Loth Zucker mit etwas Wasser aufgelöst, und zum Breitlauf eingekocht. (S. 638 den Syrup bei den Aepfel-Compoten.) Die nun abgeseihten Reineclauden kommen in diesen Syrup, werden leicht aufgekocht und bei Seite gestellt. Nach zwei Stunden wird der durch dieselben verdünnte Syrup abgeseiht, wieder zum Breitlauf eingekocht und kochend heiß über selbe gegossen. Nach ferneren zwei Stunden, wenn der Syrup nicht mehr verdünnt ist, werden sie auf's Neue aufgekocht, und nach dem Auskühlen endlich angerichtet.

Ohne diese Verfahrensweise würde man kein zierliches Compot bereiten können, weil die völlig reifen Reineclauden sich durchaus nicht aufkochen lassen, ohne auseinander zu fallen, und dann ein zu unansehnliches Gericht geben.

\* Man bereitet übrigens auf dieselbe Weise das Reineclauden-Compot ohne Kerne. Hierzu werden sie von einer Seite aufgeschnitten und der Kern heraus genommen, sie zerfallen aber dann, und verlieren ihr gefälliges Ansehen.

Dieses Compot von schön grüner Farbe ist zwar sehr ansprechend, da dieses aber nur auf Kosten der Salubrität geschehen kann, nämlich durch ein längeres Verweilen in dem Zuckerkessel mit Wasser und der Beigabe von etwas Salz oder Essig, so ist es mit einer weniger schönen Farbe vorzuziehen.

### 644. Compot von Zwetschken. (Compote de prunes.)

Die gereiften aber noch etwas fest anzufühlenden Zwetschken werden, nachdem die Stiele zur Hälfte gestutzt sind, mit

kalttem Wasser an's Feuer gesetzt. Wenn das Wasser heiß geworden, so steigen dieselben an die Oberfläche und die Schale klast auf; jetzt wird kaltes Wasser zugegossen, um die Wirkung der Hitze zu hemmen. Vorausgesetzt, es werden zwei Pfund derselben angewendet, so werden zwölf Loth Zucker mit etwas Wasser zerlassen und zur Hand gestellt. Die Zweischken werden nun Stück für Stück geschält, nämlich das blaue Häutchen, das sich jetzt leicht abnehmen läßt, herabgezogen. Dann werden sie in den Syrup gethan, und bei drei Minuten langsam verkocht, die Zeit abgerechnet, die sie brauchen, um aufzukochen. Nun werden sie bei Seite gesetzt. Nach dem Auskühlen werden sie mit einem Schaumlöffel behutsam ausgehoben, in die Compotfschale gethan, der verdünnte Syrup aber zum Breitlauf eingekocht und nach dem Kaltwerden über dieselben gegossen.

#### 645. Compot von Marillen. (Compôte d'abricots.)

Man wählt möglichst große, schöne Marillen, die sich jedoch noch etwas fest anföhlen lassen, auf zwölf Stück werden vierzehn Loth Zucker mit etwas Wasser aufgelöst, zum Breitlauf verkocht und zur Hand gestellt; nun werden die Marillen gespalten, reinlich, den Aepfeln gleich sehr dünn geschält, in den Syrup gethan und bedeckt langsam gedämpft, bis sie so weich werden, daß man mit dem Kopf einer Stechnadel leicht durchfahren kann, welches in gar kurzer Zeit der Fall ist. Nach dem Auskühlen werden sie zierlich in eine Compotfschale angeordnet, der verdünnte Syrup aber, wenn derselbe nicht rein genug wäre, durch ein Tuch geseiht, zum Breitlauf eingekocht und kalt über dieselben gegossen. Man pflegt auch die Kerne aufzuschlagen, die Mandeln in kochendes Wasser zu geben, bis das braune Häutchen sich leicht ablösen läßt, dann mit den Marillen zu dämpfen, und bei dem Anrichten derselben beizugeben.

#### 646. Compot von Pflrsichen. (Compote de pêches.)

Die reifen aber noch etwas fest anzuföhrenden Pflrsiche werden gespalten und mit kalttem Wasser, in dem sie schwimmen können, an das Feuer gesetzt. Während dem werden auf acht Stück zwölf Loth Zucker mit etwas Wasser aufgelöst, zum Breitlauf eingekocht und zur Hand gestellt. Ist nun das Wasser so heiß geworden, daß die Pflrsiche hinaufschwimmen, so wird kaltes Wasser zugegossen, um die Hitze zu mindern. Dieselben werden nun Stück für Stück herausgehoben und die feine Schale herab-

gezogen, was recht leicht von statten geht; sie werden in den, in einer etwas weiten Casserolle vorgerichteten Syrup gethan, und den Marillen gleich langsam in bedeckter Casserolle gedämpft und beendet. Man muß diese zarten Früchte in weiten Casserollen behandeln, damit die Stücke nicht über einander zu liegen kommen, wodurch sie beschädigt würden; diesen Zweck würde man noch sicherer erreichen, wenn man sie auf zwei- oder dreimal verkochen wollte.

#### 647. Orangen-Compot. (Compote d'oranges.)

Dieses Compot besteht ganz einfach aus abgeschälten Orangen, die in dünne Scheiben über die Quere geschnitten und entkernet, in eine Compot-Schale aufgerichtet, mit feinem Zucker stark bestäubt, und mit eingefottenen Weichseln verziert werden.

### XXVIII. Abschnitt.

Eingefottenes Obst betreffend.

#### 648. Eingefottene Weichseln. (Cerises en confiture.)

Die schönen, vorzugsweise die sogenannten spanischen Weichseln, werden von den Stängeln geklaubt, und die Kerne mit einem spitzen Hölzchen durch die Stielöffnung herausgeschoben. Auf ein Pfund solcher vorgerichteter Weichseln werden dreiviertel Pfund weißer Zucker mit etwas Wasser aufgelöst und zum Breitlauf, nämlich so weit eingekocht, daß wenn man einen kleinen Theil desselben von einem Löffel fließen läßt, der Saft gleichsam breit läuft. Nun werden die Weichseln in den Zucker gethan, vier Minuten lang verkocht, dann in einer Terrine über Nacht stehen gelassen. Den andern Tag wird der verdünnte Syrup abgeseiht, auf's Neue etwas mehr als zum Breitlauf eingekocht, dann die Weichseln hinzugethan, und wieder, aber nur eine Minute lang, mit verkocht, nämlich von dem Augenblicke an gerechnet, wo der Syrup durch den Beitritt der Weichseln abgekühlt, auf's Neue zu kochen anfängt. Nun ist das Eingefottene als beendet zu betrachten. Es wird nach dem Auskühlen in erwärmte Gläser gethan, mit feinem Zucker bestäubt, mit feuchten Blasen gut verbunden, und an einem trockenen Orte zu weiterem Gebrauche aufbewahrt.



**649. Gingesottene Ribisel.** (Confiture de groseilles.)

Mit den Ribiseln oder Johannisbeeren pflegt man weniger Umstände zu machen. Es wird nämlich auf ein Pfund abgeklaubter Ribisel dreiviertel Pfund Zucker gerechnet, der mit etwas Wasser aufgelöst worden und zum Breitlauf eingekocht ist; dann werden dieselben hinzugethan, und unter immerwährendem Aufrühren mit einer Spachtel, so lange scharf gekocht, bis das Ganze einigermassen schwerflüssig wird, welcher gehörigen Grad man auch daran erkennt, daß wenn ein Tropfen des Syrops in ein Glas voll Wasser getropft wird, derselbe den Boden erreicht, ohne ganz aufgelöst zu werden. Dann werden sie nach dem Auskühlen in Gläser gefüllt und verbunden aufbewahrt.

**650. Gingesottene Himbeeren.** (Framboises en confiture.)

Auf ähnliche Weise, wie die Johannisbeeren, werden auch die Himbeeren behandelt; weil dieselben aber keine Säure enthalten, so wird auf ein Pfund dieser Frucht nur ein halbes Pfund Zucker in Anwendung gebracht, und da muß man noch, um ihren Geschmack zu heben, den vierten Theil Ribisel begeben.

Die Himbeeren haben mit den Ananas das gemein, daß ihr Geschmack durch das Kochen durchaus nichts an seiner Eigenthümlichkeit verliert.

**651. Gingesottene Weinscharl.** (Epines vinettes confites.)

Der Berberisbeerstrauch (Weinscharl) wächst bekanntlich bei uns wild, und seine Frucht, die erst im Spätherbste reift, wenn die Fröste sie bestrichen, hat eine lebhaft rothe Farbe und eine Säure, die der Citronen-Säure gleichkommt. Diese beiden Eigenschaften sind schätzbar, und unsere Conditore wissen selbe gut zu benützen.

Die in Traubchen beisammen sitzenden Früchte von der Größe eines Gerstenkornes werden abgeklaubt. Eine jede Frucht enthält zwei Samenkörner, die mit einem spitzen Hölzchen herausgehoben werden müssen; diese Arbeit ist zwar etwas langweilig, aber unerlässlich. Es wird auf ein Pfund dieser ausgelösten Beeren ein Pfund Zucker mit etwas Wasser aufgelöst, und in einem Zuckerkessel zum Breitlauf eingekocht. Während dem werden

aber die Beeren in kochendes Wasser gethan, um sie abzubrühen und ihnen einen Theil ihrer Herbe zu benehmen; dann werden sie auf ein Sieb gegossen, um das Wasser zu beseitigen, und endlich in den abgeschäumten sehr reinen Zucker gethan, zwei Minuten lang aufgekocht und alsdann in einer Terrine bei Seite gesetzt. Des andern Tages wird der durch die Frucht verdünnte Syrup abgeseiht, wieder, aber etwas mehr als zum Breittlauf, eingekocht, die Weinscharl beigegeben und dann nach dem Verkochen und Kaltwerden in Gläsern aufbewahrt. Da diese Frucht keinen ausgesprochenen Geschmack besitzt, so wird dieses Eingefottene als solches nicht sonderlich geachtet, als Verzierung aber zu andern Präparaten, und besonders zu candirten Sachen ist es ganz unerseßlich.

### 652. Eingefottene grüne Nüsse. (Noix vertes confites.)

Man wählt wälsche Nüsse, wenn sie die Größe von einem Eierdotter erlangt und daher noch keine Steinschale angefaßt haben, so daß man mit einer Stecknadel ohne Hinderniß durchstechen kann. Sie werden nun von allen Seiten mit einer starken Nadel häufig durchstochen und in einem Zuckerkessel mit viel Wasser vier Tage hindurch ausgewässert, das Wasser aber oft gewechselt. Dieses Auswässern ist nothwendig, um denselben ihre Bitterkeit und Herbe zu benehmen. Dann werden sie mit frischem Wasser so lange gekocht, bis sie so weich werden, daß man mit dem Kopf einer Stecknadel durchfahren kann, und dann noch ein Paar Tage gewässert. Nun wird auf ein Pfund derselben, in frischem Zustande gewogen, ein Pfund Zucker mit etwas Wasser aufgelöst und zu einem Syrup eingekocht, der nicht ganz die Consistenz des bekannten Breittlaufs hat. Die Nüsse werden in eine Terrine gethan und der etwas abgekühlte Syrup über selbe gegossen. Den andern Tag wird der Syrup herabgegossen, etwas dicker als das erste Mal eingekocht und wieder über die Nüsse gethan. Den dritten Tag wird dasselbe wiederholt; den vierten Tag wird der Syrup bis zum Breittlauf eingekocht, den fünften Tag wird das Einkochen des Syrups etwas über den Breittlauf wiederholt, den sechsten und letzten Tag endlich werden, wenn der abgeseimte Syrup kocht, die Nüsse mit aufgekocht und nach dem Kaltwerden in Gläser gethan, verbunden und aufbewahrt. Sie brauchen eine gewisse Zeit, bis sie ihre Vollkommenheit erreichen. Dafür sind sie aber auch nach mehreren Jahren noch immer vortreflich.

Zu bemerken bleibt, daß, da die Nüsse viel Syrup einsaugen,

man klaren Syrup zur Hand haben muß, um, wenn der ursprüngliche zu wenig werden sollte, sie gehörig zu decken man mit selbem nachhelfen könne.

Es gibt Conditoren, die, um den Geschmack der Nüsse zu heben, dieselben mit Zimmt und Gewürznelken bespicken; dieses darf aber nur in geringer Menge geschehen. Es werden nämlich einige Zimtröllchen und einige Gewürznelken einen Tag lang im lauwarmen Wasser geweicht, dann in dünne Stifftchen geschnitten, und den sechsten Tag, bevor die Nüsse den letzten Sud bekommen, werden sie sparsam mit denselben gespickt.

