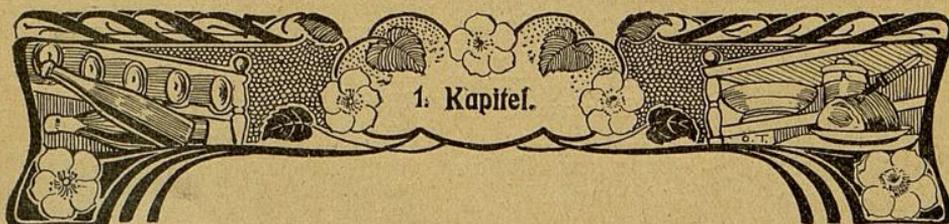


I. Teil;  
Die  
Vorratsräume

Erwerben macht es nicht allein,  
Mußt's Sparen auch versteh'n;  
Und flüchtig alles teilen ein,  
Wenn alles gut soll geh'n.

Alle Rechte vorbehalten.



## Speisekammer und Keller.

Ghe wir uns in die Küche begeben, um an das Geschäft des Kochens zu gehen, bitte ich die freundliche Leserin, mich in Speisekammer und Keller zu begleiten, um dort ein wenig Umschau zu halten. Um kochen zu können, bedürfen wir selbstverständlich der dazugehörigen Rohstoffe, als da sind Gemüse, Fleisch, Obst, Fett, Kolonialwaren und dergleichen. Es ist aber nichts Störender, als wenn man voll und ganz mit dem Kochen beschäftigt ist, und nun fehlt es hier, nun fehlt es da an den nötigen Zutaten. Es ist also durchaus erforderlich, daß diese notwendigen Dinge vorher beschafft werden.

Manche Hausfrau wird an vergesslichen Dienstboten und, wenn sie ehrlich genug ist, es einzugestehen, auch an sich selber die Erfahrung gemacht haben, wie oft Zeit und Kraft vergeudet werden auf das Einkaufen. Wenn irgendwo, so gilt hier ganz besonders das Sprichwort „Zung gewohnt — alt getan“; nichts hilft hier besser als Gewöhnung. Jede junge Hausfrau, auch die, welche es werden will, gewöhne sich und die Dienstboten daran, die Gedanken zusammenzunehmen und auf Dinge, die mit einem Gange besorgt werden können, nicht erst drei oder vier Wege zu verwenden. Besonders die hoch wohnende Großstädterin achte in ihrem eigenen Interesse und in dem ihrer Untergebenen darauf. Eine Erleichterung kann man sich in dieser Hinsicht verschaffen, indem man in der Küche oder Speisekammer eine Notiztafel mit Stift aufhängt, auf welcher sofort notiert wird, wenn irgend einer der Vorräte verbraucht ist oder zu Ende geht. — Wenn man sich aber Vorräte hält, so müssen selbstverständlich auch Räume vorhanden sein, wo die betreffenden Waren bis zu ihrem Gebrauche zweckmäßig aufbewahrt werden.

**Die Lage der Speisekammer.** Die Speisekammer ist also ein, man könnte fast sagen, unentbehrlicher Nebenraum der Küche. Man legt sie der Bequemlichkeit halber gern in der Nähe der Küche an; doch ist es kein Vorzug, sondern vielmehr ein Nachteil, wenn sie ihren Eingang von der Küche aus hat, denn die warmen Dünste aus der Küche dringen naturgemäß beim Öffnen der Tür in den so viel kühleren Raum und bilden dort Niederschläge, die für die Frischerhaltung der Speisen und Vorräte schädlich sind. Für die Speisekammer ist die Lage nach Norden ein großes Erfordernis. Wo die Lage eine andere ist, schütze man die Kammer durch Salousien, Rouleaus oder dunkle Vorhänge möglichst vor der Sonne. Scheint die Sonne nicht, so versäume man es nicht, die Vorhänge aufzuziehen, denn die Speisekammer soll nicht nur kühl, sondern auch hell sein. Die Fenster müssen mit einem ganz feinen Drahtgitter versehen ein zum Schutze gegen Insekten, so daß die Glasfenster stets geöffnet

sein können und auf diese Weise immer für frische Luft gesorgt ist. — Am vorteilhaftesten ist in der Speisekammer ein Fußboden aus Fliesen; durch Aufwaschen desselben mit kaltem Wasser, das man in der heißen Jahreszeit mehrmals am Tage wiederholen kann, trägt man ungemein zum Kühlsein des Raumes bei.

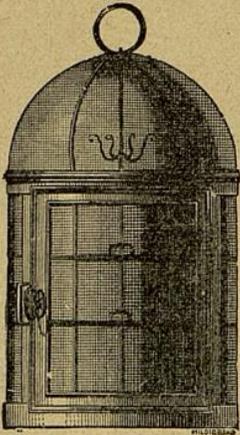


Fig. 1. Runder Fliegenschrank.

Die Einrichtung wird man einfach wählen und nur aus wenigen praktischen Möbeln bestehen lassen. Hier finden ein oder mehrere feste Vorratschränke, deren Türen mit Luftlöchern versehen sind, ihren

Platz; einer derselben muß verschließbar sein, da er zur Aufnahme von Tee, Kaffee, Zucker, Schokolade und sonstigen Kolonialwaren dienen soll. Es ist praktisch, außer diesen Schränken noch ein oder zwei Fliegenschränke (Fig. 1 u. 2), die aus Drahtgaze zusammengefügt sind, aufzustellen. Für etwa übrig bleibende Fleischreste empfiehlt es sich, einen solchen Schrank von der Decke herabhängend anzubringen, weil durch diesen die Luft überall unbehindert durchstreichen kann. An der Wand werden feste Bretter angebracht, auf denen Kästen oder Tonnen, Gefäße von Ton, Glas oder Steingut zur Aufnahme der übrigen Vorräte stehen. Ein Tisch,

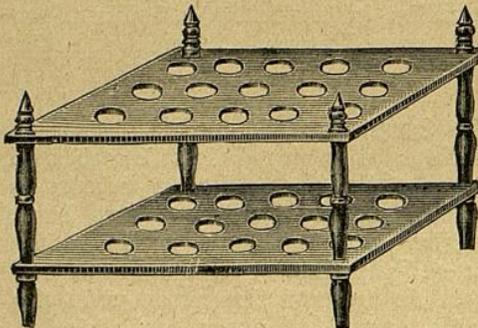


Fig. 3. Eiergestell.

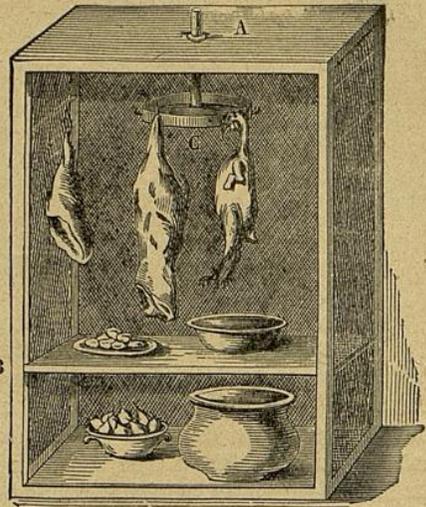


Fig. 2. Viereckiger Fliegenschrank.

Es ist praktisch, außer diesen Schränken noch ein oder zwei Fliegenschränke (Fig. 1 u. 2), die aus Drahtgaze zusammen-

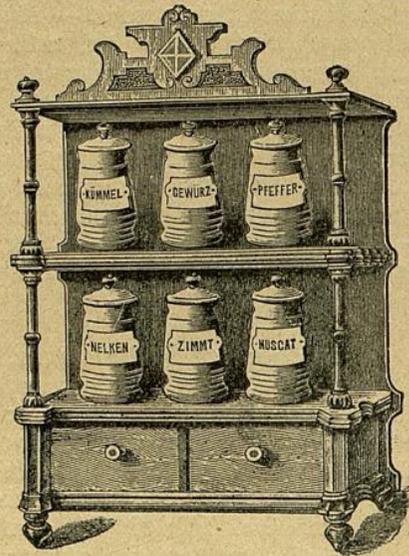


Fig. 4. Gewürzschrank.

ein Eiergestell (Fig. 3) und ein Gewürzschränkchen (Fig. 4) an der Wand, eine Feder- oder Brückenwage (Fig. 5 u. 6), die nötigen Hohlmaße (Fig. 7) und ein Tritt mit

mehreren Stufen vervollständigen die Einrichtung. — Man hüte sich, Speisen, die noch warm sind, in die Schränke zu stellen, sondern lasse sie stets zuvor auskühlen, da sonst der Speisedunst in die Schränke einzieht und diesen mit der Zeit einen unangenehmen, dumpfigen Geruch verleiht.

