

XXXIII. Abschnitt.

Conserven.

Grüne Fisoln zum Aufbewahren.

Man nimmt hiezu Fisoln von gleicher Gattung, schneidet sie fein länglich, salzt sie gut und gibt, wenn man sie grün erhalten will, ein, auf einen Vierteleimer (13—14 Liter) 3. B. haselnußgroßes Stück Blauslein, welchen man in Wasser aufkochen ließ, zu, worauf man sie in ein Fassel gibt und zuerst ein reines Tuch, dann ein gut passendes Brett darauflegt, das man mit einem Steine beschwert. Man hat öfter nachzusehen, ob das Wasser über den Fisoln zusammengeht, in Ermanglung dessen man frisches Salzwasser nachgibt. Vor dem Gebrauche legt man sie einige Stunden früher in frisches Wasser, kocht sie dann in Salzwasser weich und schwemmt sie schließlich gut ab.

Grüne Fisoln zum Aufbewahren anderer Art.

Gleich große Fisoln werden länglich geschnitten, in kochendem Wasser halb blanchirt, abgeseihen, kalt abgeschwemmt und auf ein Sieb gegeben; dann kocht man Wasser mit dem nöthigen Salz, dem man auch ein erbsengroßes Stück Blauslein zugeben kann, und stellt es kalt, worauf man die Fisoln in Einsudgläser füllt, das Wasser darüber- und etwas Del daraufgibt, die Gläser verbindet und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Kleine oder Essiggurken.

Man wählt gerne gleich große Gurken, wässert sie einige Stunden ein, wäscht sie rein und salzt sie; dann kocht man guten Essig mit Wasser, und zwar 1 Liter Wasser auf 4 Liter Essig, gibt alle Gattungen Gewürz zu und stellt ihn kalt. In die Gläser oder das Fassel, in welchen die Gurken aufbewahrt werden sollen, gebe man nun unten das nöthige Gurkenkräutel, einige Pfefferoni oder grünen Paprika, Weichselblätter, Chalotten und ein wenig Knoblauch, dann die Gurken und den kalten Sud darauf, worauf man sie verbindet und an einen kalten Ort stellt.

Salzgurken.

Zu diesen wählt man halbgewachsene Gurken, welche man rein wäscht und in ein Fassel legt; dann gebe man einen aus ein wenig Mehl und Essig dünn abgerührten Sauerteig oder statt dessen schwarzes Brot, ganzes Gewürz, etwas Knoblauch und mit dem nöthigen Salz vermischtes Wasser darauf, daß letzteres über den Gurken zusammengeht und legt ein etwas beschwertes Brett darauf. Sollen dieselben über den Winter aufbewahrt werden, dann bleibt der Sauerteig oder das Brot weg.

Englische Gurken.

Nachdem man die ausgewachsenen Gurken geschält, der Länge nach in vier Theile geschnitten und gesalzen, kocht man je die Hälfte Essig und Wasser mit Gewürz, ein wenig Knoblauch und Dillenkraut, gibt dann die Gurken in Gläser, den bereits erkalteten Sud und einige Pfefferoni darüber und ein wenig Del obenauf, worauf man sie gut verbindet und an einem kalten Orte aufbewahrt.

Gurkensalat zum Aufbewahren.

Ausgewachsene Gurken werden geschält und in gleiche, nicht allzu dünne Blätter geschnitten; dann gibt man in ein gleich weites Marmeladeglas immer eine Lage Gurken und eine Schicht Salz, bis das Glas voll ist, obenauf Del, daß es über den Gurken

zusammengeht, worauf man sie mit Blase gut verbindet und an einem kalten Orte aufbewahrt.

Kleine Zwiebel aufzubewahren.

Kleine Florentiner Zwiebel werden geschält und mit je der Hälfte Essig und Wasser abgekocht und abgeseihen, ebenso kocht man Essig mit allen Gattungen Gewürz und läßt ihn auskühlen; dann lege man die Zwiebel in Gläser, fülle sie mit dem Essig auf, gebe ein wenig Del oben auf, verbinde sie mit Blase, welche man an einem warmen Orte vorerst trocknen läßt, und bewahre sie an einem kühlen Orte auf.

Kukuruz (Mais).

Der junge Kukuruz wird ganz den Zwiebeln gleich behandelt.

Mixed-Pickles.

Alle Gattungen von Rüben werden schön dressirt, nicht allzu weich blanchirt und in frisches Wasser gelegt, dann grüne Erbsen, Schoten und ausgelöste Fisiolen, Karfiol, Spargel, junger Kukuruz und kleine Champignons gedünstet und Pfefferoni, kleine Gurken und kleine Zwiebel, letztere drei selbstverständlich ungekocht, zugegeben; ferner kocht man guten Essig mit dem erforderlichen Salz und allen Gattungen Gewürz, gibt etwas Dillkraut oder Bertram, Chalotten und sehr wenig Knoblauch zu und läßt ihn auskühlen, worauf man das Gemüse schön in die Gläser schichtet, es mit dem Essig aufgießt, gut mit Blase verbindet und an einem lustigen Orte aufbewahrt.

Paradeismark.

Die reifen Paradeiser werden, nachdem man die Stengel entfernt hat, aufgebrochen und in einer Casserole gekocht und passirt, dann spannt man ein Tischtuch am besten über einen umgekehrten Tisch oder, wenn ihrer weniger sind, ein Hangerl über einen Sessel, schüttet die passirten Paradeiser darauf und läßt das Wasser davon ablaufen. Das Mark füllt man dann in Gläser,

verbindet diese, nachdem man einen Eßlöffel voll Tafelöl daraufgegeben, mit Blasen, und läßt so das Paradeismark etwa 20 Minuten im Dunst kochen.

Paradeismark anderer Art.

Man kann das passirte Mark auch unter beständigem Rühren gut einkochen, worauf man es in Gläser füllt und im Dunst kocht.

Ganze Paradeiser in Essig.

Nachdem man die reifen Paradeiser gewaschen und zum Abtrocknen auf ein Tuch gelegt, werden die dazu bestimmten Gläser damit gefüllt und Essig, den man vorher mit ganzem Gewürz und einen Löffel Salz kochen und austühlen ließ, darüber gegeben; dann gieße man gutes Kernfett oben auf, verbinde die Gläser recht gut und bewahre sie an einem kühlen Orte auf.

Essigansatz.

Se einen Theil Bertram, Basilicum und Holunderblüthe, sowie Muscatnuß, Pfefferkörner, Nelken und Neugewürz, alles halb gestoßen, gebe man in eine große Flasche, fülle sie mit Weinessig, stelle sie in die Sonne und lasse sie nun durch fünf Wochen in derselben stehen; dann seihe man den Essig ab und ziehe ihn auf Flaschen. Selber ist von vortrefflichem Geschmack.

Veilchen- oder Rosenessig.

Die Blätter werden abgezupft und sogleich in Flaschen gegeben, welche immer wieder gut zu verschließen sind, damit nicht der Geruch verloren gehe; hierauf gieße man mit Essig auf und lasse nun die Flaschen einige Tage in der Sonne stehen, bis die Blätter weiß geworden sind. Dann seihe man den Essig durch ein reines Tuch ab, fülle ihn in Flaschen und verkorkte sie gut.