

bestreiche sie mit Eiweiß mittels eines Pinsels oder einer Feder und backe sie bei guter Wärme hellbraun.

35. Sandtortenplätzchen.

125 g Butter werden mit 2 Eigelb und 1 Eiweiß zu Schaum gerührt und 125 g feiner Zucker nebst 125 g Mehl hinzu gethan. Im Ganzen rührt man $\frac{1}{2}$ Stunde und setzt dann die Plätzchen nicht zu dicht auf die Platte.

36. Zimmtgebäckenes.

250 g Butter werden ausgewaschen und mit 3 Eigelb zu Schnee gerührt; dann giebt man 125 g Zucker und $\frac{3}{4}$ A Mehl nebst beliebig viel feinem Zimmt hinzu. Man rollt den Teig ungefähr zur Dicke eines doppelten Messerrückens aus, schneidet ihn mit einem Kuchenrade oder Messer in schräge Streifen und diese wieder in schräge, längliche Vierecke, bestreut die Kuchen mit Zimmt und Zucker und backt sie.

37. Gefüllte Kuchen.

Blätter- oder mürber Teig wird dünn ausgerollt, mit einem Glase ausgestochen, Zwetschen- oder gutes festes Apfelmus mit einem Theelöffel darauf gelegt, ein ausgestochenes Stück Teig darüber gedeckt, der Rand etwas fest gedrückt, die Kuchen mit Ei bestrichen und mit gehackten Mandeln und feinem Zucker bestreut und im ziemlich warmen Ofen gebacken.

XV. Abtheilung.

Das Einmachen verschiedener Früchte und Gemüse.

Vorbemerkung.

Alle Früchte zum Einmachen müssen trocken gepflückt und wohl verlesen werden. Die zum Einmachen zu benutzenden Flaschen sind vorher auszuschwefeln. Dies geschieht, indem man ein Schwefelholz

anzündet und rasch zum Ausbrennen in die Flasche steckt, oder man legt ein Stück Schwefel auf den kleinsten Brenner, Stellung „halb“, und läßt den Dampf durch einen Trichter, der über den Brenner gestellt ist, in die Flasche ziehen, die bis zum Füllen verschlossen gehalten werden muß. Zu gleicher Zeit schwefelt man ein Wasserglas aus und deckt es über die Flasche, bis die Früchte hineingethan werden.

Den Zucker zum Einmachen kält man, indem man auf 1 ℔ Raffinade $\frac{1}{4}$ l Wasser gießt, ihn in's Kochen bringt und so lange abschäumt, bis der Zucker nicht mehr schäumt.

Die Gefäße zu Gelee oder Früchten werden, nachdem diese darin abgekühlt sind, mit Postpapier, nach der Form der Oberfläche ausgeschnitten und mit Rum oder Franzbranntwein angefeuchtet, bedeckt, oder die Oberfläche mit einer dünnen Lage geschmolzenen Talgs übergossen. Am besten bindet man die Kruten mit einer angefeuchteten Schweinsblase zu, doch geht's auch mit Papier.

Einige eingemachte Sachen werden zugeschmolzen. Dies geschieht, indem man Ochsen- oder Hammelfett ausbratet, durch einen Durchschlag gießt und so viel auf die Früchte thut, daß sie davon bedeckt sind. Auf Säfte, in Flaschen aufbewahrt, gießt man ein wenig Rum oder Franzbranntwein, oder steckt etwas trockene oder in Franzbranntwein getauchte Watte hinein und verfährt mit dem Zuckerkuchen wie gewöhnlich.

Zum Zuharzen läßt man Harz in einer Pfanne schmelzen und bestreicht die mit einem Kork wohlverschlossene Flaschenöffnung damit oder taucht sie schnell hinein.

Aufbewahrt müssen die eingemachten Sachen werden an einem kühlen, nicht feuchten Orte. Im Winter sind sie vor Frost zu schützen, doch dürfen sie auch nicht zu warm stehen. Ist die Speisekammer frostoffrei, so eignet sich meistens diese gut zum Aufbewahren. Ein gutes Mittel zum Durchwintern ist auch das Vergraben in Erde.