### 653. Weichseln im Wasserbade.

Kirschen, und vorzüglich Weichseln, lassen sich recht gut, im Wasserbade behandelt, aufbewahren. Es werden nämlich gut gereifte Früchte, die aber ja nicht überreif oder weich sein dürfen, von den Stängeln gezupft, und in etwas weithältige Halbmaasflaschen bis zum Rande angefüllt; man muß die Flasche zeitweise auf ein zusammengelegtes Tuch niederstoßen, um eine größere Menge hineinzubringen; dann werden sie mit in heißem Wasser geweichten Stöpseln fest verspundet, mit Ochsenblasen gut verbunden und in einen Kessel gestellt, der mit so viel Wasser aufgegoßen wird, daß die Flaschen über die Hälfte darin stehen. Man pflegt der Sicherheit wegen die Flaschen in kleine Säckchen zu stecken, damit, wenn eine zerspringen sollte, die übrigen nicht beschädigt werden. Nun wird der Kessel bedeckt, Feuer unter demselben angemacht und das Wasser in's Kochen gebracht. Nach zwanzig Minuten des Kochens wird das Feuer ausgelöscht, und Alles bis zum Kaltwerden stehen gelassen. Von da kommen dann die Flaschen an einen kühlen trockenen Ort, und werden zur weiteren Verwendung aufbewahrt.

### 654. Zwetschken in Flaschen.

Man wählt gut gereifte, aber noch feste, fehlerfreie, große Zwetschken. Sie werden aufgeschlitt, und der Kern herausgenommen. Nun werden dieselben in Flaschen gethan, und zwar so viel als nur immer hineingehen können; die Flaschen werden mit geweichten Stöpseln fest verspundet, darüber mit gewechter Ochsenblase gut verbunden, und nun den Weichseln gleich in einen Kessel gestellt und eine halbe Stunde lang gekocht. Nach dem Auskühlen werden sie an einem kühlen trockenen Orte aufbewahrt; kann man einen dunkeln Ort zur Aufbewahrung wählen, der aber kühl und trocken ist, so ist es um so besser,

weil das Licht immer nachtheilig einwirkt, widrigenfalls wäre es gut, die Flaschen in Fließpapier einzuhüllen.

Diese Frucht läßt sich am leichtesten und sichersten aufbewahren; ich habe deren gehabt, die im zehnten Monate noch vollkommen gut waren, obgleich die Flaschen ohne Stöpsel, nur mit Blasen verbunden worden sind. Der Ort der Aufbewahrung war kühl, trocken, finster, und die Luft in demselben die ganze Zeit fast unbewegt. Keller, selbst Eisgruben, sind schlechte Aufbewahrungsorte, weil die Luft in denselben immer feucht ist, die Blasen sind hygroskopisch, ziehen Feuchtigkeit an, fangen Schimmel, der sich dem Stöpsel mittheilt und die Frucht verdirbt.

### 655. Fruchtsäfte im Wasserbade.

In der Zeit der Reife sind Johannisbeeren in großer Menge vorhanden, so daß an einigen Orten ihr Werth fast auf's Pflücken herabsinkt, und dann wird die Verwendung zu Säften Vortheil bringend. Die Beeren werden zu diesem Zwecke in einem steinernen Mörser zerquetscht, in Säcke gefüllt, und der Saft mittelst einer Presse, und wenn es auch nur eine Servietten-Preße wäre, oder durch Beschweren mit Steinen, ausgepreßt, in große Zuckergläser aufgefangen und über Nacht ruhig und kalt stehen gelassen. Des andern Tages wird derselbe in kleine, selbst Medicin-Fläschchen über drei Theile ihres Raumes angefüllt, gut verstopft, mit feuchten Blasen fest überbunden und in eine Casserolle oder sonst ein Gefäß gestellt, mit Wasser bis über die Hälfte der Fläschchen angefüllt, ins Kochen gebracht und eine Viertelstunde lang gekocht, alsdann bei Seite zum Kaltwerden gestellt, und endlich an kühlem, trockenem, finstern Orte aufbewahrt. Auf solche Weise kann man sich das Vergnügen verschaffen, im Winter den Ribiselsaft zu Sulzen, Gestroznem oder Getränken zu verwenden.

Da nicht überall große steinerne Mörser vorhanden sind, und da der Ribiselsaft durch die Hitze an seinem Geschmacke nichts verliert, so kann man die Beeren in einer Casserolle oder einer Keine aufkochen lassen, sie zerspringen und lassen den Saft fahren; dann wird Alles gepreßt und der Saft zum Klarwerden gestellt, durch die Sied-Hitze ist der Eiweißstoff coagulirt (geronnen) und der Saft wird dann viel klarer; die übrige Behandlung bleibt sich dann gleich.

### 656. Weinscharlsaft in Flaschen (Berberisbeeren).

Der Strauch wächst bei uns wild, und wir haben nur die Mühe, die Beeren zu pflücken, welches im Spätherbste zu

geschehen pflegt, wenn die Fröste im Anzuge sind, denn erst dann ist die kleine Frucht vollkommen reif und von schöner Farbe. Die Beeren werden mit kochendem Wasser abgerührt, abgeseiht und in einem steinernen Mörser zerquetscht, dann gepreßt; dieselben sind nicht reich an Saft, daher muß eine bedeutende Menge dieser Behandlung unterworfen werden. Dieser trübe Saft wird in ein hohes Glas gesammelt, dann in einen hohen Topf gestellt, derselbe mit Wasser angefüllt und auf den Sparherd gestellt, bis das Wasser kocht; nach fünf Minuten wird Alles bei Seite gestellt; ohne dieses vorläufige Abkochen würde man den mit vegetabilischem Eiweiß und dem feinen Mark gemengten Saft nie klar bekommen; den andern Tag wird derselbe ganz klar von dem Saße abgeseiht, in kleine Fläschchen gefüllt, und dem Vorhergehenden gleich behandelt.

Citronen-Saft, Drangen-Saft, Granaten-Saft lassen sich auf dieselbe Weise aufbewahren. Da man aber diese Früchte das ganze Jahr hindurch haben kann, so wäre es eine unnöthige Mühe, sich damit zu beschäftigen.

#### 657. Marillen im Wasserbade.

Man wählt gut gereifte, aber noch fest anzufühlende Marillen, welche gespalten, fein geschält, und in Flaschen mit starken weiten Halsen bis zum Rande gefüllt, dann mit in heißem Wasser geweichten Stöpseln recht fest zugestopft, mit weicher Ochsenblase fest verbunden, in kleine Säcke gesteckt und in einen Kessel gestellt werden: dann wird so viel Wasser darüber gegossen, daß die Flaschen über die Hälfte in demselben stehen. Nun wird Feuer unter dem Kessel angemacht, und wenn es eine Viertelstunde gesotten hat, so wird das Feuer ausgelöscht, der Kessel bedeckt, und das Ganze bis zum Kaltwerden ruhig stehen gelassen; dann werden die Flaschen an einen kühlen, trockenen und finsternen Ort zum Aufbewahren gestellt.

Pflirsche, Reineclauden, Mirabellen u. dgl. lassen sich auf gleiche Weise behandeln. Da aber eine jede dieser Früchte bei dem Verbräuche mit Zucker vermischt wird, so ist es rathsamer, dieselben gleich mit Zucker zu behandeln, weil sie sich in selbem besser halten.

#### 658. Marillen in Zucker aufbewahrt.

Es wird auf ein Zuckerglas von einer halben Maas Größe ein halbes Pfund feiner Zucker mit zwei Kaffeeteller voll Wasser aufgelöst, aufgekocht und abgeschäumt; in diesem Syrup

werden nun zwölf schöne, gut gereifte aber noch fest anzufühlende, gespaltene und fein geschälte Marillen so lange behutsam aufgekocht, bis man sie mit dem Kopf einer feinen Stecknadel durchstechen kann, dann wird das Ganze sorgsam abgeschäumt, die Marillen in das gewärmte Glas eingelegt, und der dünner gewordene Syrup wieder eingekocht. Es muß so angetragen werden, daß das Glas genau voll wird. Nun wird daselbe mit in heißem Wasser aufgeweichter, oft ausgewaschener dann abgetrockneter Dachsenblase doppelt überlegt, fest verbunden und an trockenem, kühlen, dunkeln Orte aufbewahrt. In erster Zeit wird dann von acht zu acht Tagen nachgesehen; sollten um den Rand des Syrups kleine Bläschen sichtbar werden, so muß das Glas aufgemacht, der Syrup abgegossen, und mit vier Loth frischem Zucker vermehrt, aufgekocht und abgeschäumt werden, dann wird die Frucht hinzu gethan, und wenn es noch einmal aufkocht, auf's Neue in die Flasche gethan und wieder verbunden. Die Flasche wird jedoch bezeichnet und bei nächster Gelegenheit verwendet, denn wenn auch an dem Geschmack keine Veränderung wahrzunehmen ist, so ist die Disposition zur Gährung dennoch vorhanden, und sie äußert sich dann früher oder später wieder. Dagegen hält sich diese Frucht, wenn nämlich die Behandlung gut, und der Syrup stark genug war, jahrelang vortrefflich und man könnte sich mit derselben für Mißjahre vorsehen. Uebrigens ist diese Behandlungsweise leichter und sicherer als jede andere.

### 659. Pflirsche in Zucker aufbewahrt.

Auf ein Zuckerglas von einer halben Maas Größe wird ein halbes Pfund Zucker mit zwei Kaffehbecher voll Wasser aufgelöst, aufgekocht, und abgeschäumt, während dem werden acht schöne, gereifte, aber noch fest anzufühlende Pflirsche gespalten und in kochend heißes Wasser gelegt, bis sich die feine Schale herabziehen läßt, dann werden sie in den Syrup gethan und aufgekocht, bis man mit dem Kopf einer feinen Stecknadel durchfahren kann; nun werden dieselben in das stark erwärmte Glas gethan, der verdünnte Syrup aber bis zum Breielauf, oder bis derselbe schnurdick vom Löffel fließt, eingekocht und über die Pflirsche gegossen. Es muß so angetragen werden, daß das Glas ganz voll gefüllt werden kann. Nun wird daselbe mit doppelter, gereinigter Blase fest verbunden, und an kühlem, trockenen, wo möglich finsternen Orte aufbewahrt. Man gebrauchet, wie bei den vorhergehenden, die Vorsicht, von acht zu acht Tagen, wenigstens die erste Zeit nachzusehen; und zeigt sich der Inhalt eines Glases

zum Fermentiren (gähren) geneigt, so wird wie bei den vorhergehenden nachgeholfen.

### 660. Reineclauden in Zucker aufbewahrt.

Bei Reineclauden liegt ein besonderer Reiz in ihrer schönen grünen Farbe, die zu erhalten man trachten muß. Zu diesem Behuf wählt man schöne, ganz grüne, reife Reineclauden, die sich aber noch fest anfühlen lassen. Auf zwei Halbmaassgläser werden bei vierzig Stück genommen; man kann übriggens die Gläser mit der rohen Frucht anfüllen, und acht Stück darüber nehmen, weil sie weich gekocht etwas von ihrer Größe verlieren, und durch ihr Weichwerden sich dichter zusammen legen.

Sie werden nun mit einer Stechnadel häufig bis an den Kern durchstochen und in einen Zuckerkessel oder eine unverzinnete Casserolle in frisches Wasser, das sie überspülen muß, gethan, an's Feuer gestellt, und so lange im Wasser gelassen, bis man die Hand darinnen nicht mehr gut erhalten kann. Dann wird das Wasser mit frischem gewechselt, ein Löffel voll Salz hinzu gethan, und über Nacht stehen gelassen. Den andern Tag werden sie wieder an's Feuer gestellt, und so lange heiß gehalten, bis sie schön grün sind, dann kommt wieder frisches Wasser über dieselben. Nun wird ein Pfund feiner Zucker mit vier Becher voll Wasser aufgelöst, aufgekocht und abgeschäumt. In diesen Syrup werden die Reineclauden gethan, aufgekocht und bei Seite gesetzt. Den andern Tag werden sie aus dem Syrup genommen, dieser bis zum Breitlauf eingekocht, dann kommen die Reineclauden hinein, werden mit demselben aufgekocht, dann kochend heiß in die stark erwärmten Gläser gethan, der Syrup über dieselben durch ein feines Tuch geseiht, endlich die Gläser mit gereinigter doppelter Blase gut verbunden, und an einem kühlen, trockenen Orte aufbewahrt.