**Der Eisschrank.** Da, wo keine ausgedehnten Kellerräume zur Verfügung stehen, tritt der Eisschrank in seine Rechte. Derselbe bietet dem Großstädter, ganz besonders dem hoch wohnenden, Annehmlichkeiten in bezug auf Haltbarkeit der Speisen und angenehme Kühle der Getränke, die er vor Einführung des Eisschranks entbehren mußte. Der Eisschrank wird ebenfalls in der Speisekammer aufgestellt.

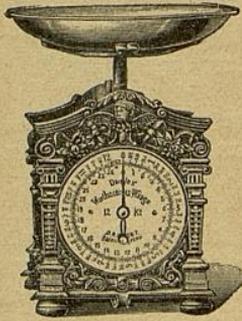


Fig. 5. Federwage.

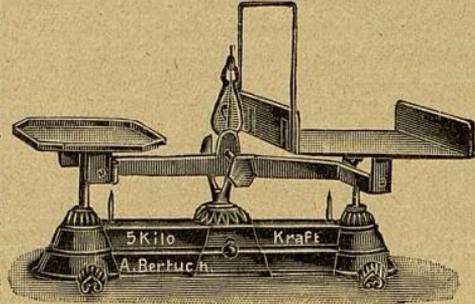


Fig. 6. Brückenwage.

— Die Größe, Aus-  
führung und Ausstattung der Eisschränke ist heutzutage eine so mannigfaltige, daß wohl jedermanns Geschmack und Bedarf Befriedigung finden.



Fig. 7. Hohlmaße.

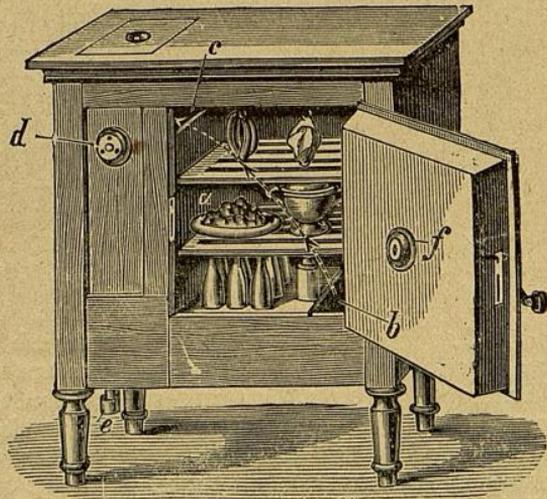


Fig. 8. Eisschrank.

Die kleineren haben nur eine Tür und sind mit ein oder zwei Kellerrosten versehen; die größeren, zweitürigen haben zwei oder vier, ja auch sechs, acht bis neun Rosten. In manchen Schränken ist ein Raum für ein kleines Fäßchen vorgesehen, andere haben wieder einen besonderen Behälter für Trinkwasser, das sogar oft noch durch einen Kohlenfilter läuft. Als äußere Ausstattung erweisen sich stark vernickelte Messingbeschläge als das praktischste. Ein gutes Schloß ist Bedingung; und es ist ein großer Vorzug, wenn die Füße auf Rollen stehen. Unsere Abbildung (Fig. 8) zeigt einen Eisschrank, der sich besonders durch vorzügliche Luftzirkulation auszeichnet.

Wenn man den Eisschrank herrichtet, so muß man den Eiskasten bis oben an mit zerkleinertem Eis füllen und dafür Sorge tragen, daß er auch stets gefüllt bleibe. Den

Kasten vielleicht nur bis zur Hälfte zu füllen, ist eine falsche Sparsamkeit, wenigstens wenn man große Ansprüche an die Kühlfähigkeit des Schrankes stellt. Es ist zu empfehlen, daß man das Eis in einen Sack aus grobem Sackleinen tut und erst dann in den Eiskasten legt. Alle unsaubereren Bestandteile des Eises bleiben, wenn dasselbe schmilzt, in dem Beutel zurück. Um das schnelle Schmelzen des Eises zu verhindern, hat es sich auch als praktisch erwiesen, dasselbe zuvor in festes Zeitungspapier zu verpacken. — Noch warme Speisen dürfen nicht in den Eisschrank gestellt werden; stark riechende Speisen stellt man stets verdeckt hinein.

Wo ein trockener, luftiger Keller zur Verfügung steht, ist ein Eisschrank zu entbehren, obgleich der letztere den Vorzug hat, daß man ihn immer bequem zur Hand haben kann.

Zur Aufbewahrung von Fleisch während des Sommers kann man sehr wohl die Feurung eines gut ziehenden Stubenofens benutzen, nachdem man diese zuvor sauber von Asche und Ruß gereinigt hat.

**Der Weinschrank.** Zur Aufbewahrung von Weinflaschen, die zum Teil liegend aufbewahrt werden müssen, kann man sogenannte bewegliche Weinlager (Fig. 9) kaufen.

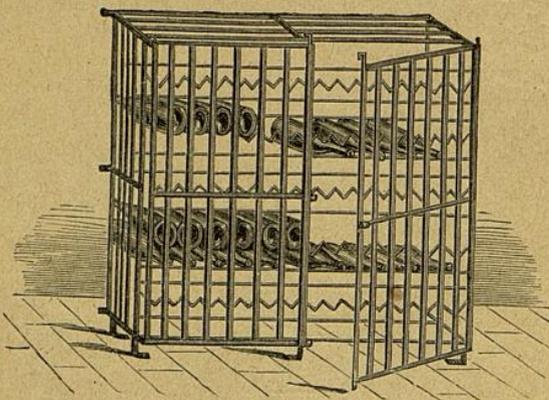


Fig. 9. Weinschrank.

Sie sind in Form eines Schrankes aus festen Eisenbändern hergestellt, welche Vertiefungen haben, in denen die Flaschen fest liegen; rings herum sind sie mit Eisenstäben versehen und haben eine verschließbare Thür, ebenfalls aus Eisenstäben, so daß die Flaschen luftig liegen. Sie sind für den Hausbedarf äußerst zweckmäßig, da man auf diese Weise in einem kleinen Raume eine beträchtliche Anzahl Weinflaschen unterbringen kann. Das Weinlager findet in der Speisekammer, falls dieselbe recht kühl ist, sonst aber im Keller seinen Platz.

**Der Vorratskeller.** Noch weniger wie für die Speisekammer läßt sich für den Keller eine Norm aufstellen. Ganz besonders ist es auch hier wiederum der Großstädter, der in dieser Beziehung oft gar übel daran ist; wie oft ist der Keller nur gerade ausreichend für die Winterfeurung, für die Waschgefäße und sonstigen Wöttcherwaren, allenfalls noch für einen Vorrat an Winterkartoffeln. Aber in kleinen Städten, und ganz besonders auf dem Lande, finden sich doch noch bessere Verhältnisse; freilich ist ja auch den Landbewohnern der tägliche Einkauf bedeutend erschwert, so daß sie viel mehr darauf angewiesen sind, durch größere Vorräte für den Bedarf, ganz besonders des Winters, zu sorgen. Der Keller dient zur Aufnahme alles dessen, was im Sommer kühl gehalten und im Winter vor Frost bewahrt werden muß. Zu diesem Zwecke werden die Fenster während des Frostwetters mit Stroh oder Decken verwahrt.