Die eingemachten Sachen müssen im Laufe des Herbstes und Winters öfters nachgesehen werden. Nach Bedarf hat man sie mit neuem Papier zu belegen und den Essig oder die Früchte, wenn es nötig sein sollte, wieder aufzukochen.

Das durch Gährung hervorgerufene Schäumen muß bei allen in Zucker eingemachten Sachen gehörig beobachtet und gegebenen Falls durch sofortiges Aufkochen unterdrückt werden.

Alle Gefäße und Flaschen sind beim Aufbewahren mit einer Etikette zu versehen, auf welcher der Inhalt vermerkt ist.

1. Kirschen.

Kirschen kann man unausgefernt in ausgechwefelten Flaschen einmachen und nimmt hierzu, wie überhaupt zum Einmachen dieser Obstsorten, Weinkirschen oder Glaskirschen. Man trocknet sie einzeln gut ab, steckt sie in Flaschen, stößt diese fleißig auf ein zusammengefaltetes Tuch, damit die Kirschen möglichst fest liegen, hüte sich aber vor Quetschen derselben. Man korkt die Flaschen sofort zu, überbindet die Korke mit Bindfaden und kocht die Flaschen 30—40 Minuten im Wasserbade. Nach dem Erkalten muß man die Korke noch etwas nachklopfen.

Oder man bedient sich der Glasschraubekrukens, in welche man die mit Zucker vermischten Kirschen thut, sie fest zusammenschüttelt, verschraubt und so im Wasserbade 30—40 Minuten kochen läßt. Nach dem Erkalten müssen die Schrauben nochmals angezogen werden.

2. Kirschen in Essig.

Die Stengel der Kirschen werden abgeputzt und ungefähr 2—3 cm lang von der Frucht abgeschnitten. Dann trocknet man die Kirschen sorgfältig ab und giebt sie mit Nelken und Zimmt in das dazu bestimmte Gefäß. Man kocht zu 1 kg Kirschen 1 kg Zucker mit $\frac{1}{4}$ l Weinessig und giebt ihn heiß über die Kirschen, doch so, daß die Flaschen nicht springen. Sind die Kirschen abgekühlt, so kocht man den Essig noch einmal auf und giebt ihn über die Kirschen. Wieder abgekühlt, können sie zugebunden werden.

3. Pflaumen.

Blaue, gut reife Pflaumen werden entfernt, vermischt mit Zucker in Glaschraubekrukten gethan, fest geschüttelt, zugeschraubt und im Wasserbade 30—40 Minuten gekocht. Nach dem Erkalten müssen die Schrauben nochmals angezogen werden.

4. Quitten.

Die Quitten werden sauber geschält und in 4 Teile geschnitten; das Kernhaus nimmt man heraus und kocht es mit der Schale, knapp mit Wasser bedeckt, zugedeckt 2 Stunden; dann legt man die Quittenstücke hinein und kocht sie weich. Man nimmt die Quitten heraus, gießt das Wasser wie bei Apfelvee auf ein Tuch und läßt es durchtropfen. Dann nimmt man auf $\frac{1}{2}$ kg Zucker $\frac{1}{2}$ kg von dem durchgetropften Saft, kocht beides miteinander in einem flachen Topf und legt so viele Quittenstücke hinein, wie gut beieinander liegen können. Die Quitten kocht man etwa 1 Stunde, bis sie rot werden, legt sie dann in eine Krufe und giebt den Saft darüber. Von dem übrig gebliebenen Quittenwasser kann man Gelee kochen, $\frac{1}{2}$ kg Zucker auf $\frac{1}{2}$ kg Saft; doch muß es noch fast eine Stunde kochen, um gehörig fest zu werden.

5. Apfelsinen in Zucker.

Ganze Apfelsinen mit der Schale werden 2 Stunden in reichlich Wasser gekocht, abgekühlt in dünne Scheiben geschnitten und diese mit $\frac{1}{2}$ kg geklärtem Zucker auf $\frac{1}{2}$ kg Scheiben gekocht, bis das Ganze zu einem dicken Syrup wird.