### 661. Weichseln in Zucker aufbewahrt.

Die gut gereiften Weichseln werden durchgelaubt, damit keine fehlerhaften oder gar gesaulte darunter seien, und die Stängel zur Hälfte gestutzt; dann werden auf zwei Halbmaassgläser drei Viertel Pfund Zucker mit zwei Becher Wasser aufgelöst und zum Breitlauf aufgekocht; in denselben kommen vier Gläser voll solcher Weichseln, und werden so lange über dem Feuer gelassen und leicht durcheinander geschwungen, bis der Syrup stark aufkochend, über dieselben aufsteigt. Nun werden

sie in die stark erwärmten Gläser gethan, und der durch den Saft der Weichseln verdünnte Syrup wird wieder zum Breitlauf eingekocht und nach einer Weile der sich in den Gläsern angesammelte dünne Saft in den Syrup geseiht, und dieser endlich kochend heiß über die Weichseln gegossen, die Gläser müssen ganz voll sein, dann werden sie mit gereinigter doppelter Blase fest verbunden, und an kühlen, trockenen Orte aufbewahrt.

### 662. Mirabellen in Zucker aufbewahrt.

Die Mirabellen werden den vorhergehenden Weichseln gleich behandelt, mit dem einzigen Unterschied, daß die Stängel ganz beseitigt werden, auch fallen dieselben bei dem Verkochen nicht so viel zusammen als die Weichseln. Die Menge des Zuckers ist auf das Geringste angegeben, weil es besonders bei den Weichseln nicht unangenehm ist, wenn die Säure vorschlägt.

Diese wenigen Recepte dürften ausreichen, um das Princip und die Verhältnisse zu bestimmen, nach welchen man in vorkommenden Fällen mit den übrigen Obstsorten zu verfahren hat.

## XXIX. Abschnitt.

Marmeladen (Catwerke) betreffend.

### 663. Marmelade von Abrikosen (Marillen). (Marmelade d'abricots.)

Auf ein Pfund Abrikosen (Marillen) müssen dreiviertel Pfund Zucker mit etwas Wasser verdünnt, in einem Zuckerkessel zum Breitlauf eingekocht werden, nämlich so weit, daß, wenn man mit einem Schaumlöffel hineinfährt und ihn in die Höhe hebt, der Zucker etwas dick oder breit über den Rand abfließt. Während dem werden die etwas weich gereisten Abrikosen in angegebener Gewichte, auseinandergeschnitten, und durch ein etwas liches Haarsieb gestrichen, so daß nur die dünnen Schalen zurückbleiben. Die Kerne werden aufgeschlagen und die Mandeln weiß geschält. Nun wird der Zucker sorgsam abgeschäumt, das Abrikosenmus sammt den Mandeln in denselben gethan und über scharfem Feuer unter immerwährendem Rühren so lange gekocht, bis man nach dem Zug der Spachtel den Boden des Kessels wahrnimmt. In großen Massen ist aber diese



Probe nicht verlässlich. Man läßt dann einen starken Tropfen der Marmelade über ein kaltes Blech fallen, und wenn derselbe sulzig wird, so ist die Marmelade gehörig eingefotten.

Die Marmelade wird nun nach einigem Auskühlen in Gläser oder glacirte Gefäße gethan, glatt gestrichen, mit rund geschnittenem Papier, welches in reinen Spiritus getunkt wird, belegt, mit Blasen verbunden und an trockenem Orte aufbewahrt.

Ist die Arbeit bündig und schnell von Statten gegangen, so erscheint die Marmelade halb durchsichtig, von ansprechendem Ansehen und einem sehr lieblichen Geschmack. Sie ist übrigens allgemein beliebt, so daß unter allen Confituren der Absatz von Marillen-Marmelade der größte ist.

#### 664. Marmelade von Pfirsichen. (Marmelade de pêches.)

Diese Marmelade wird ganz so bereitet, wie die vorhergehende. Ihr Geschmack ist sehr fein, die Farbe jedoch weniger ansprechend. Diese Früchte haben das Angenehme, daß sie über dem Feuer an Geschmack nichts verlieren.

#### 665. Marmelade von Reineclauden. (Marmelade de reineclaudes.)

Man wählt schöne, ganz grüne, gut gereifte Reineclauden, spaltet dieselben, um die Kerne zu entfernen, und läßt sie mit ein Paar Löffel voll Wasser in einem Zuckerkessel aufkochen, so daß sie zerfallen und gleichsam flüssig werden. Dann werden sie durch ein Sieb gestrichen, und die erhaltene Pulpe wird so lange in demselben Kessel unter immerwährendem Rühren gekocht, bis sie die Consistenz eines Muses bekommt.

Während dieser Zeit werden auf ein Pfund aufgeschnittene und entfernte Reineclauden dreiviertel Pfund Zucker mit etwas Wasser aufgelöst, zum Breitlauf eingekocht und zu dem Mus gethan, welches zusammen noch eine Weile verkocht, dann abgekühlt in Gläser gefüllt, verbunden und aufbewahrt wird. Die grüne Farbe zeichnet diese Marmelade vor anderen vortheilhaft aus.

Man wird bemerkt haben, daß das Verhältniß von Zucker größer ist, als bei den Vorhergehenden, indem die Frucht entfernt gewogen wird. Dieser kleine Mehrbetrag wird dadurch nothwendig, weil die Reineclauden ihren Zuckersstoff fast ganz in Citronen-Säure verwandeln, sobald sie gekocht werden.

**666. Marmelade von Mirabellen.** (Marmelade de mirabelles.)

Diese Marmelade wird der vorhergehenden gleich behandelt. Man kann aber an Zucker etwas ersparen, weil die Mirabellen bei dem Kochen nicht ganz so sauer werden, als die Reineclauden.

**667. Marmelade von Nespeln.** (Marmelade de pommes.)

Alle Gattungen Nespeln lassen sich zur Marmelade verwenden; die feineren Sorten geben natürlicherweise eine bessere Waare. Sie werden gevierttheilt, um die Kerngehäuse besser herauszuschneiden zu können, eben so müssen auch die Stengel und der haarige Kelch abgenommen werden. Dann werden sie mit einigen Löffeln voll Wasser in einer Casserolle genau bedeckt, langsam gedämpft; man schwingt sie zeitweise durcheinander, um das gleichförmige Weichwerden zu erzielen, welches recht bald eintritt; dann werden sie durch ein Haarsieb gestrichen, so daß nur die feine Schale zurückbleibt. Die Pulpe wird nun in einen Zuckerkessel gethan, und unter oft wiederholtem Aufrühren so lange gedünstet, bis sie die Consistenz eines ziemlich steifen Röschels angenommen hat. Während diesem Vorgange werden auf ein Pfund Nespeln ein halbes Pfund Zucker mit etwas Wasser zerlassen, zum Breitlauf eingekocht, und nun zu der eingedickten Pulpe gegossen; nun wird Alles unter immerwährendem Rühren eine Weile verkocht, und wenn ein Tropfen, auf ein kaltes Blech gethan, zu sulzen anfängt, so wird die Marmelade vom Feuer gehoben und nach einigem Auskühlen in glafirten Gefäßen aufgehoben.

**668. Birnen-Marmelade.** (Marmelade de poires.)

Diese Marmelade wird der vorhergehenden gleich bereitet, mit Rücksicht auf die zu verwendende Frucht, die vollkommen ausgereift, aber ja nicht überreif sein darf.

**669. Marmelade (Gingesottenes) von Hetschbeeren (Hagebutten).** (Marmelade de gratte-cus.)

Der wilde Rosenstrauch (*rosa canina*) trägt Früchte, die unter dem Namen Hetschebeer oder Hagebutten bekannt sind.

Dieselben werden nämlich im Spätherbste reif, wo ihre rothe Farbe am kräftigsten erscheint. Sie werden von einander geschnitten, von ihren starkbehaarten Körnchen sorgsam befreit, und die fleischige Schale mit etwas Wasser weich gedämpft, so daß sie sich zwischen den Fingern leicht zermalmen läßt, welches über ganz schwachem Feuer sehr bald erfolgt; dann werden sie durch ein Haarsieb gestrichen, in einen Zuckerkessel gethan, und zu einem schwerflüssigen Mase unter immerwährendem Rühren eingekocht. Es kommt auf ein Pfund roh gewogene Frucht ein halbes Pfund Zucker, der mit etwas Wasser aufgelöst und dann zum Breitlauf eingekocht ist, hinzu, damit wird es noch ein Paar Minuten lang verkocht und endlich in glisirten Gefäßen aufbewahrt.

Dieses Eingefottene findet, allen übrigen gleich, bei Backwerken seine Verwendung; vorzüglich aber mit weißem Wein verdünnt und verkocht, als Sauce zu Schwarzwild; es entsteht dabei eine Geschmacksverbindung, die eigenthümlich ist und ihre Verehrer hat.

### XXX. Abschnitt.

#### 670. Das Aufbewahren der Victualien.

Vor mehreren Jahren hat ein Franzose, Herr Appert, eine Abhandlung über das Aufbewahren der Victualien herausgegeben. Nach seiner Erfahrung war die Siedhize der wirksamste Theil bei seinem Verfahren. Es mußte nämlich die Keimfähigkeit und das belebende Princip der atmosphärischen Luft durch dieselbe zerstört werden.

Wie es aber mit neuen Entdeckungen zu gehen pflegt, so war es auch hier der Fall; die Methode war zu complicirt und zu kostspielig, so daß die Gefäße höher zu stehen kamen als die aufzubewahrenden Gegenstände; man mußte Flaschen von starkem Glase mit weiten Halsöffnungen blasen lassen, Stöpseln von feinem Kork, zwei Zoll im Durchmesser und drei Zoll Höhe, eiserne Presszangen u. dgl. haben. Wenn so ein Stöpsel nicht vollkommen luftdicht paßte, so war das Aufbewahrte dem Verderben preisgegeben. Viele solche Unfälle haben der guten Sache geschadet, und man hat Vieles unterlassen, was auf bequemem Wege und mit geringeren Auslagen nicht der Fall gewesen wäre. Appert's Verfahren ist in Kürze folgendes:

Die geeigneten Flaschen wurden mit den aufzubewahrenden

Substanzen zu zwei Drittheilen angefüllt, die passenden Stöpseln, welche in heißem Wasser eingeweicht wurden, mit einer eigenthümlichen Zange zusammengepreßt, und mit Gewalt in den Hals der Flasche gezwängt, mit einem Holz hineingeschlagen, dann mit Draht überwunden, und in kleine Säcke von grober Leinwand eingebunden, damit, wenn solch eine Flasche beim Kochen zersprang, die übrigen unbeschädigt blieben. Dann wurden die Flaschen in einen Kessel gestellt, und dieser so hoch mit Wasser angefüllt, daß dieselben über die Hälfte benetzt waren. Nun wurde Feuer unter den Kessel gemacht, und so lange unterhalten, bis das Ganze eine halbe Stunde lang gesotten hatte, dann wurde das Feuer beseitigt, der Kessel bedeckt, und das Auskühlen abgewartet. Die Flaschen wurden alsdann gut abgetrocknet, und die Hälse in zerlassenes Pech, das mit etwas Fett vermengt war, um die Sprödigkeit zu mindern, eingetunkt, um das Eindringen der Luft zu verhindern; dann wurden dieselben an kühlem Orte aufbewahrt; so weit Apperts Methode.

### 671. Das Aufbewahren von Obers.

Wir wissen, daß die atmosphärische Luft alle Vegetation, so wie den Prozeß der Zerstörung und Verwandlung, theils bezingt, theils unterhält. Appert hatte daher ganz richtig geurtheilt, daß nur durch Ausschließung derselben das Aufbewahren der Victualien gelingen könne. Nun ist aber diese Ausschließung auf eine viel leichtere Weise zu erlangen. Das Obers wird nämlich in offener Casserolle aufgekocht, während dem wird die erste beste Flasche erwärmt und heißgemacht, um dem Zerspringen vorzubeugen; dann wird das kochende Obers in dieselbe bis auf einen Daumen breit unter der Mündung gefüllt und nur leicht bedeckt in kochendes Wasser gestellt, und eine Viertelstunde lang gekocht, um die durch das Eingießen mitgeriffene Luft auszutreiben. Nun wird die Flasche, nachdem die Mündung gut abgetrocknet worden, fest verforst, und der Hals sammt dem Stöpsel in fließendes Pech getaucht. Nach dem Auskühlen wird die Flasche in Fließpapier eingewickelt, um die Einwirkung des Lichtes abzuhalten, und mit dem Halse nach unten, an einen trockenen kühlen Ort zum Aufbewahren gestellt. Auf diese Weise läßt sich dasselbe unbestimmt lange halten, und gewährt besonders auf Reisen manche Annehmlichkeit. Das Umwinden mit Draht ist nur da nothwendig, wo der Stöpsel vorragend und dem Lockerwerden ausgesetzt ist. Das Heraustreiben von innen ist nicht zu befürchten, so lange der Inhalt der Flasche in gutem Zustande ist, wenn aber eine Zersetzung eingetreten ist, so ent-

wickeln sich Gasarten, und die Spannung ist oft so stark, daß die Flaschen, wenn der Stöpsel fest hält, zersprengt werden. In solchen Fällen, und selbst wenn die Gasarten nur anfangen, sich zu entwickeln, ist die aufbewahrte Substanz schon verdorben. Dieses Aufbewahren gelingt ebenfalls, wenn man das kalte ungefoitene Obers in Flaschen füllt, selbe dann in kaltes Wasser stellt, dasselbe in's Kochen bringt, und eine halbe Stunde lang gleichförmig unterhält. Nun wird die Flasche verforkt; dieselbe muß aber so voll gewesen sein, daß der Stöpsel das Obers berührt, dann wird es den vorhergehenden gleich verpicht und aufbewahrt.