Von großer Annehmlichkeit ist es, wenn man mehrere Kellerräume zur Verfügung hat, um die verschiedenen Vorräte in getrennten Räumen verwahren zu können. Es ist für die Konservierung der Vorräte das beste, wenn man folgende Einteilung trifft. Der

beste trockenste Keller wird zum Obstkeller auserlesen; die Wände werden mit Horden versehen, deren Fächer Zwischenräume von etwa 40 *cm* aufweisen. Man kann dort die Obstvorräte, wohl sortiert, bequem auseinander legen und auch stets zur geeigneten Zeit revidieren. Im zweiten Keller bringt man Kartoffeln und Wintergemüse unter in der Weise, wie es im zweiten Kapitel angegeben. Man kann hier auch die Vorräte, welche in Tonnen und offenen Töpfen aufbewahrt werden, als da sind Pökelfleisch, Salzgurken, Salzbohnen, Sauerkraut u. s. w., unterbringen. Die in verblöteten Blechbüchsen eingemachten Früchte und Gemüse kann man, sofern sie nicht in der Speisekammer Platz finden, im Obstkeller aufbewahren.

**Der Weinkeller.** Der Weinhandel der Jetztzeit hat einen solchen Aufschwung genommen und einen solchen Umfang erreicht, daß eine größere Aufspeicherung von Weinvorräten im Privatbesitz immer seltener geworden ist. Überdies ist auch der Bierkonsum ein so bedeutender geworden, daß der Weinverbrauch, wenn er auch nicht abgenommen, so doch auch nicht mit der Entwicklung des Bierkonsums Schritt gehalten hat. Früher galt ein Weinlager von einem gewissen Umfange als unumgänglich erforderlich für einen gut eingerichteten, wohl fundierten Haushalt; heutzutage pflegen sich gar viele mit einem kleinen Vorrat an Flaschenweinen zu begnügen, der bequem in einem transportablen Weinschranke Platz findet und jederzeit wieder ergänzt werden kann.

Der Weinkeller hat daher seine Bedeutung, die ihm früher niemand bestreiten konnte, verloren. Und dennoch gehört ein Weinkeller zu den größten Annehmlichkeiten, wenigstens in den Weinländern, wo man daran gewöhnt ist, leichte Weine und Landweine zu trinken, die eben nur in Fässern aufbewahrt werden können. Man wird dann auch gern die Vorteile wahrnehmen, welche der Einkauf im großen und das persönliche Abziehen des Weines darbieten. Doch das ist nur dann möglich, wenn man einen guten Weinkeller zur Verfügung hat.

**Lage des Kellers.** Ein guter Keller muß 5—6 *m* tief und wo möglich gewölbt sein. Daß er in trockenem Erdreich angelegt sei und entfernt von Abflußrohren und Lagerstätten von Dung und sonstigen sich zersetzenden Stoffen, ist ein Haupterfordernis. Bei der Anlage muß auch ins Auge gefaßt werden, daß schwere Wagen nicht über den Keller fahren dürfen, denn durch derartige Erschütterungen kann leicht eine Nachgärung im Wein hervorgerufen werden.

**Licht und Luft im Keller.** Das Licht, das wir sonst nirgends entbehren mögen, ist aus dem Weinkeller tunlichst zu verbannen, da mit dem Licht zugleich auch Wärme einströmt. Fenster sind also für den Weinkeller nicht wünschenswert und auf der Südseite auf jeden Fall zu vermeiden; da, wo Fenster vorhanden, verschließt man dieselben durch Läden, denn Sonnenlicht darf den Wein niemals treffen. Von Vorteil ist es, wenn der Keller oben an zwei entgegengesetzten Seiten Öffnungen hat, damit von Zeit zu Zeit die Luft im Keller durch Zugluft gereinigt werden kann. Damit die Luft im Weinkeller nicht verdirbt, dürfen hier keine anderen gegorenen Getränke, wie Bier oder Branntwein aufbewahrt werden. Noch weniger ist hier der Platz für Gurken oder Sauerkraut, Pökelfleisch oder Seringe, selbst nicht für noch verschlossene Fässer. Nur die Fruchtsäfte und Liköre mögen außer den Weinen hier ihren Platz finden.

Macht sich im Keller Moldergeruch oder gar Schimmelbildung bemerkbar, so muß man schleunigst auf Abhilfe bedacht sein. Zu diesem Zwecke verstopft man die Kelleröffnungen gut, verschließt alle Faßspunde fest, stellt nun in den Keller ein tiefes Gefäß

von Steingut mit Kochsalz und gießt die gleiche Menge Schwefelsäure darauf; man entfernt sich hierauf schnell und öffnet nach zwei Stunden die Kellerlöcher. Erst wenn die Gase entwichen sind und die Luft im Keller sich wieder erneuert hat, darf man den Keller betreten. Wenn man nun den Schimmel von den Wänden, den Fässern und dem Fußboden abkehrt, so verschwindet damit auch der Modergeruch. Für einen Keller mittlerer Größe sind 1—2 kg Kochsalz und ebensoviel Schwefelsäure ausreichend.

**Reinlichkeit im Keller** ist so notwendig wie Reinlichkeit im ganzen Hause. Die Wände müssen daher von Zeit zu Zeit mit Kalkmilch frisch getüncht werden. Der Boden muß mit Fliesen belegt sein, die hin und wieder gescheuert werden; nach dem Scheuern bestreut man sie mit trockenem Sande, weil dieser die Feuchtigkeit anzieht. Sehr zweckmäßig ist es, in der Mitte des Kellers eine gemauerte Vertiefung anzulegen, in welche der verschüttete Wein hineinfließt, und die leicht gesäubert und trocken gehalten werden kann.

**Die Einrichtung des Kellers.** Zum Lagern der Flaschenweine bringt man an den Wänden einfache Gestelle von Holz oder Eisen an, die in mehreren Stagen eine große Anzahl von Flaschen aufzunehmen im Stande sind. Empfehlenswert sind eiserne Gestelle, welche der Haltbarkeit wegen mit Mennige gestrichen sind, und in denen man durch Einschieben von Brettern beliebig große Abteilungen herstellen kann. Für kleinere Privatkeller eignen sich die transportablen eisernen Schränke (Fig. 9). Die fernere Einrichtung beschränkt sich auf einen Tisch, ein oder zwei Holzstühle und mehrere Böcke zum Aufstellen der Fässer.

**Rez. 1. Das Abziehen des Weins.** Zum Abziehen auf Flaschen ist Rotwein weniger zu empfehlen, da er häufig nach dem Füllen flaschenkrank, d. h. trübe wird. Es ist daher sicherer, denselben in Flaschen zu kaufen, nachdem er sich bereits wieder geklärt hat. Andernfalls muß man ihn wenigstens ein halbes Jahr nach dem Abziehen liegen lassen, besser ist es noch, ihn bis zwei Jahre lagern zu lassen, er gewinnt dadurch an Ansehen und Güte.

Die zum Abfüllen bestimmten Fässer werden gleich nach der Ankunft in den Keller gelegt, der oben befindliche Spund wird geöffnet und danach wieder leicht geschlossen, und so bleibt nun der Wein ruhig liegen. Zum Abziehen bedient man sich eines Hebers oder eines etwa 150—170 cm langen Gummischlauchs von der Stärke eines kleinen Fingers. Dieser wird durch das obere Spundloch in das hoch gestellte Faß geleitet und zwar so tief, daß er fast den Boden des Fasses berührt; das andere Ende hängt außen etwas tiefer herab. Nachdem man die Luft aus dem Schlauch herausgesogen hat, fließt der Wein in die darunter gehaltene Flasche. Sobald die Flasche bis auf 5 cm gefüllt ist, drückt man mit Daumen und Zeigefinger den Schlauch unten an der Öffnung zu, bis die folgende Flasche bereit ist, den Wein aufzunehmen; so fährt man fort, bis der Wein aufhört zu fließen. Den Rest Wein aus dem Fasse, sowie den beim Füllen der Flaschen übergeflossenen und in einem Gefäße aufgefangenen Wein gießt man durch doppelten Mull, damit der Wein ganz klar ist, und füllt ihn dann in Flaschen, die man beiseite stellt, weil dieser Wein zuerst zu Bowlen und Suppen verwendet wird.

**Die Flaschen.** Zu Franzwein und Rotwein nimmt man die niedrigeren stärkeren Flaschen mit geradem Halse, zu Rhein- und Moselweinen längliche, schlanke Flaschen, und zwar wählt man für Rheinweine grünes, für Moselweine braunes Glas.

