

Nr. 2206. **Senfbereitung.**

Man kocht Most mit Pfeffer, Gewürz, Nelken, Zimt, Zitronenschalen und ein wenig Knoblauch auf, bis er zur Hälfte eingekocht ist. Den Schaum, der sich bildet, schöpft man gut ab. Nun mischt man bitteres und süßes Senfmehl gut durcheinander, gießt es mit dem heißen Most auf, zuckert nach Geschmack und verrührt es zu einer glatten Masse, bis sie erkaltet ist, füllt sie dann in Gläser, verbindet sie erst am nächsten Tage und hebt den Senf an einem kühlen Orte auf. Man verwendet auch gerne braunes und weißes Senfmehl dazu.

---

**Eingelegte Gemüse.**

Nr. 2207. **Gurken.**

Kleine Gurken werden in Wasser gelegt, mit einer Bürste gut abgebürstet, hierauf nochmals gut abgewaschen, abgetrocknet, und 2 Tage in Salzwasser liegen gelassen. Nun kocht man Essig mit Wasser gemischt, Pfeffer- und Gewürzkörner und etwas Salz gut auf. Die Gurken wäscht man ab, füllt sie in Gläser, gibt Dillkraut, kleine Zwiebeln, 1 grüne Paprikaschote und Senfkörner dazu, gießt den Essig darauf, schneidet dünne Krenblättchen hinein, läßt die Gurken 2 Tage stehen, verbindet sie dann und hebt sie an einem kühlen Orte auf. Sollte der Essig trübe werden, seigt man ihn, wäscht die Gurken ab und füllt sie wieder in die Gläser. Den Essig kocht man auf, schäumt ihn gut ab, gießt ihn erkaltet über die Gurken und verbindet die Gläser wieder gut.

Nr. 2208. **Gurken in Dunst.**

Gurken werden in Wasser gelegt, hierauf gut abgebürstet und nochmals gewaschen, abgetrocknet, mit Salz gut eingerieben und eine halbe Stunde liegen gelassen. Nun kocht man Essig, Wasser, Pfefferkörner und ein wenig Salz gut auf, wirft dann die Gurken hinein, nimmt sie gleich wieder rasch heraus und legt sie mit ein wenig Senfkörnern, Paprikaschoten, Kren und kleinen Zwiebeln in sehr gut gereinigte Gläser. Den Essig kocht man nochmals auf, schäumt ihn gut ab, gießt ihn dann erkaltet über die Gurken, verschließt die Gläser, kocht sie 1 Minute im Dunst, läßt sie darinnen auskühlen und bewahrt sie auf.

Nr. 2209. **Senfgurken.**

Schöne große Gurken werden geschält, hierauf in fingerdicke Streifen geschnitten, gut eingesalzen und über Nacht stehen gelassen. Den nächsten Tag kocht man guten Weinessig mit gelben Senfkörnern, Pfefferkörnern, ein wenig Dillkraut und Schalotten, gut auf. Nun wischt man die eingesalzene Gurken gut ab, legt sie in Gläser, gießt den erkalteten Essig darüber und läßt sie damit über Nacht stehen. Den nächsten Tag kocht man den Essig auf und gießt ihn erkaltet wieder über die Gurken. Dasselbe wiederholt man den folgenden Tag. Nun verbindet man die Gläser, bewahrt sie an einem kühlen Orte auf und verwendet die Gurken zu Fleischspeisen oder auch als Garnierung.

Nr. 2210. **Salzgurken.**

Schöne feste Gurken, welche noch keine Kerne haben, reibt man mit Wasser und einer Bürste gut ab, legt sie dann in kaltes Wasser und läßt sie über Nacht stehen. Nun legt man in ein sehr weites Einsiedeglas, in ein Faß oder in einen Steintopf auf den Boden einige Weinblätter, eine Schichte Gurke, ein wenig Gurkenkräuteln, ein paar Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Nelken, ferner einige Blätter Kren und kleine Zwiebeln. Nun füllt man auf diese Art das Glas voll. (Das Hohlwerden der Gurken wird verhindert, wenn man sie vor dem Einlegen mittels Zahnstochers oder mit einer Gabel durchsticht.) Nun rechnet man auf 8 l Wasser 40 dkg Salz, mischt es gut durcheinander, gießt es über die Gurken und läßt sie darinnen an einem warmen Orte ausgären. Man muß immer trachten, daß das Wasser über die Gurken geht, ist dies nicht der Fall, gießt man Salzwasser nach. Man schließt das Gefäß, wenn die Gurken gut gegoren haben, und hebt sie an einem kühlen Orte auf. Sollte das Wasser milchig sein, ersetzt man es durch frisches.