### 672. Aufbewahrtes Rindfleisch mit Brühe.

Nach der vorher angegebenen Weise wird auch mit dem Rindfleisch verfahren. Dasselbe wird nämlich auf die gebräuchliche Weise mit Wasser, und einer Beigabe von Grünzeug zur Hälfte, auch etwas darüber, weich gekocht. Da nun große starke Flaschen mit weiten Hälsen, nebst großen Stöpseln (Zuckergläser taugen nicht) hoch zu stehen kommen, und sehr gebrechlich sind, so läßt man sich aus weißem Blech niedere aber breite Gefäße verfertigen, und zwar mit etwas gewölbten, angelötheten Deckeln, in welchen eine zwei Zoll große Oeffnung gelassen wird. Um diese Oeffnung wird eine zwei Messerrücken hohe Leiste oder Hals angelöthet, und darüber ein ganz flacher Deckel gepaßt.

Das Fleisch wird nun aus der Brühe gehoben, in zwei Finger kleine Stücke getheilt, die Häute und das Fett davon befeitigt, in das Gefäß eingelegt und die Brühe darüber geseiht. Um aber die Luft, welche in dem Gefäße enthalten ist, vollkommen auszutreiben, wird dasselbe auf dem Sparherd auf eine Stelle gethan, wo es noch eine Viertelstunde leise sieden kann; es muß aber immer ganz voll gehalten werden. Während dem wird etwas Pech zerlassen und mit dem fünften Theil reinem Fett vermengt, so daß es seine Sprödigkeit verliere. Man probirt es, indem ein Tropfen auf den kleinen flachen Deckel gethan wird, es erkaltet sogleich, und man sieht leicht, ob es gehörig hart ist, und ohne Sprödigkeit gut anklebt. Jetzt wird das Gefäß vom Herde abgenommen, ganz voll gefüllt, der Rand der Mündung gut abgetrocknet, der kleine Deckel darauf gethan, etwas angedrückt, und mit dem Pech umgossen; dann beschwert man den Deckel, damit kein Pech, welches längere Zeit durch die Hitze des Inhalts flüßig erhalten wird, unter denselben dringe. Nach dem Auskühlen wird aufs Neue etwas Pech aufge-

goffen, um den Verschuß zu sichern, und dann wird das Gefäß an einem kühlen trockenen Orte aufbewahrt.

Das Auslöchen des kleinen Deckels würde freilich die beste Verschließung sein; dann müßte aber der Koch selbst damit umzugehen wissen. Die Hauptsache ist, daß das Gefäß luftfrei sei, was nur dann der Fall ist, wenn der kleine Deckel die Brühe fest berührt.

Der Einwurf, daß die Beschaffung solcher blechernen Flaschen höher zu stehen komme, als jener von Glas, ist nicht zu bestreiten, indessen der Mehrbetrag ist unbedeutend, hingegen das Gefäß für ewige Zeiten. Diese Aufbewahrungsweise ist auf Reisen, besonders auf Seereisen als eine Wohlthat zu betrachten.

### 673. Kalbfleisch mit feinem Kräuteln.

Als ein sehr schmackhaftes Gericht ist das Kalbfleisch mit feinem Kräuteln anerkannt. Man nimmt vorzugsweise dasselbe aus dem Schlägel, in zwei Finger breiten und halben Finger dünnen Schnitten, die der Mürbe wegen geklopft werden müssen. Angenommen, es wird eine halbe Maasflasche voll gefüllt, so wird ein Pfund Fleisch ausreichen. Es wird ein feines Kräuteln aus zwei Löffel voll feingeschnittenen Champignons, die man nach dem Feinschneiden in einem Tuche auspreßt, einem Löffel voll grüner Peterstlie, eben so viel Bertram, einem halben Löffel voll Kerbelkraut und einem Löffel voll Schalotten vorgerichtet, und mit einem Ei kleinen Stück Butter in einer flachen, etwas breiten Casserolle auf die heiße Platte des Sparherdes gesetzt. Nachdem es geschmolzen und vermengt ist, werden die Kalbsschnitten mit weißem Pfeffer hinreichend bestäubt, in dasselbe gelegt, und drei Minuten lang gedünstet, dann werden sie umgewendet, und nach andern drei Minuten in die Flasche gethan. Auf den Ueberrest des Kräutels wird ein halber Becher guter Essig gethan, aufgekocht und über das Fleisch gegossen, die Flasche muß vollkommen voll sein, sollte noch etwas fehlen, so kann man mit etwas kochender Brühe nachhelfen. Die Flasche (672) wird nun auf die Platte gestellt, und fünf Minuten lang leise gekocht, damit die Luft gänzlich ausgetrieben werde. Nun wird der kleine Deckel, wenn der Rand gut abgetrocknet und die Flasche ganz voll ist, darauf gethan, dem vorhergehenden gleich mit Pech übergossen, und unter Beschwerung des Deckels kalt gestellt. Bei dem Verbrauch wird das Gericht in derselben Flasche heiß gemacht, nachdem man natürlich das Pech sorgsam abgenommen hat.

### 674. Heißgefottene Hühnel zum Aufbewahren.

Die Hühnel werden jenen (s. 149) gleich vorgerichtet, mit Gewürz versehen, aber statt der Brühe mit Fleischsaft (s. 2) nebst dem Essig, aber in geringerer Menge genäht und zur Hälfte weich gekocht, dann werden sie in die Flasche gethan und der Saft darüber gegossen; es muß so angetragen werden, daß die Flasche (s. 672) ganz voll werde, dann wird selbe auf den Sparherd gesetzt, und noch fünf Minuten leise fortgekocht, um ja alle Luft zu entfernen. Dann wird die Flasche noch einmal ganz voll gefüllt, der Rand reinlich abgetrocknet, der kleine Deckel aufgesetzt, niedergepreßt, mit zerlassenem Pech umgossen und kalt gestellt.

### 675. Tauben mit feinem Kräutel aufbewahrt.

Die Tauben mit feinem Kräutel (s. 673) werden nur zur Hälfte gedünstet, dann aber alle abstehenden Beinchen ausgelöst, damit sie sich besser zusammenlegen lassen, und so in die Flasche (672) eingelegt, und mit dem Kräutel aufgegossen; es muß so angetragen werden, daß die Flasche genau voll wird. Nun werden sie in der Flasche noch fünf Minuten lang gekocht, damit alle Luft ausgetrieben werde, dann wird dieselbe noch einmal ganz voll gefüllt, wenn es auch mit der Brühe geschehen müßte. Der Rand wird gut abgetrocknet, mit dem kleinen Deckel bedeckt, und mit zerlassenem Pech übergossen, endlich kalt gestellt. Merkwürdig bleibt es, daß weiße Eingemachte sich nicht auf diese Weise aufbewahren lassen, selbst Hahnenkämme und Hahnennierchen in der Braise wollten mir nicht gerathen.

Das Salz hat die merkwürdige Eigenschaft, daß es in einer gewissen Menge angewandt, die Verwesung abhält, alles einzufalzene, sogar Fische (Häringe) geben uns den Beweis, da es hingegen in geringer Quantität, wie wir es bei unsern Speisen anwenden, die Auflösung befördert. Es ist daher rathsam, unsere zur Aufbewahrung bestimmten Speisen gar nicht zu salzen, und erst bei dem Verzehren diese nothwendigste aller Würzen zu gebrauchen.

### 676. Aufbewahrte grüne Erbsen.

Diese liebliche zarte Frucht läßt sich nur nach der ursprünglichen Appertischen Methode aufbewahren. Sie werden nämlich, sobald die Schoten gepflückt sind, ausgelöst, und ohne sie lang

der Luft auszusetzen, in weiches, kochendes Wasser geworfen, und sobald dasselbe über scharfem Feuer wieder zu kochen anfängt, werden sie abgeseiht, in erwärmte Flaschen bis zum Stöpsel gefüllt, gut verkorkt, in warmes Wasser gestellt, und eine Viertelstunde lang gekocht, dann werden sie bei Seite gesetzt, und nach einigem Auskühlen, besonders der Hals gut abgetrocknet, und der Stöpsel bis über den Ring der Flasche in zerlassenes Pech getunkt. Nach dem Erstarren des Pechs wird das Eintunken wiederholt, um sich zu versichern, daß ja keine Luft eindringen kann, dann werden die Flaschen in Fließpapier eingewickelt, um die Einwirkung der Luft abzuhalten, und an trocknem kalten Orte aufbewahrt.

Das Festbinden des Stöpsels mit Spagat oder gar mit Draht ist vollkommen nutzlos; werden die Flaschen schlecht verspundet, so dringt Luft in dieselben, oder waren sie auch noch so gut verspundet, und die Keimfähigkeit nicht hinreichend zerstört, so entwickeln sich Gasarten, die dann oft die Flaschen zersprengen, in solchen Fällen ist der Inhalt immer verdorben; da hingegen bei dem Gelingen der Operation die Frucht sich unbestimmt lange in gutem Zustande hält und gar keine Gase sich entwickeln, daher der Stöpsel nicht herausgetrieben wird.

Der Ausdruck, wenn die Operation gelingt, setzt voraus, daß dies nicht immer der Fall ist; leider kann ich dieses nicht in Abrede stellen. Ich habe von Appert selbst behandelte grüne Erbsen, so wie Trüffel in Champagner-Flaschen bekommen, und in beiden Sendungen fanden sich Flaschen, die verdorben waren; allein zum Trost sei es gesagt, der Verlust beträgt kaum zehn Prozent.

Spargel und Blumenkohl aufbewahren, ist eine mißliche Sache, ich mag den Versuch nicht einmal anrathen.

### 677. Paradeisäpfel in Dunst.

Die Paradeisäpfel, die uns recht angenehme Saucen geben, lassen sich recht gut in Dunst behandelt aufbewahren. Man darf sie nur aufschneiden, wenn sie nämlich vollkommen reif und schön roth sind und den Saft auspressen, die fleischigen Schalen mit etwas Essig und einigen Schalotten bis zum Zerfließen verkochen, und kleine Fläschchen mit weiten Häfen damit anfüllen, gut verstopfen und eine Viertelstunde in Wasser kochen lassen; dann werden die Fläschchen nach dem Auskühlen abgetrocknet, gut verstopft, die Hälse in schmelzendes Pech getunkt und an kühlem Orte aufbewahrt. So ein Fläschchen reicht dann hin, um eine Sauce zu geben. Wollte man sie in größeren Fla-



schen aufbewahren, so würde man Verlust erleiden, weil die Flasche einmal aufgemacht verbraucht werden muß, indem sie sich dann nicht länger halten lassen.

### 678. Grüne Fisolen gedörret aufbewahrt.

Dieses angenehme Gemüse läßt sich nur in Essig gut aufbewahren, allein in solchem sind sie als Gemüse nicht anwendbar. Noch ganz jung gepflückt, und schichtweise mit Salz in ein Gefäß eingelegt, eingeshwert, lassen sich dieselben an einem kalten Orte halten, allein man muß sie vor dem Gebrauch zu lange wässern, um das viele Salz zu beseitigen, und dadurch wird ihnen alles Arthaste entzogen, so daß sie, die Form angenommen, nichts mehr mit grünen Fisolten gemein haben. In Flaschen mit Dampf behandelt, werden sie größtentheils zu weich, ja sie zerrinnen zur Hälfte. Nur gedörret halten sie sich gut. Sie werden nämlich nach dem Pflücken von dem kleinen Antheil des Stängels und der laufenden Spitze durchs Abbrechen befreit, und dann der Länge nach etwas schief in drei bis vier Stiften geschnitten, so daß sie eine Aehnlichkeit mit ganz kleinen Fisolten bekommen. Während dem werden ein Paar Maas weiches Wasser aufgesetzt, und wenn es kocht, eine Schüssel voll solcher Fisolten hinein gethan; sobald aber das Wasser über scharfem Feuer wieder zu kochen anfängt, werden sie abgeseiht, auf große Siebe dünn ausgebreitet, und in warme Kasten oder über dem ausgekühlten Sparherde unter oftmaligem Umschwingen so schnell als möglich bis zum Brechen gedörret, dann in Papiersäcken an trockenem Orte aufbewahrt. Vor dem Verbrauch werden sie in ein Paar Maas lauwarmen Wasser bei zwei Stunden aufgeweicht, endlich in demselben Wasser, mit Beigabe von etwas Salz weich gekocht, und den frischen Fisolten gleich bereitet. Sie behalten auf diese Weise ihre gefällige Farbe, sind zart, und haben viel von ihrem natürlichen Geschmack behalten. Auf dieselbe Weise werden auch grüne Erbsen bereitet, ihr Geschmack steht aber den frischen weit nach, und jene in Flaschen aufbewahrten sind ihnen vorzuziehen.

