

1103. Getrocknete Birnen.

Man verwendet hiezu durch längeres Liegen mürbe gewordene Birnen und läßt sie in kochendem Wasser etwas kochen, worauf sie abzuschälen sind und das Kerngehäuse herauszunehmen ist. Das Dörren erfolgt dann auf Horden, die zuvor mit Papier zu belegen sind. Der Ofen darf hierbei nur mäßig geheizt werden.

1104. Getrocknete Hagebutten.

Große, länglichrunde Hagebutten werden, bevor sie überreif sind, gepflückt, von Bogen und Stielen befreit und hierauf in Hälften zerschnitten. Nachdem letztere entfernt sind, durchbohrt man sie mit einer Nadel und faßt sie in Zwirnsfäden. Das Trocknen geschieht dann entweder auf Sieben oder Horden an der Sonne oder in mäßig warmen Backöfen. Zum Aufbewahren verwendet man leinene Säckchen.

Eingemachte und conservirte Gemüse.

1105. Spargel.

Hierbei schneidet man den holzigen Theil der Spargel ab und legt den so hergerichteten gereinigten und gewaschenen Spargel in kochendes Wasser. Dann wird das Gefäß (am besten eine Casserolle) vom Feuer hinweggenommen und mit einem mehrfach übereinander gelegten Leinentuch bedeckt. Eine Stunde darauf wird der Spargel zuerst auf ein Sieb und sobald das Wasser abgelassen, auf ein Tuch gelegt. Damit er erkaltet und trocknet, wählt man einen dem Sonnenlichte nicht ausgesetzten Ort. Hierauf kocht man eine ziemlich ansehnliche Menge Salz in Flußwasser und läßt es erkalten. Dann ist der Spargel in hohe Einsiedgläser zu legen, zu beschweren, damit er nicht hervorsticht und mit dem Salzwasser bis zum

Ueberfließen zu begießen. Was sich überlegt, wird nun hinweggenommen und die so entstandene Fläche oben mit geschmolzenem Wachs und Schöpftalg übergossen. Beim Gebrauche ist es nothwendig, den auf diese Weise eingemachten Spargel gut zu wässern.

1106. Grüne Erbsen.

Hierzu sind junge grüne ausgelesene Erbsen in trockene Flaschen zu geben und diese hierauf mäßig fest zu verkorken. Hierauf füllt man einen Kessel so hoch mit kaltem weichen Flußwasser an, daß er bis an den Hals der Flasche hinaufreicht. Beim Hineinstellen der Flaschen füllt man die Zwischenräume mit Heu aus, um das Zusammenstoßen zu vermeiden. Die Flaschen müssen dann einigemal aufwallen, worauf der Kessel vom Feuer entfernt wird. Nach dem Erkalten werden sie fest verpfropft, verpicht und im Keller in Sand aufbewahrt, wobei der Hals nach unten zu liegen muß. Eine andere Art der Zubereitung besteht darin, daß man die ausgelesenen Erbsen in eine Schüssel gibt und schichtenweise einsalzt, worauf sie in Flaschen zu füllen und, wie oben angegeben, weiter zu behandeln sind.

1107. Gelbe Rüben.

Gelbe Rüben, welche im October ausgegraben worden, werden von den äußersten Blättern befreit, Kopf und Herz der Blätter jedoch daran gelassen. So zugerichtet verwahrt man sie an einem trockenen Orte bis zum März. Hierauf nimmt man sie heraus, schneidet das Herz weg und grabt sie an einem kühlen, jedoch trockenen und schattigen Ort recht tief ein, so daß weder Licht noch Luft zutreten kann.

1108. Rothe Rüben.

Zuerst werden dieselben in Flußwasser weichgekocht und hierauf in kaltes Wasser geworfen. Nachdem sie enthäutet, schneidet man sie in Scheiben und gibt sie in einen steinernen

Topf. Dazwischen streut man nun Kren, in Spalten geschnitten, Kümmel und halb so viel Fenchel. Der Topf wird dann mit aufgekochtem und wieder abgekühltem Weinessig vollgegossen und nun mit einer Hindsblase verbunden. Zum Aufbewahren wählt man einen kühlen, trockenen, vor Frost geschützten Ort.

1109. Kohlrüben.

An einem trockenen, vor der Sonne geschützten Orte im Garten grabt man Gruben, gibt in dieselben die Kohlrüben hinein und schließt hierauf die Gruben wieder mit der ausgegrabenen Erde. Damit das Regenwasser nicht eindringen kann, sondern abläuft, ist es nothwendig, die aufgeschüttete Erde zu einem Hügel festzustampfen. Die Kohlrüben können aber auch im trockenen Keller in Sand aufbewahrt werden, doch müssen dann die Blätter dicht über den Knollen weggeschnitten werden.

1110. Braunkohl.

Nachdem die großen Wurzeln etwas abgeschnitten wurden, wird dieser Kohl in einem Keller in trockene, sandige Erde oder in reinen Sand gesteckt, so daß er reihenweise dicht aneinander schief zu stehen kommt; auf diese Art treibt er dann wieder frische Wurzeln und erhält sich grün.

1111. Blumenkohl.

Dieser wird auf gleicher Art wie der vorhergehende in Sanderde gepflanzt, welche jedoch, ohne daß die nachwachsenden Sprossen naß werden dürfen, öfters anzufeuchten ist.

1112. Kellerwurzel (für Suppen).

Nachdem das Kraut oben abgeschnitten worden, legt man die Wurzeln durch einige Zeit in Sand in trockenen und luftigen Kellern ein.