Nr. 2211. **Pilzling eingekocht.**

Die kleinen Pilzlinge werden gepulvt, geschält und dann gut gewaschen. Nun läßt man gut gesalzenes Wasser kochend werden, wirft die gewaschenen Pilzlinge hinein, kocht sie darinnen 5 Minuten auf, legt sie dann auf ein Sieb zum Abtropfen und gibt sie in die Gläser. Nun kocht man sehr guten Weinessig mit einigen gelben Senfkörnern, Zitronenschale und ein wenig Salz gut auf, läßt ihn dann austühlen, füllt mit dem Essig die Gläser voll

und gießt oben gut zerlassenes, passirtes Kernfett kleinfingerhoch darauf. Bei Patentgläsern macht man den Verschluß ohne Fett. Wenn das Fett gestockt ist, verbindet man die Gläser mit Pergament und hebt sie an einem kühlen Orte auf.

**Nr. 2212. Pilzling geschnitten.**

Die größeren Pilze zerschneidet man und legt sie wie obige ein.

**Nr. 2213. Trockene Schwämme.**

Man puht die Schwämme von dem Grünen gut ab, schält die Haut vom Kopfe und schneidet die Pilze dünnblättrig. Nun legt man sie auf ein sehr großes Brett schön auseinander und trocknet sie an der Sonne, da sie gleichzeitig gebleicht werden. Sind sie gut trocken, füllt man sie in ein Organtinsäckchen und hängt selbes auf. Auf diese Weise getrocknete Schwämme bleiben schön weiß und haben keinen unangenehmen Geschmack.

**Nr. 2214. Fisoln eingekocht.**

Man puht die Fisoln, indem man ihnen die Fäden abzieht, wäscht sie hierauf einige Male aus und zerkleinert sie in längliche Schnitten. Nun gibt man auf 1 kg Fisoln  $1\frac{1}{2}$  l Wasser und ein wenig Salz und dünstet sie so weich. Dann füllt man sie in Gläser und gießt die Flüssigkeit darüber, bis die Gläser voll sind. Nun verschließt man die Gläser gut und kocht sie im Dunst. Selbe müssen an einem dunklen, kühlen Orte aufbewahrt werden.

**Nr. 2215. Fisoln getrocknet.**

Man zieht die Fäden von den Fisoln gut ab und schneidet sie dann fein nudelig; hierauf kocht man sie in stark gesalzenem Wasser einmal auf, streut sie auf ein Brett zum Trocknen und bedeckt sie mit Tüchern, daß sie die Farbe nicht verlieren. Sind sie gut getrocknet, füllt man sie in Leinwandsäckchen und hängt selbe bis zum Gebrauche auf. Sie werden dann gewöhnlich aufgekocht.

**Nr. 2216. Erbsen eingekocht.**

Man löst die Erbsen aus und ordnet sie nach der Größe. Nun läßt man sie in Salzwasser halb weich kochen. Es muß das Wasser hoch über die Erbsen gehen. Dann füllt man sie in Gläser,

gibt so viel Wasser darauf, bis es fingerhoch über den Erbsen ist, verbindet sie gut mit Herzblase und kocht sie im Dunst. Selbe müssen an einem dunklen Orte aufbewahrt werden. Man kann die Erbsen auch in Patentgläser geben.

#### Nr. 2217. Erbsen getrocknet.

Man spinnt Zucker, gibt schön gleichmäßig Erbsen hinein, rührt sie mit dem Zucker so lange, bis sie runzlig werden, gibt sie dann zum Trocknen auf ein großes Brett und kehrt sie fleißig um, daß sie an jeder Seite trocknen. Man hebt sie in Einsiedegläsern gut verschlossen auf.