### 679. Grüne Gurken in Essig.

Grüne Gurken jeder Größe lassen sich in Essig eingelegt gut aufbewahren. Die kleinen aber, die noch nicht, oder doch kaum die Größe eines kleinen Fingers erlangt haben, werden am höchsten geschätzt. Sie werden frisch gepflückt, am Stängel und an der Spitze ein klein wenig gestutzt, und mit einer Bürste

im Wasser abgebürstet, um ihnen den Anflug von Wolle, mit der sie um diese Zeit noch bedeckt sind, abzustreifen. Nach dem Auswaschen werden sie über Tücher gelegt, um etwas abzutrocknen, dann aber in steinerne Töpfe gethan, mit kaltem Essig aufgegoßen, und bedeckt kalt gestellt. Nach 4 Tagen wird dieser Essig abgegossen, mit einem Drittheil frischem Essig vermehrt, bis auf die erste Menge abgedampft, und kochend heiß wieder über die Gurken gegossen. Nach andern vier Tagen wird der Essig wieder abgeseiht, mit der gehörigen Menge Salz, einigen Schalotten, Gurkenträutel (Kopper), Bertram, am meisten aber mit dünnblättrig geschnittenem Kren gewürzt, aufgekocht und über die Gurken gegossen. Den andern Tag wird der Essig durch Fließpapier filtrirt, die Gurken aber in Zuckergläser gethan, mit frischem Kren und etwas schwarzem Pfeffer in Körnern gewürzt (die Beigabe von Paprika wird als zu brennend, nicht von einem jeden goutirt) mit dem klaren Essig voll gegossen, mit Rindsblasen, die in lauwarmen Wasser geweicht, mehrmal ausgewaschen, dann abgetrocknet worden sind, gut eingebunden, und an kühlem trockenem Orte aufbewahrt. Die geschäppte härliche Würbe wird den Gurken vorzüglich durch die Beigabe von Kren beigebracht; aus Erfahrung kann ich versichern, daß nach zwölf Monaten solche Gurken noch immer fest und mürbe sein werden.

### 680. In Essig gelegtes türkisches Korn (Mais).

Es gibt eine besondere Art türkisches Korn, das nur Finger lange Kolben hat, dieses wird vorzugsweise in Essig gelegt, und zwar in jener Zeit, wenn die Kölbchen ganz ausgebildet, aber noch in der Milch sind; sie werden übrigens den Gurken gleich behandelt.

### 681. In Essig gelegte grüne Fisolen.

Die frisch gepflückten Fisolen, die jedoch noch zart sind, werden etwas gestuht, das heißt, der Ansatz von Stängel und die auslaufende Spitze abgebrochen, und (ohne sie zu spalten oder zu schneiden) ausgewaschen, abgetrocknet, in steinerne Töpfe gethan, mit Essig begossen, und ganz nach den vorhergehenden Gurken behandelt.

### 682. In Essig gelegte venetianische Zwiebelchen.

Die nußkleinen Zwiebelchen werden abgeschält, nämlich das oberste Häutchen abgelöst, den Ansatz der Wurzelchen ab-

gestuht, aber nur so wenig, daß die übrigen Schalen nicht abfallen können. Nun werden sie in kochendes Wasser geworfen, und sobald dasselbe wieder zu kochen anfängt, sogleich abgeseiht. Dann werden sie mit starkem Essig begossen. Nach vier Tagen wird der Essig abgeseiht, mit dem dritten Theil frischem Essig vermehrt, langsam auf die erste Menge abgedampft, und nach einigem Auskühlen wieder über die Zwiebel gegossen, nach vier andern Tagen wird der Essig wieder abgeseiht, mit Salz, ganzem Pfeffer, etwas Paprika und dünnblättrig geschnittenem Kren reichlich gewürzt, aufgekocht, und nach dem Auskühlen wieder über die Zwiebeln gegossen. Endlich den nächsten Tag wird der Essig durch Fließpapier filtrirt, die Zwiebeln in Gläser gethan, mit etwas schwarzem Pfeffer in Körnern, Paprika und Kren belegt, mit dem filtrirten Essig begossen, mit gereinigter Ochsenblase fest verbunden, und an trockenem kaltem Orte aufbewahrt.

### 683. In Essig gelegte gemischte Früchte.

Dieser Imbiß ist eine Zusammensetzung des Vorhergehenden. Man gibt eine gewisse Menge von jedem in das Gurkenglas, und pflegt auch noch Ruß kleine Röschen von Blumenkohl beizugeben. (Der Blumenkohl wird den Zwiebeln gleich bereitet.) Die Gläser werden von der Größe gewählt, daß ihr Inhalt gerade einen Teller voll ausmacht, weil, wenn das Glas einmal aufgemacht ist, der Essig bald absteht, und die Frucht verdirbt.

### 684. In Essig gelegte Champignons.

Es werden ganz kleine, junge und feste, noch unaufgeschlossene Champignons ausgewählt, der Stängel wird nahe an dem Hütschen abgeschnitten; dann werden dieselben sorgsam gewaschen, und in starkem Essig einen Augenblick aufgekocht und bei Seite gesetzt. Nach dem Auskühlen wird der Essig abgeseiht, mit noch einmal so viel frischem Essig vermehrt, auf die erste Menge abgedampft, hinreichend gesalzen, und durch Fließpapier filtrirt. Die Champignons werden nun lagweise in kleine Zuckergläser gethan, eine jede Lage mit einigen Körnern schwarzem Pfeffer, etwas dünnblättrig geschnittenem Kren, und etwas klein gebrochener Paprika gewürzt, die Gläser mit dem filtrirten Essig angefüllt, mit gereinigten Rindsblasen fest verbunden, und den vorhergehenden gleich an kühlem trockenem Orte aufbewahrt.

### 685. Das Rindfleisch in der Salzlake.

Die Iuländer und Engländer treiben einen großen Handel mit eingesalzenem Rindfleisch, das sich unter den wärmeren Himmelsstrichen achtzehn Monate und darüber halten muß, wie es der Markt in Ostindien bethätigt. Das Verfahren wird nach gegebenen Gesetzen kunstmäßig betrieben, indem man verschiedene Salzarten anwendet, wozu das portugiesische gekrauste in gewissen Verhältnissen als das vorzüglichste und nothwendigste gehalten wird.

Wir sind nicht in dem Falle unsere Industrie auf diesem Felde ausbreiten zu können, aber unsere häuslichen Verhältnisse laden uns ein, die Erfahrung Anderer zu benützen. Das Hamburger geräucherte Fleisch und die westphälischen Schinken sind bedeutende Empfehlungen. Die Hauptsache ist das geeignete Fleisch. Dort ist es ein Gesetz, daß nur fünf- bis sechsjährige Ochsen geschlachtet werden dürfen, weil das Rind in diesen Jahren als vollkommen ausgebildet erachtet wird.

Dann sind das vollständigste Ausbluten und gehöriges Ausfählen gesetzliche Bedingnisse. Wir finden in dem reinen Steinsalz einigen Ersatz für das portugiesische, das bei uns nicht zu haben ist, weil das Steinsalz bedeutend schärfer ist, als unser Kochsalz; endlich, weil der Hausbedarf nicht für das ganze Jahr zu dauern hat, da wir denselben im Herbst und Frühjahr bereiten. Man verfährt auf folgende Weise: Das Fleisch von einem, höchstens zwei Tage vorher geschlachteten, gut genährten Ochsen, wird in Stücke von sechs, höchstens acht Pfund geschnitten, und von Fett und Flechsen, selbst den Knochen befreit. Auf einen Zentner desselben werden zwölf Pfund Koch- und sechs Pfund Steinsalz, fein gepulvert und mit zwei Loth Salpeter gemengt, vorgerichtet. Nun werden die Stücke an allen Seiten und Enden mit diesem Gemisch stark eingerieben; bei dem Einreiben muß man starke Handschuhe anlegen, weil die Hand das Eindringen der Schärfe nicht aushalten würde. Die Arbeit geschieht am schicklichsten in einem Troge, worin man die Stücke, so wie sie eingerieben sind, bei Seite schieben kann. Wenn das Fleisch ganz eingerieben ist, so wird die Arbeit wieder von vorne angefangen, und dieses so oft wiederholt, bis nur ein kleiner Rest Salz übrig bleibt. Dann wird das Fleisch in ein angemessenes Faß von hartem Holz, dessen Boden einen halben Finger dick mit dem Salze bestreut wird, fest an einander gelegt, und im Fall, als noch etwas Salz übrig ist, eine jede Lage noch bestreut, so daß dasselbe ganz verwendet wird. Nun wird die Oberfläche mit einem Deckel be-

deckt, und mit einem Steine beschwert; in diesem Zustande bleibt es an einem kühlen, luftigen aber dunkeln Orte vierzehn Tage stehen. Das Salz hat während dem dem Fleische alle Flüssigkeit entzogen, und bildet eine Salzlake. Nach dieser Zeit wird das Fleisch aus der Salzlake gehoben, und diese in einer Casserolle aufgekocht. Während dem wird das Faß gereinigt, das Fleisch auf's Neue mit zwei Pfund Salz bestaubt, und wieder gedrängt in das Faß eingelegt, so daß es eine ebene Oberfläche bekommt. Die Salzlake ist derweilen in's Kochen gerathen; sie schäumt stark auf, das aufgelöste Blut und Eiweiß stocken bei der Siedhize, und bilden einen Schaum, der abgenommen werden muß. Nach einigem Verkochen wird dieselbe durchgeseiht und kaltgestellt. Nach dem völligen Austühlen wird sie auf's Neue auf das Fleisch gegossen, dieses an einen kalten trockenen Ort gestellt, bedeckt und beschwert, und so bleibt es dann. Die Zunge wird zugleich mit dem Fleische eingeböfelt.

### 686. Eingefalzenes Schweinefleisch.

Da wir das Schweinefleisch nicht als Bökelfleisch <sup>\*)</sup>, sondern als Selchfleisch genießen, und es daher nicht Noth thut, daß es sich so lange in der Salzlake hält, so behandeln wir es zwar auf dieselbe Weise, nehmen aber weniger Salz, so z. B. auf einen Zentner fünfzehn Pfund Salz und zwei Loth Salpeter. Da man aber das Schweinefleisch nicht von den Knochen abnehmen kann, so muß das Einreiben besonders bei diesem stark geschehen. In das zum Einreiben bestimmte Salz gibt man gerne ein Paar Zehen Knoblauch, der fein zerrieben, und nebst zwei Löffel voll gestoßenen Coriander in dasselbe gemengt wird. War das Fleisch jung und in kleinern Stücken, so reichen vierzehn Tage hin, um es in den Rauchfang hängen zu können; die Schinken werden aber vier Wochen in der Salzlake gehalten.

### 687. Das Räuchern.

Wenn uns die Irländer, Engländer und Holländer das Einsalzen lehren, so können uns die Hamburger im Räuchern unterweisen, denn das Hamburger Fleisch und die westphälischen Schinken sind weltberühmt. Wie es aber bei so vielen Eigenthümlichkeiten der Fall ist, die Localität und veranlassende Nebenumstände bringen hervor, was die Kunst allein nicht zu erzielen vermag; übrigens ist der Ausdruck Kunst hier gar nicht an seinem Plage, weil Einsalzen und Räuchern höchst einfache

\*) Von Wilhelm Bök el, der es im Jahre 1347 erfand, so genannt.

Arbeiten sind, die sogar durch Gesetze geregelt werden, weil dieser Handel dem Lande Vortheil bringt.

Die Vortrefflichkeit des Hamburger Fleisches beruht auf folgenden drei Bedingungen: Sütländische, fette (nicht gemästete) Ochsen in einem Alter von fünf bis sechs Jahren, englisches Salz zum Einreiben und kaltes Räuchern. Eben so verhält es sich mit den westphälischen Schinken, denn die Westphalen erziehen eine eigene Art Schweine, die sich besonders zu diesem Zwecke eignen.