Die Flaschen müssen schon mehrere Tage vor dem Abziehen auf das sorgfältigste gereinigt werden, doch sollte man niemals Schrot oder Flintenhagel dazu verwenden, denn ein einziges in der Flasche zurückbleibendes Korn kann nicht nur das Getränk verderben, sondern es sogar zu einem schädlichen machen. Man spült die Flaschen mit Sand oder Asche und benutzt eine scharfe Bürste (Fig. 10) dabei; nachher müssen die Flaschen mit reinem Wasser sehr sauber nachgespült werden. Übrigens hat man jetzt auch sehr praktische Flaschenreinigungsapparate (Fig. 11) erfunden, durch deren Anwendung die Arbeit ungemein erleichtert und überdies auf das sorgfältigste ausgeführt wird. Sollten sich in den Flaschen Überreste von alten Korken vorfinden, so entfernt man dieselben mittels des Korkhebers (Fig. 12). Nach dem Reinigen stellt man die Flaschen umgekehrt in Körben zum Trocknen auf. Ehe man an das Abziehen geht, spült man sämtliche Flaschen mit dem zu füllenden Weine aus.

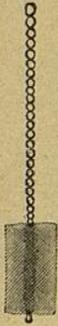


Fig. 10.  
Flaschen-  
bürste.

Das Verkorken muß mit möglichst tadellosen Pfropfen geschehen; zu den lagernden Weinen, Rhein-, Mosel- und französischen Weinen, nimmt man gerade zulaufende, zu den Obst- und Ungarweinen, die stehend aufbewahrt werden, verwendet man spitze Korke. Die Korke brüht man einige Tage vorher aus und drückt, nachdem sie vollständig getrocknet sind, mittels einer Presse die Luft aus, wodurch sie elastischer werden. Die Pfropfen werden mit einem hölzernen Hammer in die Flaschen, die man auf eine weiche Unterlage stellt, so tief hineingetrieben, daß nur ein ganz kleiner Raum zwischen Wein und Pfropfen bleibt. Bequemlichkeit und Zeiterparnis bietet die Korkmaschine (Fig. 13).

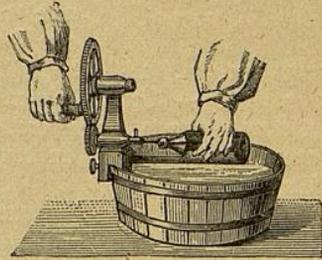


Fig. 11.  
Flaschenreinigungsapparat.

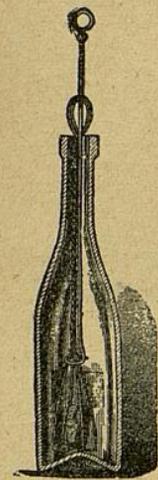


Fig. 12. Korkheber.

Nun werden die Flaschen versiegelt. Der Flaschenlack, zu französischen Weinen roter, zu Rhein- und Moselweinen grüner oder gelber, wird auf gelindem, nicht offenem Feuer in einem Tiegel geschmolzen. Die Flaschen werden mit dem Hals so tief eingetaucht, daß Glas und Pfropfen gut durch den Lack miteinander verbunden sind; dann dreht man die Flaschen so lange um ihre Längsachse, bis der Lack nicht mehr abtropft. Die fertig gestellten Flaschen werden sauber mit einem Tuche abgewischt, jede mit einer Etikette versehen und an ihren Platz gelegt.



Fig. 13.  
Kork-  
maschine.

**Rez. 2. Das Abziehen des Bieres** geschieht ebenso wie das Abziehen des Weins. Doch bohrt man hierbei einfach einen Hahn (Fig. 14) unten in die Vorderseite des Fasses, lockert den Spund ein wenig und läßt das schief gestellte Faß einige Zeit ruhig stehen, ehe man beginnt. Bei obergärigem Biere, wie Weißbier, Braumbier und dergleichen, läßt man die gefüllten Flaschen 24 Stunden stehen, ehe man sie verkorkt, weil sonst die Flaschen leicht springen. Die Korken werden dann mit Bindfaden festgebunden. Sehr bequem sind die Flaschen mit Patentverschluß.

Man kann sich das Abziehen von Wein und Bier sehr erleichtern durch Anwendung des abgebildeten Flaschenfüllapparates (Fig. 15). Man stellt ihn unterhalb

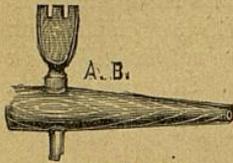


Fig. 14. Fußhahn.

nichts zu tun, als die gefüllten Flaschen sofort durch leere zu ersetzen. — Beim Abziehen von Bier wird das Schäumen desselben dadurch verhindert, daß an den Hahn ein reiner Lappen gehängt wird, an dem entlang das Bier in den Behälter läuft.

Auch das Bier, das etwa in angebrochenen Fässern oder Siphons zurückbleibt, kann man weiter verwerten, wenn man es, wie oben beschrieben, auf Flaschen abzieht. Man läßt die Flaschen, nachdem sie ordnungsgemäß verschlossen sind, mindestens 8 Tage im kühlen Keller stehen; in dieser Zeit entwickelt sich durch die Gärung, die ja nur unterbrochen war, von neuem Kohlensäure, und das Bier wird dadurch wieder trinkbar und schmackhaft. — Im übrigen merke man sich noch, daß man zu Weißbier, Weizenbier und Braumbier, wie man es aus der Brauerei bezieht, gewöhnlich einen Zusatz an Wasser gibt, ehe man es auf Flaschen füllt; bei den bayrischen Bieren muß dies aber jedenfalls unterbleiben.

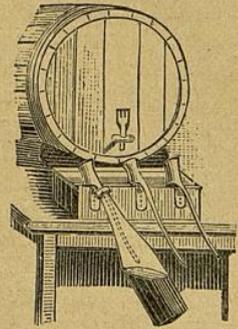
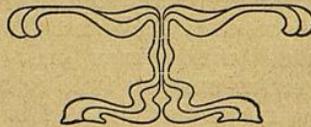
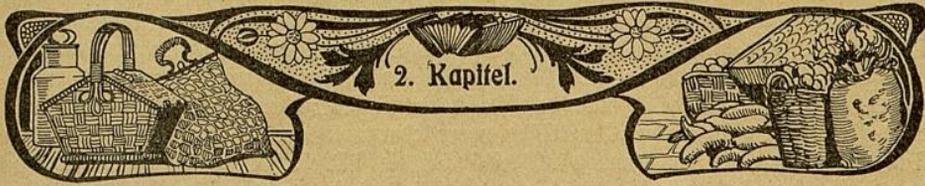


Fig. 15. Flaschenfüllapparat.





## Vom Einkauf.

### Erkennung guter Ware und Aufbewahrung der Vorräte.

Die gewissenhafte praktische Hausfrau kann durch guten Einkauf der Ware ungemein viel sparen. Beim Einkauf einer jeden Ware achte man vor allen Dingen auf gute Qualität. Man wird bald selbst die Erfahrung machen, daß ein billiger Einkauf keineswegs auch immer ein vorteilhafter ist. Im Gegenteil, man kauft gewöhnlich am vorteilhaftesten, wenn man das beste an Gemüsen, Fleisch, Geflügel, Butter, Mehl u. s. w. einkauft. Man fährt besser dabei, als wenn man scheinbar wohlfeile Ware ersteht, die dann häufig nicht so ausgiebig ist, oder bei der man sehr viel Abfall hat, ja die oft nicht einmal der Gesundheit zuträglich ist.

Es ist durchaus nicht immer leicht, gute Ware von schlechter zu unterscheiden; es sollen daher hier die wichtigsten Erkennungszeichen guter Ware folgen. Von großer Wichtigkeit ist es ferner, die Vorräte so aufzubewahren, daß nichts verdirbt; es werden deshalb im folgenden auch zugleich praktische Winke für Aufbewahrung der Vorräte gegeben werden.

**Das Bankfleisch** (Taf. I bis IV und IX). Beim Einkauf des Fleisches achte man darauf, daß man Fleisch von jungen kräftigen Tieren kauft. Gutes Rindfleisch hat eine frische rote Mittelfarbe und ist locker und kurzfasrig. Das Fett ist fest, dabei etwas körnig und gelblichweiß. Kuhfleisch ist keineswegs minderwertiger als Ochsenfleisch, wie man häufig anzunehmen geneigt ist; jedenfalls ist Fleisch von einer jungen kräftigen Kuh dem von einem abgetriebenen Ochsen vorzuziehen. Kuhfleisch gibt bekanntlich eine gute Suppe.