1113. Selleriewurzel (für Salat).

Hierzu befreit man den Sellerie von Stengeln und Fasern, wäscht die Wurzeln mit Herzen und Keimen sorgfältig ab und siedet sie wie den Spargel bis zum Weichwerden. Ist dann der Sellerie erkaltet, so gibt man ihn in einen Steinguttopf, übergießt ihn mit Essig und Baumöl, und bestreut ihn mit Salz, Ingwer und Pfeffer. Das Gefäß ist dann sorgfältig zuzudecken und an einem kühlen Ort zu verwahren.

1114. Petersilienwurzel.

Die äußersten grünen Blätter werden bis auf's Herz entfernt und die Wurzel hierauf wie die Selleriewurzel in trockenem Sand in einem luftigen Keller verwahrt, wobei das Herz unbedeckt bleiben muß. Das Kraut erhaltet sich auf diese Art durch den ganzen Winter, wenn auch die Wurzeln nicht so lange verwendbar bleiben.

1115. Petersiliekraut.

Schöne, gesunde Petersilieblätter werden sauber gewaschen und hierauf in einem trockenen, luftigen Raum zum Trocknen ausgebreitet und öfters umgewendet. Sind sie vollkommen trocken, so verwahrt man sie in Papiersäckchen. Beim Gebrauche müssen sie zuvor durch einige Stunden in frisches Wasser gelegt werden, damit sie sich ausdehnen.

1116. Grüne Bohnen.

Frisch gesammelte Bohnen werden geschält, in luftverschlossenen Räumen schräg geschnitten, in einem Weidling mit Salz durchmengt und hierauf in Fäßchen schichtweise recht fest eingestampft, wobei zwischen jede Schichte etwas Salz zu streuen ist. Die oberste Schichte belegt man mit viel Salz und schlägt hierauf das Fäßchen zu. Einige Tage darnach legt man es wieder um und wiederholt dies weiterhin alle 10 bis 14 Tage. Vor dem Gebrauche dieser Bohnen gibt man sie durch eine Nacht in frisches Wasser,

hierauf in kochendes Wasser zum Erweichen und läßt sie dann wieder in kaltem Wasser abkühlen, worauf sie in kochender Fleischbrühe gargekocht werden können.

1117. Frische Artischocken.

Man wählt hiezu Artischocken, die noch nicht Früchte angelegt haben, hebt sie sammt den Erdklumpen heraus und setzt sie in einen trockenen Keller oder in ein Treibhaus. Bei günstiger Witterung gibt man ihnen genügend frische Luft, läßt sie jedoch unbegossen.

1118. Gurken in Salzwasser.

Schöne, mittelgroße Gurken werden rein gewaschen, abgetrocknet und dann in kleine Fäßchen gelegt. Letztere müssen am oberen Boden eine kleine Oeffnung zu einem Zapfen haben. Bevor man mit dem Einlegen beginnt, wird der Boden des Fäßchens mit einer Hand voll Weinblätter, etwas Dillenkraut und Weinranken belegt. Außerdem pulverisirt man rein gewaschene Weinranken und gibt dieses Pulver, sowie ein Stückchen Alaun in's Fäßchen. Die Gurken sind dann schichtenweise derart einzulegen, daß zwischen jede Lage Weinblätter und ein wenig Dillenkraut kommt. Ist das Faß voll, so gießt man Flußwasser, in welchem so viel Salz aufgelöst ist, daß es vorschlägt, hinein, bis nichts mehr davon hineingeht. Das Fäßchen muß dann fest zugeschlagen und durch 14 Tage täglich geschüttelt werden. Alle 10 Tage öffnet man das Fäßchen beim Zapfen und füllt es mit Salzwasser auf.

1119. Kleine Gurken.

Man pflückt selbe bei trockener Witterung, wäscht sie sauber ab und salzt sie nun, nachdem sie vollkommen getrocknet, gut ein. Hierauf schwingt man sie durcheinander, läßt sie 2 Stunden in Salz liegen und legt sie dann auf ein Sieb, wobei das Salz abläuft. Hierauf nimmt man 3 Theile Weinessig und einen Theil Wasser und kocht darin Chalotten und Refambolen

von denen je 3 Stück auf 1 $\frac{1}{2}$ Liter zu nehmen sind. Chalotten und Refambolen sind dann herauszunehmen und dafür in den kochenden Weinessig von jeder Gewürzgattung je 10 Körner hineinzugeben. Dann belegt man den Boden der zu füllenden Gläser mit Gurkenkräutchen und einige Stückchen Paprika und legt die Gurken lagenweise ein. Ist das Glas bis zur Hälfte gefüllt, so kommt noch eine Lage Gurkenkräutchen und Paprikastückchen hinein. Dann füllt man den übrigen Raum mit neuen Lagen von Gurken und belegt die oberste Schichte nochmals mit Paprika und Kräutchen. Schließlich übergießt man die Gläser mit dem gekochten und ausgekühlten Essig sammt Gewürz und verbindet sie gut.

1120. Trüffeln.

Man wäscht und bürstet dieselben rein ab und gibt sie in eine Casserolle, die mit rothem Wein anzufüllen ist. Darin kocht man nun die Trüffeln so lange wie ein Ei, um es hartzufieden. Nachher kühlt man sie ab, legt sie in Gläser und gießt den Wein darüber, so daß oben ein leerer Raum bleibt. Diesen füllt man mit frischem zerlassenen Kernfett an, verbindet das Glas mit Rindsblase und verwahrt es an einem kühlen Ort.