Wir können aber dennoch sehr schwachhaftes Fleisch produziren, wenn wir uns nur die Sorge und Aufmerksamkeit nicht verdrießen lassen. Unser ungarisches Hornvieh liefert vortreffliches Fleisch, unsere Schweine, besonders böhmische, sind aller Ehren werth, und die Prager Schinken sind sehr berühmt. Es handelt sich denn nur um das Räuchern, das eine eigene Localität verlangt, die wir im Allgemeinen noch nicht besitzen; wenigstens ist es mir noch nicht bekannt. Die Hamburger haben ihre Kamine in Kellern, und ihre Rauchkammer im vierten Stockwerke, können also mit kaltem Rauch räuchern, was für Private in der Stadt nicht ausführbar ist. Auf dem Lande ist es aber möglich, wenigstens Rauchkammern anzubringen, und wenn das Feuer nur schwach gehalten wird, welches, um Rauch zu erzeugen, auch nicht anders Noth thut; so könnte man auch gut räuchern. In Hamburg erzeugt man den Rauch aus hartem Holz, wir können ihn aus Wachholder ziehen, es kommt nur darauf an, daß sich viel Holzsäure entwickle.

### 688. Aufbewahrtes Fleisch mittelst Zucker.

Der Zucker hat die merkwürdige Eigenschaft, das Fleisch eine geraume Zeit hindurch vor Zersetzung zu bewahren, besonders, wenn man den Zutritt der Luft abhält. Das frisch geschlachtete, und gerade erst ausgekühlte Fleisch wird in Hand kleine Stücke zerschnitten, mit feinem Zucker auf allen Seiten bestäubt, und in Zuckergläser recht dicht eingelegt, so daß keine leeren Räume dazwischen bleiben; das Glas wird ganz voll gefüllt, mit gereinigter doppelt gelegter Blase verbunden, und an einem kühlen trockenen Orte aufbewahrt. Ein Loth Zucker reicht hin, zwei Pfund Fleisch zu bestauben. Bei der Verwendung wird das Fleisch rein ausgewaschen, und gewährt das Angenehme, daß es den Geschmack des ganz frischen Fleisches behält.

### 689. Das Aufbewahren des Fleisches mittelst Kohlenstaub.

Die der Fäulniß widerstehende Eigenschaft der Kohle wird immer mehr bekannt und bethätigt, daher es zu hoffen steht, daß wir dies für technische Zwecke mehr auszubenten lernen werden. Was ich hier anführen werde, soll nur einen Beleg für die Möglichkeit einer bessern Benützung andeuten. Ich habe an dem heißesten Tage im Juni ein Stück Rindfleisch sorgsam in Kohlenstaub eingehüllt, und es ohne alle andere Vorkehrung der warmen Luft preis gegeben, mit der einzigen Vorsorge, es die ersten vier Wochen alle zwei Tage umzuwenden, und die Stelle zu wechseln; nach dieser Zeit war es ganz trocken, ohne eine Spur von irgend einem Geruche; auch war es von keiner Fliege oder sonst einem Insekte verunreinigt. Zu Ende October hab ich es einen halben Tag in's Wasser gelegt, damit es aufquelle, dann die schwarze Rinde mit einem scharfen Messer abbalbirt, und dasselbe endlich weich gekocht. Das Fleisch war roth, von verwittertem, aber dem Böffelfleisch ähnlichen Geschmack, so auch die Brühe, aber beides gut zu genießen. Unsteter Aufenthalt und anderweitige Geschäfte haben mich abgehalten, diesen Versuch in geschlossenen Gefäßen vorzunehmen; vielleicht läßt sich's erreichen, daß das Fleisch den angenehmen frischen Geschmack behalte.

### 690. Gesalzene Butter.

Länder, die überseeischen Handel treiben, müssen auf Mittel denken, die Lebensmittel auf der Reise so lange als möglich genießbar und schmackhaft zu erhalten, und die Regierungen finden Veranlassung, hierüber Gesetze zu erlassen, wie dieses in England und Holland der Fall ist. Diese betriebsamen Völker halten alles für wichtig, was sich zu einer Waare umstalten läßt, und so trifft man irländische Butter in Portugal, Spanien und sogar in Indien. Die Sache ist ebenfalls einfach und leicht ausführbar; sie erfordert weiter nichts als verständige Aufmerksamkeit.

Die Butter ist nur im Frühjahr und im Sommer hindurch bei grüner Fütterung zum Einsalzen zu gebrauchen. Es darf aber nicht auf's Gerathewohl geschehen; erstlich muß dieselbe frisch gerührt (geschlagen) sein, und in mehreren Wässern gewaschen werden, um die anlebende und eingeschlossene Milch gänzlich zu entfernen. Zum Einsalzen wird das reinste Stein-

salz angewendet. Die Menge läßt sich nicht genau angeben, wird aber leicht durch den Geschmack bestimmt, da man im Verhältniß zu andern gesalzenen Speisen diesen stark gesalzen finden muß. Um bei dem Einsalzen die Haut der Hände nicht preiszugeben, und auch, um die Butter durch die Wärme der Hand nicht zu weich zu erhalten, geschieht dasselbe auf der Tafel mit einem Walker. Es wird nämlich die Butter mit dem feingestohlenen Salze bestreut und mit dem Walker auseinander getrieben, dann mit einer Holzspachtel zusammen- und übergelegt, dann wieder ausgetrieben, und so das Bestauben und die Arbeit wiederholt, bis das Salz gänzlich von der Butter verschluckt ist; der Saumen gibt dann an, ob sie hinreichend gesalzen sei. Nun wird der Boden des Gefäßes (für den Hausbedarf nimmt man vorzugsweise steinerne Töpfe), in welches sie eingelegt werden soll, mit Salz bestaubt, dieselbe hineingethan, und die Oberfläche geglättet. Man muß darauf sehen, daß keine Luft eingeschlossen werde; da es nun aber schwer oder selten geschehen kann, daß man so viel Butter auf einmal ausrühren kann, um ein bedeutendes Gefäß auf einmal vollmachen zu können, so wird die Oberfläche des Eingelegten einsteilen mit starkgesalzenem Wasser übergossen, welches bei dem nächsten Einlegen wieder abgegossen wird. Nun werden die Töpfe an einen kühlen Ort gestellt, mit starkem Salzwasser übergossen, und mit runden Bretchen überdeckt. Bei dem Verbrauch wird immer nur die obere Schichte gleichförmig abgenommen, damit die Oberfläche der Butter stets unter dem Wasser bleibe. Zur Versendung muß dieselbe in harte Fässer eingeschlagen, die letzte Lage mit Salz belegt, und wenn das Faß geschlossen ist, der Deckel oder Boden angebohrt, und so viel gesalzenes Wasser nachgefüllt werden, als noch hineinzugehen vermag. Bei dem Verbrauch wird das allenfalls zu viele Salz durch Auswaschen in frischem Wasser beseitigt, doch ganz entsalzen läßt sie sich nicht.

In den westlichen und südlichen Ländern, als: Holland, England, Belgien, Frankreich, Spanien und Portugal und so vielen andern, auch in Norddeutschland, wird dieselbe nur in dieser Gestalt verwendet, da man daselbst von unserm Schmalz keinen Gebrauch macht.

### 691. Süße Butter.

Die frisch gerührte Butter gilt im Allgemeinen für süße Butter, sie wird aber von Oben geschlagen, das der größeren Ausbeute wegen bis zum Ansäuern über der Milch gelas-



fen wird, wodurch dieselbe nothwendigerweise an ihrer Lieblichkeit verliert. Zum Genus als Imbiß bei einer Tafel wird sie jetzt aus süßem, von der Abends vorher gemolknen Milch abgenommenem Obers bereitet. Eine halbe Maß, wenn dasselbe stark (dick) war, reicht hin, so viel Butter zu bekommen, als man schicklicher Weise auf einen Teller zu geben pflegt.

Um solche Butter zu erzeugen, hat man eine eigene Vorrichtung erfunden, nämlich ein gläsernes Gefäß, in welches eine kleine Walze gestellt wird, die mit Flügeln versehen ist, und die durch ein Getriebe in Bewegung gesetzt wird. In Ermanglung einer solchen Vorrichtung leistet die erste beste Flasche dieselben Dienste, nur kostet es um einige Minuten längere Arbeit. Man gibt nämlich das aus dem Milchkeller kommende Obers in die Flasche, und stellt sie in lauwarmes Wasser, bis das Obers dieselbe Temperatur angenommen hat; nun wird die zugespundete Flasche lebhaft geschüttelt; in der ersten Zeit muß der Stöpsel einige Mal abgenommen werden, um die Luft auszulassen, dann wird aber gleichförmig fortgeschüttelt, bis die Butter gebildet ist, welches in zwanzig Minuten zu geschehen pflegt; sie sondert sich zuerst in Griesform, dann bilden sich die Körnchen zu immer größern, endlich in Ei große Stücke, dann wird die Milch abgegossen, und die Butter auf einen Teller aus der Flasche geschneilt, welches, weil sie noch recht weich ist, leicht geschieht. Nun wird sie durch ein geschicktes Schwingen und Ueberwerfen von der noch enthaltenen Milch befreit, und in gefällige Form gebracht, ohne sie mit der Hand zu berühren, was sie schon allein empfehlen würde, allein ihr süßer angenehmer Geschmack empfiehlt sie noch insbesondere.

### 692. Rindschmalz.]

Eine sehr gebräuchliche Aufbewahrungsart der Butter ist deren Umgestaltung in Schmalz. In großen Meereisen Kesseln solches durch Kochen derselben in großen kupfernen Kesseln an offenem Feuer, bis alle Feuchtigkeit verdampft ist, und dieselbe durchsichtig und klar wird. Um jedoch dem zu langen Kochen, welches das Schmalz schwächt, vorzubeugen, wird etwas Gries beigegeben, der die Feuchtigkeit einsaugt, und eben dadurch das Kochen abkürzt. Wenn das Schmalz klar geworden, nachdem die Kessel vom Feuer gerückt sind, wird dasselbe in große Behälter von dem Sage abgegossen; nach einigen Tagen ist dasselbe gestockt, und es hat sich ein Theil als Schmalzöl in der Mitte abgefondert, dieses als der

feinste Bestandtheil, muß wieder in das übrige Schmalz ver-  
rührt werden; dann wird es in kleinere Gefäße, die sogenann-  
ten Schmalzdöfen eingeschlagen und als Kaufmannsgut ver-  
sendet.

Im Kleinen ist eine vorzüglichere Weise, sich das Schmalz  
zu bereiten, folgende: Man gibt die Butter in Töpfe von  
schmalen Böden, und stellt solche an Stellen des Sparherdes,  
die nicht heißer sind, als daß man die Hand auf denselben hal-  
ten kann, die Töpfe werden bedeckt, um den Staub entfernt zu  
halten, und nach vier bis fünf Stunden ist die Butter krystall-  
klar geworden, und kann sogleich von dem Bodensatz bis auf  
den letzten Tropfen abgegossen werden. Auf diese Weise wird  
das Schmalz kräftiger erhalten, und eine jede Gefahr des Ueber-  
aufens und sonstiger größerer Unfälle vorgebeugt.

### 693. Das Aufbewahren der Eier.

Viele Arten, die Eier aufzubewahren, sind in Gebrauch,  
als: selbe mit Firniß zu bestreichen, in Asche zu legen, in luft-  
leeren Räumen zu halten u., haben sich auch mehr oder min-  
der als gut erwiesen, aber keine auf eine so sichere und billige  
Weise, als jene mit ungelöschtem Kalk. Es müssen, wie na-  
türlich, frisch gelegte Eier mit unbeschädigter Schale genommen  
werden. Da man sich keine große Menge frisch gelegter Eier  
auf einmal verschaffen kann, so legt man nur so viele, als ge-  
rade vorhanden sind, behutsam in ein Gefäß, und übergießt  
sie mit Wasser, in welchem etwas Kalk aufgelöst ist. In Ge-  
genden, wo man nicht immer frisch gebrannten Kalk haben  
kann, wird ein Stück desselben mit frischem Wasser so lange  
gespritzt, bis derselbe zu feinem Staub zerfallen ist; dieser  
wird nun in Flaschen gethan, und sorgsam verstopft aufbe-  
wahrt; auf zwei Maß Wasser reicht ein Eßlöffel voll von die-  
sem Staubkalk hin, um es kalkhältig zu machen. Man legt nun  
immer frische Eier zu, mit der Vorsicht, daß die Schalen nicht  
brechen, und daß das Kalkwasser immer wenigstens einen Fin-  
ger hoch dieselben überspüle; auch muß das Gefäß an einem  
kühlen Orte stehen. Nach einem Jahre ist das Wasser in jenen  
Gefäßen, die schon voll waren, und wo man kein Wasser nach-  
gegossen hat, völlig vertrocknet, die Eier mit einer feinen Kru-  
ste von kohlensaurem Kalk überzogen, und dieselben noch so  
voll und unverändert, wie man sie eingelegt hat.