6. Sagebutten.

Die Sagebutten werden abgerieben, von den rauhen Fäden, Blumen und Stengeln befreit, und dann werden mit einer neuen Haarnadel oder einer Federpose die Kerne aus der durch Abpflücken der Blumen entstandenen Öffnung rein herausgeholt. Hierauf kocht man die Sagebutten in Wasser auf und legt sie

zum Abtropfen auf ein Sieb. Man klärt $\frac{1}{2}$ kg Zucker mit etwas Hagebuttenwasser und giebt $\frac{1}{2}$ kg Hagebutten nebst $\frac{1}{2}$ Tasse Essig hinein, nimmt sie, wenn sie weich gekocht sind, heraus und läßt den Zucker noch etwas kochen, um ihn dann über die Hagebutten zu gießen.

7. Tutti frutti.

Saft reife Stachelbeeren werden von Blume und Stengel befreit und mit einer Nadel durchstochen; von Johannisbeeren werden ebenfalls Stengel und Blüte abgepflückt; Erdbeeren und Himbeeren pflückt man ab und steint Kirschen aus. Dann nimmt man gleich viel von jeder Frucht und 375 g Zucker auf 1 \mathcal{A} Früchte. In den geklärten Zucker giebt man die Früchte nach der Reihe, jede Sorte für sich, hinein und kocht sie weich, nimmt sie mit der Schaumkelle heraus und läßt die nächste Frucht folgen. Während des Kochens schäumt man gut, läßt zuletzt den Saft noch etwas kochen, bis er feimig ist und gießt ihn dann über die Früchte, die in ein Glas oder einen Steintopf gelegt sind.

8. Dreimus.

1 \mathcal{A} Himbeeren, 1 \mathcal{A} Erdbeeren, 1 \mathcal{A} saure ausgesteinte Kirschen, $1\frac{1}{2}$ \mathcal{A} Zucker. — Nachdem der Zucker geläutert, giebt man die gut nachgesehenen Himbeeren und Kirschen hinein und läßt sie einige Minuten kochen. Dann nimmt man den Topf vom Feuer und fügt die Erdbeeren hinzu, welche man nur kurze Zeit ziehen läßt (kochen dürfen sie nicht, da sie sonst ihr Aroma verlieren). Nachdem die Früchte in Gläser gefüllt sind, läßt man den Saft gut einkochen und gießt ihn heiß über die Beeren.

9. Bickbeeren.

Bickbeeren thut man am besten trocken und wohl verlesen in geschwefelte Flaschen und behandelt sie wie Kirschen (Nr. 1).

10. Birkbeeren auf andere Art.

Birkbeeren werden gewaschen, verlesen, auf einen Durchschlag zum Ablaufen gethan und in einem offenen glasierten Topfe ohne Wasser weichgekocht; man rührt sie zuweilen um, sie dürfen aber nicht zerkothen. Abgekühlt, werden sie in gut gereinigte und geschwefelte Flaschen gefüllt (am besten mit einem kleinen Milchtopf, wobei man mit einem Theelöffel nachhilft). Auf jede bis oben gefüllte Flasche giebt man 2 Theelöffel Arrak, korkt und harzt sie fest zu und stellt sie aufrecht an einen trockenen Ort. Beim Gebrauch kocht man sie mit dem nötigen Zucker auf.

11. Himbeer- oder Johannisbeer-saft.

Auf 3 ℔ Frucht rechnet man 1 l Wasser und 10 g Weinstensäure. Man löst die Weinstensäure in dem Wasser auf, übergießt damit die Früchte und läßt sie 24 Stunden stehen, preßt den Saft durch, läßt ihn abermals 24 Stunden stehen und nimmt dann den auf der Oberfläche befindlichen Schaum ab. Dann setzt man auf 1 ℔ Saft $1\frac{1}{4}$ ℔ Kristallzucker zu, stellt ihn hin, bis der Saft vollständig klar, giebt ihn in Flaschen und überbindet diese mit einem Mullläppchen.