#### Nr. 2218. Paradeisäpfel eingekocht.

Man bricht ganz makellose, reife Paradeiser auseinander und dünstet sie im eigenen Saft so lange, bis sich das Häutchen zusammensieht. Dann gießt man diese Masse durch ein Sieb, läßt den ganz dünnen Saft durchfließen und kocht ihn ziemlich dick ein. Inzwischen drückt man die Paradeiser mit dem Passierholz durch das Sieb, mengt das Passierte zu dem eingekochten Saft, kocht die Masse dann nochmals auf, bis sie in Floden eingekocht ist, und füllt sie in Flaschen oder Einsiedegläser, verschließt sie gut und kocht sie hierauf im Dunst.

#### Nr. 2219. Eingelegte Paradeisäpfel.

Kleine, sehr feste Paradeiser werden gut abgewischt und in Einsiedegläser gelegt. Nun kocht man Essig mit ein wenig Salz und halb so viel Wasser sehr gut auf, läßt ihn dann erkalten und gießt ihn über die Paradeiser in die Gläser, bis sie voll sind. Sodann gießt man Öl darauf, verschließt die Gläser und stellt sie an einen kühlen Ort. Zum Gebrauche wässert man die Paradeiser gut aus.

#### Nr. 2220. Mixedpilles.

Man kocht Essig mit Wasser, Gewürz, ein wenig Bertram und Dillenkraut gut auf, schäumt selben gut ab und läßt ihn hernach auskühlen. Ganz junge, zarte Gemüse, wie Bohnenschoten, Karotten, Karfiol, kleine Zwiebeln, kleine Kukuruzkolben, Champignons, Spargelköpfe, Schalotten und Rotamboli kocht man jede Sorte für sich in Salzwasser rasch auf. Nun werden die kleinsten

Sorten der Einlegegurken gut abgebürstet, mit Salz eingerieben, schnell in kochendes Wasser geworfen und rasch wieder herausgenommen. Dann gibt man in die gut gereinigten Gläser Gemüse von jeder Sorte schön gemischt hinein, ferner 1 paar weiße Senfkörner, ein Stückchen Pfefferoni und ein paar Krenscheibchen, füllt die Gläser mit dem gekochten Essig voll, verschließt sie gut und kocht sie nur wenig im Dunste auf, daß der Inhalt nicht weich wird, läßt sie im Dunste erkalten und hebt sie an einem kühlen Orte auf.

#### Nr. 2221. Sauerkraut einlegen.

Frisches Kraut schneidet man mit dem Krauthobel. Dann schneidet man um 20 h Kren und 2 Quittenäpfel blätterig. Nun gibt man in ein hartes Holzfaß oder Schaff unten auf den Boden Krautblätter, dann legt man geschnittenes Kraut 3 Finger hoch hinein, streut Salz, Kümmel und ein wenig Kren und Quitten darauf, drückt selbes mit einem flachen Stößel oder mit den Händen gut ein, legt hierauf wieder Kraut und die Zugabe wie oben darauf, drückt die Einlage wieder fest ein und fährt so lange mit dem Einlegen fort, bis das ganze Kraut auf diese Weise untergebracht ist. Dann legt man oben wieder Krautblätter darauf, belegt das Ganze gut mit einem Deckel, der nicht auf den Gefäßrand, sondern direkt auf das Kraut gelegt wird, und beschwert ihn mit einem Stein. Man läßt diese Masse im Keller 14 Tage sauer werden. Dann wäscht man den Deckel und Stein öfter ab, damit das Kraut nicht schlecht wird. Zum Gebrauche nimmt man so viel man braucht, heraus, und legt den Deckel und den Stein wieder darauf. Es ist auch gut, bevor man den Deckel darauf gibt, ein Leinwandtuch daraufzulegen.

#### Nr. 2222. Rüben eingelegt.

Selbe werden wie das Kraut geschnitten. Nun legt man wie bei Kraut das Faß mit Krautblättern aus, gibt dann eine Schicht Rüben, hierauf Salz und ein wenig Kümmel, dann wieder Rüben und drückt die Masse wie das Kraut ein. Wenn alles eingelegt ist, gibt man ein Leinwandtuch darauf, dann den Deckel und behandelt es weiter wie das eingesäuerte Kraut.

---