## XXXI. Abschnitt.

Andeutungen zur Auswahl der Victualien  
beim Einkaufe.

Die beste Zubereitung unserer Nahrungsmittel wird uns unbefriedigt lassen, wenn wir nicht eine richtige Wahl in den zu behandelnden Gegenständen zu treffen wissen. Leider, daß sich die nothwendigen Kennzeichen so unvollkommen beschreiben lassen, und größtentheils nur auf den geübten Blick, Geruch und das Gefühl beruhen. Unsere Beihilfe zur Erlangung dieses Wissens besteht darin, daß wir die Aufmerksamkeit des Anfängers dorthin leiten, wo dieses sich am schnellsten wahrnehmen und erwerben läßt; übrigens belehrt am besten viel aufmerksames Besehen, Betasten, Goutiren und Vergleichen. Beispiele hievon geben uns viele tüchtige Kunstkenner (in unserm Fall: Feinschmecker), die kaum Messer und Gabel gehörig zu führen, aber gleichwohl richtig zu urtheilen wissen, weil sie dem zu Genießenden große Aufmerksamkeit widmen. Wir haben zwar im Verlaufe des Werkchens schon vieles hierauf Bezügliches angedeutet, und fahren fort, das was sich bei Bereitungen der Speisen nicht alles sagen ließ, hier zu ergänzen.

## 694. Von den Fleischgattungen.

Das Rindfleisch gibt bekannterweise eine leicht verdauliche, gutnährende, und selbst bei täglich wiederholtem Genuße nicht widerstehende Speise, was bei andern Fleischgattungen nicht der Fall zu sein pflegt. Die Kunst schreitet dann ein, um möglichst große Mannigfaltigkeit in der Nahrung zu schaffen, und das Vergnügen des Essens zu erhöhen; denn ohne Lust wäre das Essen ein trauriges Geschäft. Diesem Einschreiten verdanken wir eine große Menge Recepte, um auf die vielfältigste Weise den Gaumen zu ergötzen. Man würde sich aber sehr irren, ein bestimmtes Stück Fleisch für eine jede Bereitungsweise geeignet zu finden, worauf wir vorzüglich aufmerksam machen zu müssen glauben. Der äußere Theil des Schenkels bei dem Rind, obgleich das beste Siedfleisch, als Kostbraten behandelt, würde ein schlechtes Gericht geben; der Lungenbraten, als Braten oder als Beessteak so köstlich, ist gesotten kaum zu genießen, und gibt überdies die schwächste Brühe, und so ist es mit vielen andern. In Hauptstädten ist man in Bezug auf solche Wahl vollkommen à son aise, nicht so in Provinzialstädten, wo man dem

Fleischer die Muskel \*) mit dem Finger bezeichnen muß, die man zu haben wünscht, und sich sehr glücklich schätzt, wenn Willfährigkeit von seiner Seite vorgefunden wird. Das sogenannte Tafelstück (Schwanzel), die Außenseite des Schenkels bildend, und aus mehreren Muskeln bestehend, gibt, wie schon gesagt, das saftigste, mürbeste und schwachste Siedfleisch und die beste Brühe. Da es vom Kreuzbein bis zum Knie die Außenseite bildet, und man nicht immer in dem Falle ist, diese ganze Masse zu verwenden, so muß man trachten, wenigstens einen Theil, besonders den obern, zu bekommen.

Die innere Hälfte des Schenkels, die sogenannte Schale, vom Schlußbeine bis an das Knie reichend, und wieder aus mehreren Muskeln bestehend, gibt eine gute Brühe, ist als Siedfleisch schwachhaft und mürbe, aber trocken, daher mehr zum Dämpfen geeignet, bei welcher Bereitungsart viel Speck durch dasselbe gezogen wird, um dessen Saftlosigkeit zu begegnen.

Nun kommt die sogenannte Beiried, nämlich die Lende, ein Stück feinfädiger Textur, saftig und mürbe; man benützt es zwar zum Sieden, gedämpft ist es aber vorzüglicher.

Unter der Lende läuft, stark in Fett eingehüllt, der sogenannte Lungenbraten (viereckiger Lendenmuskel), von lockerer Textur, gespickt und gebraten, oder als Rindschnitten (Beefsteak) ganz vorzüglich.

Es wäre gewagt, eine andere Bereitungsweise mit demselben vorzunehmen. Selbst eine mürbe Pastete von Lungenbraten verspricht mehr, als sie leistet, weil der Muskel vorher gedämpft werden muß, und in dieser Gestalt den Erstgenannten nachsteht.

Jetzt kommt der Rostbraten (Rückenmuskel); die beste Bereitung desselben ist durch dessen Benennung angegeben. Man dämpft oder siedet sogar diesen Muskel, aber in größern Stücken. Das Fleisch ist mürbe und saftig, daher schwachhaft, die Brühe ist aber schwach.

Die Schulter besteht aus dem Strecker, Zuzieher und mehreren andern Muskeln, die ohne Unterschied als Siedfleisch verwendet werden; das Fleisch der Schulter ist mürbe, feinfädig, saftig, läßt aber beim Transchiren keine schönen Schnitte zu; die Brühe ist in der Regel schwach.

Der Brustkern (Brustmuskel) ist seiner vielen Knochen halber von geringer Ausbeute, aber des mit Fett unterwache-

\*) Unter Muskeln versteht man kleinere oder größere längliche Fleischbündel, welche durch ihre Zusammenziehungs-Fähigkeit die Bewegungen des Körpers hervorbringen.

nen Fleisches wegen sehr schwachhaft. Die Brühe ist schwach gibt aber während dem Sieden viel gutes Fett, das mit Verstand angewendet, einigen Ersatz für die vielen mitgekauften Knochen leistet.

Der Hals und das Bauchfleisch ist das Werthloseste am Rinde, obgleich das letztere saftig und schwachhaft ist; dieses wird in der Regel für arme Leute ausgehauen und ohne Zuwage verabreicht, der Hals aber zu Würsten verwendet.

Das Fleisch muß abliegen (würbeliegen), bevor es verwendet wird, weil frischgeschlachtet dasselbe unausstehlich zähe ist. Die Fleischer lassen es zwar ein Paar Tage vor dem Aushauen auskühlen, allein dieses reicht nicht aus, und man thut daher wohl, dieses Abliegen so viel als möglich zu verlängern, nur muß es an feuchten und mäßig luftigen, kühlen Orten geschehen, weil es sonst austrocknen und einen verwitterten Geschmack annehmen würde. Das am Eise aufbewahrte Fleisch läßt sich zwar lange halten, wird aber roth, ohne dadurch an Geschmack zu verlieren; es spricht weniger an, und die Meisten, welche die Ursache nicht kennen, tragen Bedenken, davon zu genießen.

Die wenigen Kennzeichen des rohen guten Rindfleisches sind eine rothbraune frische Farbe, ein dem Drucke des Fingers sprödes Widerstehen, ein zwar schwacher, aber eigenthümlicher, nicht unangenehmer Geruch, und endlich Fasern, welche wahrnehmbar mit lichtgelbem, bei jungen Thieren weißem Fett unterwachsen sind. Bei alten Thieren ist die Farbe dunkler und die Faser gröber. Dieses ist leider alles, was uns die Erfahrung an die Hand gibt; doch vor Allem muß man sich hüten vor zu altem, wie vor zu jungem Fleische. Das erste gibt Gerichte von einer unüberwindlichen Zähigkeit, das zweite von Mangel an Geschmack. In England besteht sogar ein Gesetz, das verbietet, das Rind vor dem vierten Jahre zu schlachten. Die allgemeine Abneigung vor Kuhfleisch gründet sich auf die Erfahrung, daß die tragbaren Kühe, erst wenn dieselben aufhören, nutzbar zu sein, geschlachtet werden, was ein Alter von 12 bis 14 Jahren voraussetzt, daher schlechtes Fleisch zu erwarten ist. Das Fleisch von gebrauchten Stieren ist das werthloseste; die Dekonomen mästen solche Thiere, und die Fleischer schäßen nur das Fett (Unschlitt), das Fleisch wird größtentheils zu Würsten verwendet.

Das Kalbfleisch soll eine weißröthliche Farbe haben, und mit weißem Fett unterwachsen sein. Es muß darauf gesehen werden, daß das Thier nicht zu jung war, was an den Gliedmaßen leicht zu bemerken ist; so auch, daß es gut genährt worden, was sich an den vollen strotzenden Muskeln wahrneh-

men läßt. Ein großes Kalb kann ein zartes Fleisch geben, ein kleines aber gibt immer ein schlaffes, geschmackloses.

So verhält es sich mit dem Lamm und Spanferkel; beide haben ein weißes, sehr zartes Fleisch, aber immer nur bei guter Nahrung und in einem bestimmten Alter, nämlich zwischen drei und vier Wochen. Sie müssen Fett angefüllt haben, weil dies in ihrer Natur liegt; denn die Muttermilch nährt gut, und erzeugt Fett. Ein mageres Spanferkel ist gar nicht zu verwenden, weil es wahrscheinlich krank, oder noch nicht im normalen Zustande ist. Das Schafffleisch ist braun von Farbe, und mit sehr weißem harten Fett unterwachsen. Das von Schöpfen (verschnittene Hämmel), wenn es von guter Beschaffenheit ist, gibt köstliche Speisen von leichter Verdauung; nicht so die Mutterschafe oder Widder. Leider haben wir auch hierin so wenig Kennzeichen, um glücklich zu wählen; ein zart sprödes Weichen der Faser unter dem Drucke des Fingers deutet auf gute Qualität.

Alles Vorhergesagte bezieht sich auch auf das Schweinefleisch. Die weißröthliche Farbe hat es mit dem Kalbfleisch gemein, die Faser ist jedoch straffer und stark mit weißem Fett unterwachsen.

Es kommt oft vor, daß dasselbe mit Linsen kleinen Drüsen (Finnen) unterwachsen ist; dieses ist das Zeichen eines krankhaften Zustandes. Obgleich es unrichtig ist, daß ein solches Fleisch ansteckend sei (die Siedhize zerstört jede Art Krankheitsstoff; man hat Beispiele, daß das Fleisch von wüthenden Schweinen ohne Nachtheil genossen wurde), so ist es dennoch Ekel erregend, und hierin mag die Fähigkeit der Ansteckung liegen, daher eine Verwendung desselben auf keine Weise zu gestatten.

### 695. Vom Geflügel.

Bei dem Geflügel sind die Unterscheidungszeichen zwischen alt und jung leichter wahrnehmbar, da man den ganzen Körper zwischen den Händen nach Belieben drehen und wenden kann. Es versteht sich von selbst, daß hier nicht von dem Jüngsten und Ältesten die Rede sein kann, da ihre verschiedene Größe augenfällig ist, aber das vollgewachsene noch unfruchtbare von dem schon tragenden Huhne zu unterscheiden, braucht einige Uebung. Die jungen haben nämlich einen weicheren Schnabel, dickere weniger glatt geschuppte Füße, und einen nur ganz kleinen Ansatz von der fünften Klaue (Zehe), bei den ungerupften jungen sind die Schwungfedern spiz zulaufend, bei den alten

abgerundet; je auffallender diese Unterschiede erscheinen, desto größer ist der Zwischenraum im Alter.

Wenn nun das Junge von dem Alten leicht zu unterscheiden ist, so tritt oft der Fall ein, daß unter den Gleichgewachsenen das Eine zarter als das Andere erscheint, ohne von außen einen Unterschied wahrnehmen zu lassen. Um sich nun zu vergewissern, drückt man den kleinen Muskel, der sich zwischen dem Arm- oder Flügelknochen und dem Spindelbeine befindet, zwischen dem Zeigefinger und dem Daumen fest zusammen; läßt sich dieser Muskel leicht zerquetschen, so darf man sicher sein, ein gutes Stück unter der Hand zu haben. Durch Uebung läßt sich auch nach der Haut auf die gute Beschaffenheit schließen, nämlich nach deren Feinheit und Mürbe. Die Farbe, ob ganz weiß oder gelblich, entscheidet nicht, weil die Nahrung hierauf influirt; so hat z. B. jenes Geflügel, das mit Mais (türkisch Korn) gefüttert worden, in der Regel gelbes Fett.

Das Gesagte gilt auch von dem wilden Geflügel, mit der Einschränkung, daß bei Fasanen und Rebhühnern, da sie eine lange Zeit hindurch das Mürbeliegen ertragen, die Haut so lose wird, daß man das Oberhäutchen (Epidermis) in feinen Blättchen abziehen kann, was als ein Kennzeichen des hinlänglichen Abliegens oder der weit genug vorgerückten Zersetzung gilt, aber nicht das Mürbesein bedingt.