Kalbfleisch darf nicht von zu jungen Tieren sein, wenn es den rechten Nährwert haben soll; dieselben müssen mindestens 4 Wochen alt und gut gemästet sein. In diesem Falle sieht das Kalbfleisch blaßrötlich, nicht weiß aus und fühlt sich fest und kernig, aber nicht weich und wässerig an. Am zartesten und dabei kräftigsten ist das Fleisch von sechs Wochen alten Kälbern, die mit Milch und rohen Eiern gemästet sind. Ist der Keulenknochen noch nicht zu stark ausgebildet, die Keule dabei aber rund, voll und fleischig, so kann man sicher sein, daß sie von einem jungen Mastkalbe herrührt. Die Nieren müssen mit Fett bewachsen sein und dürfen nicht nur in loser Haut hängen.

Gutes Hammelfleisch erscheint fein saferig und hellrot, jedoch nicht fahl. Ist das letztere der Fall, so kann man annehmen, daß das Fleisch von einem kranken Tiere herrührt. Das Fett soll eine weiße Farbe haben und darf nicht gelb aussehen.

Gutes Schweinefleisch hat eine hellrote Farbe; auch achte man darauf, daß die Schwarte nicht dunkel ist, denn eine dunkle Schwarte verrät ein altes Tier. Fühlt sich das Fleisch schlaff an, so läßt sich daraus auf ein krankes Tier schließen.

Ganz frisch geschlachtetes Fleisch, besonders Rindfleisch, eignet sich nicht zum Kochen. Man muß es im Sommer zwei bis drei Tage, im Winter wo möglich noch etwas länger hängen lassen. Man bindet es am besten in einen reinen Beutel von Mull oder Leinen und hängt es so während des Sommers in den Keller, falls derselbe nicht dumpfig ist. Wenn es im Winter nicht regnet oder schneit, kann man es im Freien hängen lassen. Will man das Fleisch im Eisschrank aufbewahren, so muß man es auf eine irdene oder Porzellanschüssel legen; oder man legt mehrfach gefaltete trockene Tücher auf den Rost und dann das Fleisch auf die Tücher. Beim Aufbewahren muß das Fleisch jedenfalls vor Feuchtigkeit und Nässe geschützt werden, da sonst die besten Säfte verloren gehen und die Ware weich und schmierig wird. Aus demselben Grunde ist es nicht zu empfehlen, das Fleisch in Milch, Buttermilch oder Essig zu legen.

Auch das Einreiben des Fleisches mit Kochsalz oder anderen Konservierungssalzen ist nicht empfehlenswert. Die Außenseite des Fleisches nimmt dadurch eine dunklere Farbe an, die sich beim Aufschneiden als ein rötlich gefärbter, unappetitlicher Rand markiert.

Als ein gutes Konservierungsmittel für Fleisch hat sich flüssiges Fett, in welches man das Fleisch eintaucht, bewährt. Und zwar eignet sich unter den Fetten hierzu kein anderes so gut wie Palmin. Mit Hilfe desselben kann man jeden Braten, welcher Gattung derselbe auch sei, selbst in der warmen Jahreszeit wochenlang aufbewahren. Man macht zu diesem Zwecke das Fleisch vollständig bratfertig, salzt es wenig und spickt es auch, wenn erwünscht. Hierauf wendet man es in geschmolzenem, aber schon abgekühltem Palmin um. Das Palmin erstarrt sehr schnell und schließt das Fleisch vollständig von der Luft ab. Etwaige Stellen, die vom Palmin nicht ganz eingeschlossen sind, verraten sich dadurch, daß Blutstropfen hervortreten; diese Stellen schmilzt man noch nachträglich mit Palmin zu. — Wenn der Braten zubereitet werden soll, so schiebt man ihn mit der Pfanne in einen recht heißen Ofen. Das Palmin schmilzt nun sehr schnell, es wird abgegossen und durch frische Butter ersetzt, worauf man den Braten nach Vorschrift fertig zubereitet.

**Das Wildbret.** Beim Einkauf des Wildbrets (Taf. X) achte man darauf, daß das Fleisch nicht zerflossen und auch noch frisch ist. Jeder sogenannte Hautgout, den dasselbe durch längeres Hängen erhält, nimmt ihm die Feinheit des Geschmacks. Soll das Wildfleisch noch einige Zeit aufbewahrt werden, so hält es sich am frischesten, wenn es in der Haut hängen bleibt oder so auf Eis gelegt wird. — Man kann es auch einige Zeit aufbewahren, indem man es in eine Marinade legt, wie weiterhin bei den betreffenden Rezepten beschrieben ist.

**Das Geflügel.** Beim Einkauf des Geflügels (Taf. XI und XII) ist es das beste, man kauft lebende Tiere, wenn dies irgend möglich. Gesunde Tiere erkennt man an den glänzenden Augen ohne kahle Ringe, dem glatt anliegenden Gefieder, den raschen Bewegungen und dem leuchtend roten Kämme. Bei geschlachtetem Geflügel achte man darauf, daß die Ränder der Schlachtwunde nach außen klaffen, und daß die Augen unter den geschlossenen Lidern noch voll erscheinen. Die Haut muß weiß und straff sein, darf aber nicht bläulich oder grünlich und weich erscheinen, da das letztere ein Zeichen von eintretender Fäulnis ist. Auch das Fleisch muß kernig sein, und der Schnabel muß seine natürliche Farbe haben.

Ferner ist es von großer Wichtigkeit, zu wissen, ob das Geflügel alt oder jung ist. Fast immer ist junges Geflügel dem alten vorzuziehen, eine Ausnahme hiervon

machen die Hühner, wenigstens wenn man sie zum Suppekochen gebrauchen will. Kommt es bei der Gans hauptsächlich darauf an, viel Fett zu gewinnen, so wird man durch den Einkauf einer älteren Gans mehr befriedigt sein, wie durch den einer ganz jungen.

Die jungen Gänse erkennt man an ihren blassen, weichen Füßen, die sich leicht einreißen lassen; auch die Gurgel kann man bequem eindrücken; um die Pupillen befindet sich ein weißer Ring, und der Schnabel ist blaßgelb. Bei den alten Gänsen ist das Gegentheil der Fall. Der Ring um die Pupille ist blau oder auch gelb; die Füße sind dunkel und mit einer dicken, festen Schwimnhaut versehen. Für die Enten gelten dieselben Merkmale; die jungen Enten haben im Verhältnis zur Kopfbreite einen längeren Schnabel als die alten.

Junge Hühner erkennt man an dem schlanken Körperbau und den weichen Knochen, von denen sich besonders der Brustknochen leicht eindrücken läßt; die Krallen sind lang und spitz. Alte Hühner dagegen, die, wenn sie gut sein sollen, recht fett sein müssen, haben einen gedrungenen Körperbau und stumpfe, abgenutzte Krallen.

Bei den Putern ist es umgekehrt wie bei anderem Geflügel. Sie haben in der Jugend eine dunkle, fast schwarze Weinhaut und dabei einen rötlichen Kopf; die alten dagegen haben rötliche Füße mit rauhen Schuppen und langen, starken Krallen, ihr Kopf ist bläulich gefärbt. Das Fleisch der Puten ist dem der Truthähne vorzuziehen, da es ungleich zarter ist.

Gute Tauben müssen fett sein, und die Brust soll fest und fleischig sein. Die jungen Tauben haben zarte, meist rosige Füße, die häufig dicht befiedert sind; das Brustbein ist leicht einzudrücken, und unter den Flügeln haben sie nur Daunen und keine Federn.

Beim Wildgeflügel haben die jungen Tiere gelb geränderte Schnäbel und helle Füße. Junge Rebhühner haben gelbe Füße und einen hellgrauen Kopf; die alten haben auf der Brust eine herzförmige Zeichnung, einen dunkeln Kopf und blaue Füße.