12. Johannisbeergelee.

Die nicht zu überreifen, gewaschenen und abgetropften Beeren werden von den Stielen gepflückt und im Wasserbade zum Plazen gebracht. Der sich bildende Saft muß, damit er nicht zum Kochen kommt, von Zeit zu Zeit abgegossen werden. Zuletzt giebt man die Beeren in ein Tuch und läßt den Rest des Saftes, ohne durch Drücken nachzuhelfen, abtropfen. Auf 1 ℔ Saft nimmt man 1 ℔ Zucker. Der Zucker wird in einem irdenen Topfe auf's Feuer gesetzt, unter beständigem Umrühren läßt man ihn glühend heiß werden, thut dann den Saft dazu, erhitzt diesen

nur bis kurz vor dem Kochen und nimmt ihn vom Feuer. Die weißen Häute, die sich auf der Oberfläche bilden, werden entfernt, bis keine mehr entstehen. Dann wird der Saft in die vorgerichteten Gläser gefüllt, am Tage darauf, wenn er erstarrt ist, mit in Rum getauchtem Löschpapier belegt und die Gläser mit Blase zugebunden.

13. Apfel-Gelee.

Die ganz unreifen Äpfel werden in 4 Teile geschnitten, ungeschält und mit dem Kernhaus so lange mit Wasser gekocht, bis sie ganz weich sind, dann in einem Beutel gethan und der durchgetropfte Saft mit dem gleichen Gewicht Zucker zu Gelee eingekocht. — Man rechnet auf 20 ℔ Äpfel 8 ℔ Wasser.

14. Kürbis.

Der geschälte und von den Kernen befreite Kürbis wird in kleine zierliche Stücke geschnitten und 6 Stunden in Essig gelegt, danach abgetrocknet und 2 ℔ Kürbis werden in 1½ ℔ klar gekochtem Zucker nebst in Streifen geschnittener Zitronenschale und einigen Stückchen Zimmt und Ingwer weich gekocht. Dann nimmt man die Stücke heraus, kocht den Zucker zu Syrup und gießt ihn abgekühlt über den Kürbis. Der Kürbis darf nicht lange abgepflückt stehen.

15. Wallnüsse.

Die durchaus fleckenlosen Wallnüsse werden 8—14 Tage nach Johanni gepflückt, die Stengel abgeputzt und die Nüsse gut mit einer Nadel durchstochen. Dann legt man sie 6 Tage in weiches Wasser und giebt ihnen täglich zweimal frisches Wasser. Nach dieser Zeit wäscht man sie nochmals gut ab und kocht sie in reichlich Wasser so weich wie Pflaumen. Abgetrocknet, steckt man in jede Nuß oben eine Melke und unten ein Stück Zimmt.

Dann kocht man $1\frac{1}{4}$ ℔ Zucker mit 2 dcl Wasser klar, giebt denselben über 1 ℔ Wallnüsse und läßt sie zugedeckt bis zum folgenden Tage stehen, kocht dann Nüsse und Zucker langsam auf, nimmt die Nüsse heraus und läßt den Zucker noch tüchtig bei stetem Schäumen kochen, wonach man ihn wieder über die Wallnüsse giebt. Am dritten Tage wiederholt man das Verfahren des zweiten Tages und thut dann die Wallnüsse in eine Schüssel, kocht den Zucker zu Syrup und giebt ihn abgekühlt über die Nüsse.

In Branntwein kocht man die Nüsse ebenso ein, nur nimmt man auf das ℔ Nüsse $\frac{1}{4}$ ℔ Zucker weniger und giebt, wenn die Nüsse zum letzten Male aufgekocht werden, soviel Franzbranntwein darauf, daß sie bedeckt sind, läßt sie 2 Tage darin stehen, kocht dann den Zucker tüchtig, giebt etwas von dem Franzbranntwein dazu und gießt ihn abgekühlt über die Nüsse.

16. Unreife Stachelbeeren.

Nicht zu große, unreife Stachelbeeren werden frisch gepflückt, abgewischt, von Blumen und Stengeln befreit und in geschwefelte Flaschen gesteckt. Nachdem die Flaschen fest aufgestoßen (s. Kirichen), werden sie zugekorkt und verharzt.