### 696. Vom Rothwild.

Bei dem Rothwilde sind die Merkmale des Vorzüglichen, wie bei dem Rind, nur durch den Augenschein und allenfalls durch den Geruch wahrnehmbar. Die Farbe des Fleisches muß entschieden braunroth, und die Muskeln voll sein, als Gegensatz zu jenem, wo die Farbe fahl und die Muskeln eingefallen und mager sind, was von sparsamer Nahrung zeigt, welches wiederum schlechtes Fleisch bedingt. Nach der Analyse enthält das Wildpret mehr Kali und etwas weniger Eiweißstoff als ursprüngliche Bestandtheile, als das Rind; was wohl in der Lebensweise und der Nahrung desselben begründet sein dürfte, daher die Möglichkeit, das Fleisch des Wildbrets bei fähler Bitterung sechs bis acht Wochen in einer Beize von Essig und einigen Gewürzen erhalten zu können, ohne am Geschmack viel Veränderung zu erleiden.

Ein solches Beizen findet aber nur dann statt, wenn die Verwendung des frischen Fleisches nicht bald genug geschehen kann, oder wenn das Fleisch ein zu hohes Alter zeigt, was bei dem Hirsche und dem Rehwild durch vermehrte Enden der

Geweih zu bemerken ist. Bei gut organisirtem Jagdwesen werden nur die Hirsche und Rehböcke geschossen, die Rehtühe aber verschont, was zur Folge hat, daß dieselben ein hohes Alter erreichen; doch wehe dem, der solch ein Thier zu bearbeiten, und noch mehr, wehe dem, der es zu verzehren bekommt!

Ehedem wurden die Hasen sammt ihrem Balg zum Kaufe geboten, wodurch die jüngern durch ihr Aeußeres leicht von den Alten unterschieden werden konnten, seitdem aber die Bälge dem Werth des Fleisches gleichkommen, und ihn sogar übersteigen, werden dieselben von ihrem Balge entblößt feil geboten, und so wird manch zartknochiger alter Hase für einen jungen an den Mann gebracht, ein empfindlicher Betrug, der keiner Strafe unterliegt.

### 697. Von den Fischen.

Die Fische haben den größten Werth, wenn sie noch lebend gekauft werden, was seinen Grund in der Ueberzeugung hat, daß ein lebender Fisch ein vollkommen gesunder sei; allein es gibt nur wenige Gattungen, die sich eine längere Zeit hindurch in verschiedenen Wässern am Leben erhalten lassen, wie der Karpfe, Hecht, Aal, Grundel und noch einige; aber bei weitem die größte Anzahl kommen todt zum Verkaufe, weil sie, aus ihrem gewohnten Wasser genommen, sehr bald absterben. Bei solchen muß man darauf sehen, daß sie die möglichst kürzeste Zeit in diesem Zustande waren; was man daran erkennt, daß ihre Flossen, die das Leben am schnellsten lassen, frisch und roth aussehen. Betrügerische Fischer pflegen aber solche übelaussehende Flossen mit Blut zu färben; dieses Kennzeichen ist daher nicht verläßlich, dagegen ist ein verläßlicheres: das Auge. Sind die Augen noch frisch und klar, so ist der Fisch nicht lange todt, sind sie dagegen matt und trübe, so ist derselbe nicht viel werth, und der Geruch muß entscheiden, ob solch ein Fisch noch zu verwenden ist, denn der Geruchsorgan leistet uns hiebei eine wesentliche Hilfe. Ist der Fisch biegsam, weich, und hat derselbe einen sogenannten fischelnden phosphorartigen Geruch, so muß man vom Kaufe sogleich absehen. Es gibt übrigens Fische, die sich lange Zeit abgeschlagen gut halten lassen, wie z. B. der größere Hecht, Schill, Zander u. a., allein sie müssen aufgebroschen, stark eingefalzen und in Eis gegraben werden, dann sind sie in sechs bis acht Wochen noch immer vortrefflich; selbst der weichere Huchen fügt sich solcher Aufbewahrungsmethode. Schreiber dieses hat in Holzkästchen mit gestampftem Eise eingeschlagene Schille bekommen, die in der heißesten Zeit des Sommers vier Tage lang transportirt wurden, und sich im



besten Zustand erhielten. Dieses gibt freilich einen Beweis mehr für die geringe Wärmeleitungs-Fähigkeit des Holzes (da bei der Ankunft noch Eis vorhanden war) als für die Dauerhaftigkeit der Fische; aber immerhin auch einen Beweis, daß die Kälte eine jede animalische Zersetzung abhalten kann; den auffallendsten Beweis hiervon gab vor einigen zwanzig Jahren die Petersburger Zeitung durch den Bericht, daß ein Mamud (vorsündstüftiges Thier) in einer Eisscholle auf der Neva herabgeschwommen, das noch Haut und Haare nebst röthlichem Fleische wahrnehmen ließ. Bei großen Fischen, wie der Stör, Haufen, Ton u. dgl. muß der Geruch, die Consistenz und die frische Färbung die Entscheidung für dessen Brauchbarkeit liefern.

Kein Leben ist aber so nothwendig, um einen genießbaren Gegenstand zu geben, als jenes des Krebses. Diese Amphibie enthält so viel Kali, daß bei etwas häufigem Genuße desselben das Zahnfleisch zu bluten anfängt, deshalb geht dieselbe auch gleich in Verwesung über, sobald das Leben gewichen; man muß sich daher hüten, todte Krebse anzuschaffen, und bei der Zubereitung sorgsam nachsehen, daß sich kein todter unter den lebenden befinde. Es war überhaupt ein sehr heroischer, wenn nicht ein nothwendiger Entschluß sich dieser, im Naturzustande abschreckenden Amphibie als Nahrung zu bedienen, und obgleich allgemein beliebt, ist diese Nahrung dennoch von zweifelhafter Art, denn viele Menschen bekommen Ausschläge und krankhafte Zufälle nach deren Genuß.

### 698. Von den Pflanzen.

Der größere Theil Pflanzen, die zu unserer Nahrung bestimmt sind, werden vor ihrer Reife verwendet, da sie in solchem Zustande zart und ausnehmend schmackhaft sind. Dahin gehören vorzugsweise grüne Fisoln (Schoten der Bohnen), grüne Erbsen, Spargel, Spinat, Hopfensprossen, Kohlsprossen, Kohlrüben und alle Arten Schwämme. Diese sonderbaren Gewächse, die oft über Nacht aus der Erde hervor schießen, sind frisch und jung eine angenehme und unschädliche Nahrung, da hingegen die alten, abgewelkten den Magen sehr beschweren und oft Krankheitszufälle herbei führen. Die gedörrieten Schwämme sollten nie als selbstständige Gerichte aufgetischt werden, sondern nur als geschmackgebend andern Speisen beigemischt, wo sie dann gute Dienste leisten. Bei deren Einkauf muß sorgfältig darauf gesehen werden, daß sie nicht von Würmern durchlöchert sind, was ein Zeichen wäre, daß sie überständig gewesen, denn in den jungen Schwämmen hält sich kein Wurm auf, in den al-

ten hingegen sehr häufig. Den Gegensatz bilden die Erdäpfel, welche erst einige Zeit nach ihrer Reise genießbar werden, da sie hingegen vor ihrer Reise speckig, wässerig und unschmackhaft sind, und auf die Gesundheit nachtheilig einwirken. Diese, den Nachtschatten verwandte Frucht enthält besonders in der Schale Solanin (einen betäubend wirkenden Stoff), das jedoch durch die Siedhize zerstört, und daher unschädlich gemacht wird. Diese Frucht, eine herrliche Gabe Gottes (denn der Aermere, daher der grösste Theil der Menschen nährt sich von denselben), findet eine immer größere Verwendung; darunter jene, wodurch sie zu Mehl umgestaltet, als Beihülfe zu andern Mehlarthen verwendet werden. Von Wichtigkeit ist, daß sich daselbe unbestimmt lange vollkommen gut erhalten läßt, was bei den Erdäpfeln selbst bekanntlich nicht der Fall ist. Diese von mehreren Chemikern angegebene Verwendung ist so wichtig befunden worden, daß mehrere Zeitschriften das Verfahren bei Bereitung des Mehls wieder gaben, und jüngst die Prager Zeitung in ungefähr folgender Weise: Die Erdäpfel werden durch sorgsames Waschen von anhängender Erde und Sand befreit, dann blattweise gehobelt oder klein gestampft und in mit Vitriolölhl (rauchende Schwefelsäure) nur ein Prozent angesäuertem Wasser 24 bis 36 Stunden, oder so lange gehalten, bis sie freide weiß werden. Die Schwefelsäure hat das Solanin während dieser Zeit ausgezogen; nun wird das Wasser abgeseigt, und mit frischem Wasser so lange abgeseigt, bis keine Spur mehr von dem Angeseigten wahrnehmbar ist. Nun werden die Erdäpfel auf Hüden an der Luft, besser und schneller aber in Dörrstuben, bis zum Brechen gedörrt, und endlich zu Mehl vermahlen. Dieses Mehl zum dritten Theil dem Roggen- oder Weizenmehl beigegeben, ertheilt dem Gebäck mehr Weiche, größere Lockerheit, besseren Geschmack, und erhält solches bedeutend länger saftig. Für sich allein läßt es sich zu keinem Teig anmachen, noch weniger kneten, weil es frei von Kleber ist. Die gewöhnliche Bereitung des Kartoffelmehls ist: Man reibt die sorgsam gesäuberten Eräpfel auf einem Reibeisen, vermischt in einem Faß (Schaffel) den Brei unter Umrühren mit Wasser, und läßt es niederschlagen; des andern Tags gießt man das Wasser behutsam ab, nimmt die Kartoffelsafern von dem zu Boden geschlagenen Mehl ab, gibt auf den Saß frisches Wasser; rührt es um, und läßt es sich wieder setzen, welches so oft geschieht, bis das reine Mehl übrig bleibt, welches man dann an der Luft ausbreitet, und trocknen läßt.

Wir müssen nach dieser Abschweifung zu den berührten Pflanzen zurückkehren. Die grünen Fisolen und alle jungen zar-

ten Pflanzen vertragen kein langes Aufbewahren in ihrem natürlichen Zustande; es muß daher darauf gesehen werden, daß sie nicht zu lange vorher gepflückt und daher welk sind; selbst die dunkelgrüne Farbe und zarte Sprödigkeit der Fisolten muß vorhanden sein. In großen Städten werden die Fisolten hundertweise verkauft und die Erstlinge theuer bezahlt; der hohe Preis hält sich aber nicht lange, weil eine Concurrrenz entsteht, und wenn das erste Hundert 4 fl. kostet, so kostet dasselbe in acht Tagen einen Gulden, in vierzehn Tagen einen halben Gulden, und so herab, bis sie den Preis des gewöhnlichen Gemüses erreichen.

Ganz so verhält es sich mit grünen Erbsen; diese müssen einmal gepflückt, bald ausgelöst, und an Mann gebracht werden, weil die Luft besonders nachtheilig auf dieselben einwirkt.

Der Spargel ist nicht ganz so empfindlich, man kann denselben mit dem untern Theil der Stämme in frisches Wasser gestellt, und vor Sonnenlicht verwahrt, einige Tage frisch erhalten, jedoch erhält ein zu lange so aufbewahrter Spargel einen bitteren Beigeschmack. Der Spargel wird auch künstlich getrieben, so daß man denselben im Jänner und Februar, freilich um einen hohen Preis haben kann. Dadurch wird aber nur der Ruhmredigkeit oder der Caprice gehuldigt, denn der so künstlich erzeugte stehet dem naturgemäßen weit nach.

Durch die bekannte Kunst, grüne Gurken ein Jahr lang vollkommen gut aufzubewahren, ist dem hohen Preis der Erstlinge dieser Frucht vorgebeugt, denn man wartet ganz bequem, bis eine Norm im Preise eintritt, um sich neuen Vorrath beizuschaffen. Auch hierin ist es von Wichtigkeit, sich möglichst frische Waare zu verschaffen, was sich nach ihrem Aeußern leicht beurtheilen läßt.

In Betreff der Preise läßt sich nicht einmal eine annähernde Bestimmung geben, weil sich derselbe nach der Nachfrage richtet. Um sich jedoch vor dem Ueberhalten zu schützen, muß man an mehreren Ständen anfragen, und nach den erhaltenen Preisen den Vergleich ziehen, oder sich an Erfahrene anschließen. Es ist übrigens keine zu kostspielige Schule, da man in der Schätzung bald selbst ein Meister werden kann; stete Aufmerksamkeit und einige Erfahrung schützen gegen die Kniffe und Uebervortheilung der Verkäufer.