Geflügel aufzubewahren ist nur bei kühl, trockener Witterung ratsam, bei feuchtem, dumpfem Wetter ist auf jeden Fall davon abzuraten. Man bewahrt das Geflügel ungerupft am luftigen Orte auf, nachdem man zuvor die Eingeweide mittels eines Hafens durch den Afters herausgezogen hat; die dadurch entstandene Höhlung stopft man mit reinem Papier aus. Ist man gezwungen, das Geflügel länger aufzubewahren, so bereitet man es fertig vor, bratet es ringsum in Butter an und läßt es dann bis zum Gebrauche im Fett und eigenen Saft stehen. Geflügel, das zum Kochen bestimmt ist, blanchiert man und kann es dann einige Tage stehen lassen. Übrigens ist die Vorsicht, die beim Schlachten beobachtet wird, von Einfluß auf die Haltbarkeit des Geflügels. Man füttere mindestens 12 Stunden vor dem Schlachten nicht mehr, gebe auch kein Wasser, denn Geflügel, welches geschlachtet wird, während die Verdauung im Gange ist, hält sich höchstens 8 Tage. Auch mit dem Kupfen beeile man sich nicht zu sehr, da sonst die Haut leicht blutfleckig wird.

**Die Fische.** Beim Einkauf von Fischen (Taf. XIII—XVI) ist es von allergrößter Wichtigkeit, nur frische Fische zu kaufen; vor dem Ankauf nicht ganz frischer Fische kann nicht genug gewarnt werden. Am besten ist es jedenfalls, man kauft Fische, die noch leben und, wenn irgend möglich, erst vor kurzem gefangen sind. Denn, daß das Fleisch der Fische, die nach dem Einfangen lange Zeit mit vielen andern im engen Verhältnis aufbewahrt worden sind, dadurch nicht an Güte gewonnen hat, wird einem jeden einleuchten. Ob tote Fische noch frisch sind, erkennt man am besten, wenn man die Kiemendeckel anhebt, die darunter befindlichen Kiemen müssen eine frisch rote Farbe

haben. Ferner dürfen die Augen der Fische nicht eingesunken und die Haut muß fest sein.

Im Winter halten sich Fische längere Zeit frisch, wenn man sie gefrieren läßt; in Eis verpackt, werden sie oft weit verschickt. Ja, man kann sogar mancherlei Fische, Karpfen ganz besonders, lebend verschicken, indem man ihnen ein Stück Brot, das man mit Branntwein getränkt hat, ins Maul steckt und sie dann in frisches Gras verpackt. Gefrorene Fische müssen in kaltem Wasser aufgetaut werden. Taut man dieselben in warmem Wasser oder am Ofen auf, so wird das Fleisch weich und schmierig und zerfällt beim Kochen.

Unter den **Gemüsen** (Taf. XVII—XIX) stehen als weit verbreitetstes Nahrungsmittel die Kartoffeln oben an. Die Meinungen über Wert und Geschmack der Kartoffeln gehen weit auseinander; im großen und ganzen sind mehliges Kartoffeln von weißer Farbe wohl am beliebtesten. Die schönste weiße Farbe nach dem Kochen haben die blauen Kartoffeln und mehr noch die roten, während sich die weißen Kartoffeln meist gelb kochen. Eine gute Kartoffel erkennt man an der prallen Schale, die feine runzelartige Vertiefungen zeigt; Kartoffeln mit ganz glatter Schale kochen sich meist schliefzig.

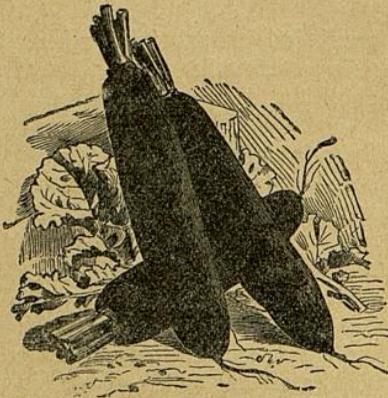


Fig. 16. Schwarzer Pariser Winterrettich.

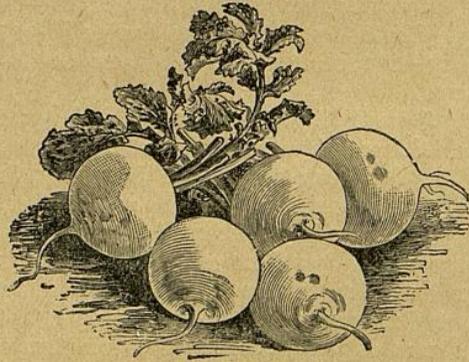


Fig. 17. Weißer Erfurter Winterrettich.

Auch Kartoffeln mit pockiger Schale taugen nichts, ebensowenig Kartoffeln, die innen bunt sind. Ehe man größere Posten für den Winterbedarf einkauft, überzeuge man sich durch das Kochen einer Probe, ob die Kartoffelsorte auch gut ist und dem persönlichen Geschmack entspricht.

Das Aufbewahren der Winterkartoffeln geschieht im Keller, wo man sie in einer Ecke auf dem Fußboden aufschüttet. Sie müssen aber, wo der Keller etwa feucht ist, eine Holzunterlage bekommen, denn auf feuchten Steinen wird die Kartoffel glasig und süß, also unbrauchbar. Um das Umhervollen der Kartoffeln zu verhindern, stellt man Bretter wagerecht um das Kartoffellager auf; sehr oft wird es nötig sein, den Brettern durch Holzplättchen festeren Halt zu geben. Als zweckmäßig hat es sich erwiesen, im untersten Brett ein Loch anzubringen, das man durch ein kleineres Brett verschließen kann. Man nimmt nun die Kartoffeln niemals von oben weg, sondern immer durch die Öffnung von unten. Dadurch kommen die Kartoffeln in Bewegung und liegen nicht monatelang still im Lager; hierdurch wird verhindert, daß die Kartoffeln zu früh

ansfangen auszukeimen; das Auskeimen entzieht den Kartoffeln Nährstoffe und verschlechtert sie also. — Tritt Frost ein, so muß man die Kartoffeln rechtzeitig mit Stroh oder Säcken zudecken. Man erkennt erfrorene Kartoffeln daran, daß sie beim Ausschütten wie Steine klappern; sind sie wieder aufgetaut, so fühlen sie sich schlaff und weich an und haben gekocht einen widerlich süßen Geschmack. Sind die Kartoffeln angefroren, so tut man am besten, man schüttet sie in kaltes Wasser und läßt sie eine Zeitlang darin stehen, wodurch sie zuweilen wieder an Geschmack gewinnen. Nach nassen Sommern neigen die Kartoffeln zuweilen zum Faulwerden; um sie davor zu bewahren, ist es zweckmäßig, Holzkohlenstaub zwischen die Kartoffeln zu streuen, denn dieser zieht die Feuchtigkeit an sich.

Nettiche (Fig. 16 u. 17), Möhren, Petersilienwurzeln und Sellerie bewahrt man am besten in weißem trockenen Sande auf, nachdem man zuvor von den ersteren sämtliche, von den beiden letzteren jedoch nur die äußeren Blätter entfernt hat. Mohrrüben, die man erst im Frühjahr verwenden will, schüttet man unter einem Kartoffellager auf; dadurch erhalten sich die Möhren vollständig frisch und saftig. Auch Kohl- oder Steckrüben halten sich auf dieselbe Weise.

Weißer Rüben, auch Teltower Rüben, bewahrt man in Fässern auf, die mit Sand angefüllt sind, oder man packt sie zwischen graues Pöschpapier.

Alle Kohllarten, Rotkohl, Weißkohl, Wirsingkohl und Blumenkohl (Karfiol) legt man möglichst flach auseinander auf Holzgestelle entweder im Keller oder, so lange es nicht friert, auf dem Boden. Das Stielende muß immer nach unten liegen, damit es in der Luft nicht zu sehr austrocknet, und damit die Blätter sich nicht drücken.

Zwiebeln (Fig. 18) hebt man nicht im Keller auf, sondern man breitet sie, ohne das Laub zu entfernen, dünn auf dem Boden oder Speicher aus, oder man hängt sie mit den Blättern zusammengebunden in Bündeln auf. Man kann auch Wurzeln und Blätter entfernen, nachdem sie ganz trocken geworden sind, und dann die Zwiebeln in einem Netz am trockenen Orte aufhängen. Nur bei sehr starkem Froste bedeckt man sie leicht.