17. Salzgurken.

Es wird eine Lade gemacht aus 2 l hartem Wasser, 3 Handvoll Salz und 2 dcl Essig und eine Nacht zurückgesetzt. Am folgenden Tage nimmt man ausgewachsene, grüne Gurken, gut abgewaschen und abgetrocknet, und legt diese schichtweise mit Dill, sauren Kirichen, Wein- und Lorbeerblättern, schwarzem und spanischem Pfeffer, beliebig auch einigen Schalotten in einen Topf, so daß zu oberst und zu unterst je eine Gewürz- und Blatterschicht ist. Dann rüttelt man die Gurken recht fest, gießt die Lade darüber, legt ein Tuch über den Steintopf, einen fest hineinpaffenden Deckel darauf und beschwert diesen mit einem Stein,

damit die Lase die Gurken bedeckt. Man bindet den Topf mit Papier zu. Sollen die Gurken schon nach 14 Tagen gebraucht werden, so ist es nötig, die Lase heiß darüber zu gießen, für späteren Bedarf dagegen lasse man sie abkühlen. Es ist gut, die Lase nach 14 Tagen nochmals aufzukochen.

18. Essiggurken.

Fingerlange oder etwas kleinere Gurken eignen sich am besten zu Essiggurken. Sie werden abgewaschen und gebürstet, doch darf die Schale nicht leiden. Dann legt man sie einige Stunden in Salz und packt sie, nachdem sie abgetrocknet worden sind, wie die Salzgurken mit Gewürz ein und gießt gewöhnlichen Essig darüber, womit man sie 24 Stunden stehen läßt. Dann gießt man den Essig ab und bedeckt sie mit frisch gekochtem und wieder kalt gewordenem Weinessig.

19. Pickles.

Spargel, gepuzt und in Stücke geschnitten, kleine, sehr junge Wurzeln, an welchen man den Herzpoll gelassen, einzelne Köschen von Blumentohl, durchgebrochene Perlbohnen, junge große Bohnen, aufgetrennt und von ihrer Haut befreit, Schalotten, Perlzwiebeln, sehr kleine Petersilienwurzeln mit Herzpoll, sehr kleine Gurken läßt man in halb Wasser und Essig mit Salz aufkochen und dann gehörig abtröpfeln, packt sie in Gläser oder Töpfe und streut spanischen Pfeffer, sowohl Kerne wie Schoten, zerpfückt dazwischen. Dann kocht man Weinessig mit allerlei Gewürz auf und gießt ihn abgekühlt über die Pickles.

20. Perlzwiebeln.

Die Perlzwiebeln werden abgewaschen, tüchtig mit den Händen gerieben und einige Stunden in kaltes Wasser gelegt, wodurch die Haut der Zwiebeln sich löst; dann reibt man sie wieder ab und bestreut sie mit Salz, puzt sie rein und kocht sie $\frac{1}{4}$ Stunde

in Wasser mit Weinessig, so daß sie beinahe weich werden. Nachdem sie abgetröpfelt sind, kocht man Weinessig mit Lorbeerblättern, weißem Pfeffer, Nelken, ganzer Muskatblüte und etwas von dem Sauch der Perlwiebeln gut auf und giebt ihn erkaltet über die in ein Glas gelegten Zwiebeln.

21. Schnittbohnen.

Junge Bohnen werden geschnitten, gleich nach dem Schneiden mit Salz vermengt und am Tage darauf in kleine Tonnen oder Töpfe eingepackt. Es ist gut, ein Tuch unten in den Topf zu legen, welches so groß sein muß, daß es auf den Seiten überhängt. Hat man nun die Schnittbohnen schichtweise, gehörig gesalzen, eingepackt, so schlägt man die Enden des Tuches darüber zusammen und legt einen genau hineinpassenden hölzernen Deckel darauf, welchen man mit einem Stein beschwert. Die Bohnen müssen an einem kühlen Orte aufbewahrt werden.

22. Perlbohnen.

Die Perlbohnen werden zu diesem Zwecke sehr jung genommen, abgezogen, durchgebrochen und ungesalzen ebenso eingepackt wie die Schnittbohnen; dann gießt man eine Lake darüber, die so stark ist, daß sie ein Ei trägt. Von dieser Lake wird so viel darüber gegossen, daß die Perlbohnen, wenn sie mit einem Stein beschwert werden, bedeckt sind. — Man kann die Perlbohnen auch nur stark salzen, doch hat man wohl darauf zu achten, daß Lake entstehe.

Das Einmachen in Büchsen.

Es ist notwendig, daß zum Einmachen in Büchsen frisches Gemüse genommen werde, welches sofort für das Einmachen zubereitet wird. Die Büchsen müssen vollkommen luftdicht verlötet

und der Inhalt in den verschlossenen Büchsen bis zum Siedepunkte erhitzt werden, was je nach der Größe der Büchsen verschiedene Zeit erfordert; durch diese Erhitzung wird erreicht, daß die Gärungskeime der atmosphärischen Luft innerhalb der Büchsen getötet werden, also nicht mehr Gärung erregen können. Darum ist aber auch der vollkommene Verschluß der Büchsen durchaus notwendig zur Verhinderung des Zutritts neuer Luft. Die Büchsen müssen von starkem, gut verzinnem Eisenblech sein und etwa $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{4}$ l enthalten, je nach dem Bedürfnis für das Mahl (die Portion muß auf einmal verbraucht werden); sie sind nach gehörigem Reinigen mit dem Einzumachenden zu füllen bis auf eines kleinen Fingers Breite vom Rande. Man legt die Deckel, die umgebogenen Ränder nach innen, darüber und läßt die Büchsen sogleich zulöten. Sie sind dann in einen Kessel von genügender Größe gesetzt, so begießt man sie mit kochendem Wasser dergestalt, daß dieses wenigstens $2\frac{1}{2}$ cm hoch darüber steht. Der Kessel wird auf das Feuer gesetzt, und man hat genau zu beobachten, ob irgendwo aus der Büchse kleine Luftbläschen aufsteigen, welche noch eine kleine Öffnung andeuten würden; die Stelle ist genau im Auge zu behalten, man nimmt die Büchse heraus und giebt noch einen Tropfen Zinn auf die Fehlstelle. So vollkommen luftdicht verschlossen, läßt man die Büchsen langsam kochen und verschließt den Kessel mit einem Deckel. Härtere Gemüse, z. B. Erbsen, Bohnen etc. kocht man ungefähr 2 Stunden, dahingegen Spargel und Früchte nur $\frac{1}{2}$ Stunde.

Nachdem die Büchsen die genügende Zeit gekocht haben, nimmt man sie heraus, sticht mit einem spizen Instrumente hinein, damit die noch etwa vorhandene Luft ausströme und lötet die Öffnung im selben Augenblicke mit einem Tropfen Zinn wieder zu.

Zubereitung der Gemüse und der Früchte für die Büchsen.

Erbſen werden in kochendem Waſſer und etwas Salz ein paar Mal aufgekocht und, nachdem ſie etwas abgekühlt ſind, mit dem Waſſer in die Büchſen gethan. **Bohnen** ebenſo.

Blumentohl wird ſauber gepuht, in Waſſer aufgekocht und mit demſelben in die Büchſen gethan.

Spargel legt man roh mit kaltem Waſſer bedeckt in die Büchſen; viereckige Büchſen eignen ſich am beſten dazu.

Alles nicht zu reife Obſt, z. B. **Erdbeeren**, kann ſehr gut auf dieſe Weiſe eingekocht werden. Man packt es ſchichtweiſe mit geſtoſenem Hut Zucker in die Büchſen.

Mit Recht hat man in neuerer Zeit für das Einmachen die ſteinernen Krufen und Blechdoſen mit hermetiſch verſchließbarem Deckel vorgezogen. Man kocht das einzumachende Gemüse knapp gar, doch nicht weich, füllt damit die Krufen und gießt von dem abgekühlten Waſſer, in dem es gekocht worden iſt, darüber, doch darf es nicht ſo hoch ſtehen, daß es den Gummideckel, der die Krufe verſchließt, berührt. Hierauf werden die Krufen verſchloſſen und 2 Stunden in Waſſer gekocht.

Rebhühner und Haſen in Büchſen.

Haſen werden geſpickt, Rebhühner mit Speck umbunden, faſt gar gebraten, darauf in paſſende Büchſen gethan, biß an den Rand mit friſch ausgebratenem Schweineſchmalz begoſſen, die Büchſen zugelötet und $\frac{1}{2}$ Stunde im Waſſerbade gekocht. Zum Gebrauch werden die Büchſen geöffnet, warm geſtellt, das Fett abgegoſſen, das Wild in brauner Butter ſchnell eine kurze Zeit gebraten und die Sauce mit ſaurer Sahne vollendet.