Spargel kann man einige Tage frisch erhalten, indem man ihn in die Erde eingräbt und die Stelle mit Rasen bedeckt. Es ist nicht gut, Spargel ins Wasser zu legen, um ihn frisch zu erhalten, denn dadurch verliert er an Geschmack und Nährwert.

Für den Einkauf merke man sich: Die grünen Gemüse müssen frisch und grün aussehen und dürfen nicht welk sein. Spinat darf noch nicht in Blüte geschossen sein, sonst schmeckt er bitter. Blumenkohl (Karfiol) darf ebenfalls noch nicht blühen; man erkennt das Blühen daran, daß die Oberseite nicht mehr weiß und fest aussieht, sondern einen gräulichen Schimmer und ein lockeres Aussehen hat. Alle Rübenarten, auch Sellerie, müssen sich fest und hart anfühlen. Kohl- oder Steckrüben dürfen nicht holzig sein. Teltower Rüben sind je kleiner, desto feiner im Geschmack. Spargel soll keine blauen oder grünen Köpfe haben.

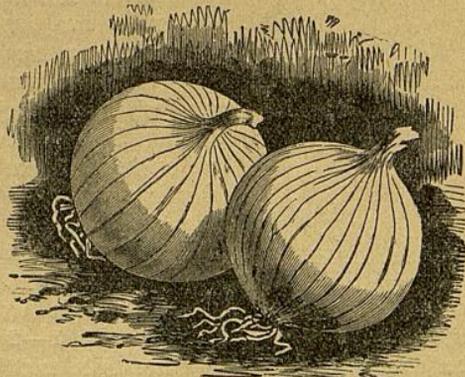


Fig. 18. Gehennamans weiße Winterriesenzwiebel.

**Das Obst.** Will man Obst (Tafel VII) längere Zeit aufbewahren, so muß hierauf schon beim Pflücken Rücksicht genommen werden. Nur solches Obst, das bei ganz trockenem Wetter gepflückt ist, eignet sich zum Aufbewahren. Edles Obst soll man sogar beim Pflücken gar nicht mit den Händen berühren, sondern man soll Handschuhe dabei anziehen oder das Obst mit einem Obstpflücker einernnten. Ist man darauf angewiesen, das Obst einzukaufen, so wähle man als Dauerobst nur gutes, festes Obst, das keinerlei Stoß- oder Druckflecke hat. Im allgemeinen eignen sich die ganz frühen Sorten nicht zum Aufbewahren. Äpfel und Birnen, die ja als Dauerobst vorzüglich in Betracht kommen, verwahrt man entweder auf dem Boden, wenn sie dort vor Frost geschützt werden können, oder im Keller, wenn dieser trocken ist. Man legt sie dort auf Stroh auf dem Fußboden oder Gestellen aus, jedoch so, daß die Früchte einander nicht berühren. Von Zeit zu Zeit muß man dann nachsehen, ob auch noch alle gut sind, und die etwa angefaulten sofort entfernen. Von edlen Obstsorten wickelt man jede Frucht einzeln in Seidenpapier oder packt sie zwischen Holzwohle in Fässer. Vorzüglich bewahren sich zum Aufbewahren des Obstes Holzgestelle, die sogenannten Obsthorden, die man in den verschiedensten Ausführungen käuflich erhält.

Pflaumen kann man bis Weihnachten frisch erhalten, indem man sie schichtweise mit ihrem Laub in Blechbüchsen legt, diese werden verlötet und in die Erde eingegraben. Auch in neue irdene Töpfe kann man sie packen; die Töpfe bindet man hierauf mit Schweinsblase zu, beschwert sie mit einem Ziegelstein, den man in der Sonne hat gut austrocknen lassen, und vergräbt die Töpfe oder stellt sie in den Keller und bedeckt sie mit Erde.

Mit Kirschen verfährt man auf dieselbe Weise; man sei beim Pflücken derselben besonders vorsichtig, berühre sie nicht mit der Hand, sondern pflücke mit Handschuhen oder einem Obstpflücker und achte darauf, daß jede Kirsche noch fest an ihrem Stiele sitzt.



Fig. 19. Aufbewahrung von Weintrauben.

Um Weintrauben aufzubewahren, versiegelt man das Stielende, wobei man zugleich einen Bindfaden mit ansiegelt, mit dem man dann die Trauben an einem trockenen luftigen Orte aufhängt. In Frankreich befolgt man folgendes Verfahren: Man hängt die Trauben in einem Kistchen auf, an dessen Boden man ein Gefäß mit reinem Spiritus aufstellt; durch die Alkoholverdunstung werden die Trauben frisch erhalten. Selbst geerntete Weintrauben bewahrt man

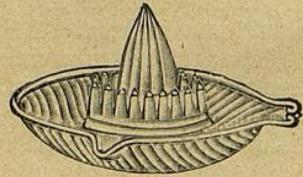


Fig. 20. Zitronenpresse.

auf folgende Weise: Sobald der erste Frost eintritt, schneidet man die Traube mit einem Stück Rebe ab, so daß sich 1—2 Knoten unterhalb und 1 Knoten oberhalb derselben befinden. Das obere Ende wird mit Wachs verklebt, um den zirkulierenden Saft nicht austreten zu lassen. Man entfernt dann alle schlechten Beeren und steckt den Stiel in eine mit Wasser gefüllte Flasche, auf deren Boden sich eine Lage Kohlen befindet, durch welche das Wasser rein erhalten wird. Die Flasche wird hierauf mit einem Kork verschlossen, durch den der Stiel hindurch geht (Fig. 19). Hierauf wird das Ganze mit Stroh luftdicht umgeben. Auf diese Weise behandelte Trauben halten sich sehr lange frisch und saftig.

Apfelsinen und Zitronen wickelt man in Seidenpapier und legt sie an luftigem Orte auf Gestelle, so daß sie einander nicht berühren; schlecht werdende müssen sofort

entfernt werden. Ein neuer Reijigbesen, den man verkehrt aufstellt, ist ein vorzüglicher Ersatz für ein derartiges Gefäß. Auch den Saft der Zitronen kann man längere Zeit frisch erhalten. Man drückt den Saft mit der Zitronenpresse (Fig. 20) aus, seigt ihn durch ein Tuch und füllt ihn in kleine Flaschen, die man sofort verschließt; hierauf läßt man die Flaschen mit dem Saft eine halbe Stunde im Wasserbade kochen.

Melonen lassen sich recht lange frisch erhalten, indem man sie schichtweise mit Buchenasche in Fässer packt und diese vom Böttcher verschließen läßt. Getrocknetes Obst (Backobst) wird in Säcke getan und diese werden an luftigen Orte aufgehängt.

**Die Fette.** Unter den Fetten, die in der Küche Verwendung finden, nimmt die Butter die erste Stelle ein. Zwar ist ihr Nährwert ein geringerer, als der mancher anderen Fette, da sie nur einen Fettgehalt von höchstens 85 Prozent hat; aber sie zeichnet sich durch die größere Verdaulichkeit aus. Der Geschmack und die Haltbarkeit der Butter sind sehr verschieden und hängen von der Fütterung des Viehs und der Bereitungsart ab. Die Butter hat im allgemeinen zur Zeit der Grasfütterung einen angenehmeren Geschmack, aber sie hält sich dann weniger gut. Die lebhaft gelbe Farbe der Butter, namentlich der sogenannten Grasbutter, gilt vielen Hausfrauen als ein Zeichen für die Güte der Butter; dies ist aber durchaus nicht zutreffend, da die lebhaft gelbe Färbung stets nur auf künstlichem Wege erreicht werden kann. — Ist die Butter durch anderen Fettzusatz gefälscht, so verrät sich das dadurch, daß sie zu fest und bröcklig ist. Zusatz von Kartoffelmehl macht sich beim Schmecken auf der Zunge bemerkbar.

Freilich ist es oft schwer, ja beinahe unmöglich, wohl-schmeckende reine Butter zu kaufen; denn die Butter ist äußerst empfindlich und nimmt so leicht wie kein anderer Stoff den Geschmack und Geruch anderer mit ihr in Berührung kommen-der Sachen an. Wenn man an die unsaubere Handhabung beim Kneten der Butter, an die unsaubere Behandlung der Butter bei vielen Händlern denkt, so wird man leicht die Ursache dafür finden, daß Kaufbutter so oft unangenehm schmeckt und riecht. Es müßte daher das Ideal einer jeden Hausfrau sein, sich die Butter selbst bereiten zu können.