Champignons in Butter.

Möglichſt kleine Pilze werden ſehr ſauber gereinigt, in kochendes Salzwaffer geſchüttet und etwa 10—15 Minuten gekocht;

dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, läßt sie etwas trocknen und schmort sie in einem irdenen Topfe mit reichlich Butter, etwas Salz und Citronensaft, bis sie weich sind. Darauf werden sie mit dem Saft in Büchsen gegeben und zugelötet $\frac{1}{2}$ Stunde im Wasserbade gekocht.

Früchte in Büchsen.

Geschälte Birnen, Pfirsiche, Aprikosen und Reineclauden werden mit feinem Zucker recht sorgfältig und dicht in Büchsen geschichtet, daß keine leeren Räume bleiben, dann gut verlötet und je nach der Reife der Früchte 20—30 Minuten im Wasserbade langsam gekocht, wobei darauf zu achten ist, daß die Büchsen stets unter Wasser bleiben.

Kleine Ratschläge.

Reinigung glasierter Kochtöpfe.

Es empfiehlt sich, glasierte Kochtöpfe mit einer Auflösung von für 15 h Pottasche und für 10 h Chlor in 20 l Regenwasser alle Monat einmal auszukochen, um die Glasur wie neu zu erhalten.

Eier einzulegen.

100 Eier werden auf die Spitze gestellt in ein Glas gelegt und mit einer Mischung von 500 g Wasserglas auf 5 l Wasser übergossen.

Temperatur der Weine.

Die richtige Temperatur der Weine anzugeben, ist nicht so leicht und einfach, wie man wohl denkt. Ganz gerecht wird nämlich die Angabe allen Menschen nie werden, denn der Geschmack und Geruch des Einzelnen ist sehr verschieden, und nach seinem individuellen Geschmack und Geruch wird daher zumeist jeder entscheiden, welche Temperatur nötig ist, damit der Wein

sowohl höchsten Wohlgeschmack, wie Duft entwickelt. Weinkundige Trinker sowohl, als ärztliche Berater haben jedoch eine Durchschnittsnorm für die richtigen Wärmegrade der Weine angesetzt, nach der sich der Durchschnittsmensch, dem keine besondere Weinzunge verliehen wurde, oder richtiger, der sie aus Mangel an Übung leider nicht ausbilden konnte, ruhig richten mag. Danach soll Rotwein 12—14 Grad Reaumur haben, und es sei hier noch ausdrücklich gesagt, daß auch rote Rheinweine diese Temperatur verlangen, nicht kalt gereicht werden dürfen. Leichter weißer Wein darf nicht so kalt gegeben werden, wie schwere Rheinweine, und Schaumwein wieder kann noch kälter als Rheinwein sein. 10 Grad Reaumur gilt für leichten Weißwein, 8 Grad für schweren Rheinwein und 6 Grad (nicht kälter!) für Schaumwein hinreichend. Maßgebend ist bei dieser Temperaturangabe die nachgewiesene Thatsache, daß die Geschmacksnerven bei zu starker Kälteempfindung abstumpfen, daß man bei zu kalten Weinen von einem Genuß nicht mehr reden kann. Diese Thatsache nützen manchmal Gasthofbesitzer aus, indem sie wenig guten Wein stark kühlen und so seine schlechten Eigenschaften verdecken. Es wird, um auch die Zeitangabe des Kühlens nicht fehlen zu lassen, genügen, leichten Weißwein eine Stunde, Rheinwein zwei und Schaumwein drei bis vier Stunden in Eis zu stellen. Da vielfach auch Selterswasser und Trinkwasser gereicht werden oder doch bereit stehen, auch manchmal schwere Weine dargeboten werden, so seien auch hierfür die Wärmegrade noch angegeben. Für Sodawasser ist 11 Grad und für Trinkwasser 9 Grad Reaumur die beste Temperatur, während schwere Dessertweine einige Stunden im durchwärmten Raume stehen müssen, bevor sie den richtigen Wärmegrad haben.