**Rez. 3. Die Bereitung der Butter.** Wir wollen hier keine Beschreibung für die Butterbereitung im großen geben, denn das würde ja über den Rahmen eines Kochbuches hinausgehen. Mit Hilfe der Arndtschen Buttermaschine (Fig. 21) ist es jedoch auch im Haushalte ein leichtes, in 10 Minuten die denkbar reinste, wohl-schmeckendste Butter herzustellen. Die hierzu erforderliche Sahne kann man sehr gut von der Haushaltungsmilch abnehmen, wenn man dieselbe ca. 12 Stunden stehen läßt, dann den Rahm abschöpft und diesen an einem kühlen Orte aufbewahrt. Alle 2—3 Tage kann man dann zum Buttern schreiten.

Man fülle den Glasbehälter zu  $\frac{2}{3}$  mit Rahm oder Sahne, welche Zimmertemperatur (ca. 15° R) haben muß. Um diese Temperatur zu erreichen, stelle man, wenn nötig, den Glasbehälter in warmes, resp. kaltes Wasser. Darauf schraubt man

Ghrhardt, Kochbuch.

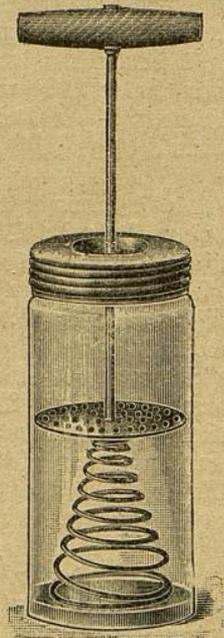


Fig. 21.  
Arndtsche Buttermaschine.

den Glasbehälter zu und bewegt den Schlagmechanismus lebhaft auf und ab, bis sich die Butterbildung vollzogen hat.

Sodann sammle man die am Schläger haftende und in der Buttermilch schwimmende Butter und wasche dieselbe durch kurzes Kneten in reinem Wasser aus. Soll die Butter hart werden, so stelle man sie darauf an einen kühlen Ort.

Will man Butter längere Zeit frisch erhalten, so muß sie gut ausgebuttert und ausgewaschen sein, d. h. durch wiederholtes tüchtiges Kneten, zuerst in klarem Wasser, dann außerhalb desselben, müssen alle zurückgebliebenen Milchteile aus der Butter entfernt sein. Hierauf wird die Butter gesalzen; man muß sie mit dem Salz gut durchkneten, muß aber vorsichtig sein, daß man nicht zu stark salzt, denn einesteils wird dadurch der gute Geschmack beeinträchtigt, andernteils nimmt die Butter in diesem Falle zu viel Wasser auf. Zuletzt drückt man die Butter in Steintöpfe, bindet diese zu und verwahrt sie am kühlen Orte. Butter längere Zeit in Holzfässern aufzubewahren, ist nicht ratsam, da sie den Holzgeschmack leicht annimmt.

Neben der Butter finden heutzutage auch noch Margarine, Kokosnußbutter und Palmöl in der Küche Verwendung. Margarine ist ein künstliches Produkt aus Rindstalg, dem durch Pressung das unverdauliche Stearin entzogen wurde, und welches durch Dampf leicht erwärmt und mit frischer Milch oder Sahne verbuttert wird. Da die Zubereitung der Margarine unter strengster Aufsicht steht, können nur die besten Rohstoffe dazu verwendet werden, und wird deshalb auch mit peinlichster Sauberkeit und Akkuratess bei der Fabrikation verfahren. Man kann daher unbeanstandet Margarine in der Küche verwenden, jedenfalls mit ruhigerem Herzen als die amerikanischen Speisefette. — Gutes Nierenfett soll sich durch weiße Farbe und Festigkeit auszeichnen.

**Öle** verwenden wir in unserer deutschen Küche im allgemeinen nur im geringen Maße. Dasjenige Öl, das man unter dem Namen Provencer- oder Olivenöl einkauft, ist selten echtes Baumöl, sondern meistens Baumwollsamöhl. Echtes Olivenöl ist sehr teuer. Ein recht guter Ersatz für Baumöl ist Mohnöl und auch Rüböl, doch müssen beide auf kaltem Wege aus den Samen gepreßt sein, um feinen Geschmack zu haben. Ein gutes Speiseöl soll entweder ganz geruchlos sein oder nur schwach aromatisch duften; ranzige Beschaffenheit desselben verrät sich leichter durch den Geruch als durch einmaliges Kosten. Man verwahrt Speiseöl in gut verschlossenen Flaschen am kühlen Orte. — Nimmt das Speiseöl im Winter vielleicht ein trübes Aussehen an, so braucht man daraus noch nicht zu schließen, daß das Öl verdorben sei; es ist dies einzig und allein die Einwirkung der Kälte, und die trübe Beschaffenheit verliert sich, sobald sich das Öl etwas erwärmt.

**Eier** sind nur dann gut, wenn sie frisch sind. Mit völliger Sicherheit lassen sich frische Eier aber niemals erkennen, es ist daher immer ratsam, bei der Verwendung der Eier, diese stets einzeln in einen Tassentopf zu schlagen, ehe man sie zu der Masse schüttet, da man sich leicht mit einem schlechten Ei die ganze Speise verdirbt. Um frische Eier mit ziemlicher Sicherheit zu erkennen, seien hier drei Wege angegeben.

Wenn man ein Ei vor dem Ohr schüttelt, so läßt sich beim frischen Ei gar kein Geräusch vernehmen, faule Eier dagegen schwappen in der Schale. — Ein kleiner Apparat zum Erkennen frischer Eier ist der Eierprüfer (Fig. 22). Man stellt das Ei in die obere Öffnung und hält es gegen das Licht; ist das Ei frisch, so erscheint

es in dem kleinen Spiegel, der unten am Boden schräg angebracht ist, hell; dunkle Stellen zeigen an, daß das Ei schlecht ist. — Wenn ein Ei längere Zeit liegt, so bildet sich innerhalb desselben durch die Verdunstung ein Luftraum. Um nun festzustellen, wie groß die Verdunstung, wie alt also das Ei ist, löst man 30 g Salz in  $\frac{1}{4}$  l Wasser auf und legt die Eier einzeln in diese Lösung hinein. Frische Eier sinken langsam unter, zwei bis drei Tage alte Eier sinken nur etwa bis zur Mitte unter, und acht Tage alte oder bebrütete Eier schwimmen an der Oberfläche.

Da die Hühner nicht das ganze Jahr hindurch gleichmäßig Eier legen, ist es von großer Wichtigkeit, Mittel und Wege zu finden, um die Eier für längere Zeit frisch zu erhalten. Nicht alle Eier eignen sich zum Konservieren, am besten sind zu diesem Zweck die März-, April- und Septembereier. Das Haupterfordernis ist, daß die Eier nicht bebrütet sind, denn angebrütete Eier verderben sehr schnell.

Früher war die gewöhnlichste Art der Aufbewahrung das Kalten der Eier. Zu diesem Zwecke schüttet man ein paar Schaufeln gelblichten Kalk in einen Eimer Wasser und rührt die Mischung gut durch. Man tue nun in ein Faß oder einen Topf auf den Boden eine Schicht Sand und ordne hierauf die Eier, so daß sie sich berühren; nachdem man 12 bis höchstens 16 Schichten übereinander gelegt hat, gießt man die gut ungerührte Kalkmilch darüber, so daß die Lösung noch mehrere Centimeter über den Eiern steht. Das Faß muß zugedeckt an einem kühlen Orte stehen bleiben, wo aber die Eier doch nicht gefrieren können. Solche Kalk Eier halten sich lange Zeit, nehmen aber leicht einen unangenehmen erdigen Geschmack an. Sie eignen sich auch nicht zum Kochen in der Schale, da die Schale springt. Das Eiweiß gibt beim Schlagen keinen Schnee.

Im Keller darf man Eier niemals aufbewahren, auch nicht an Orten, wo stark riechende Substanzen sind, oder an solchen Orten, die im Sommer zu heiß werden. Als vorteilhaft hat es sich erwiesen, die Eier in eine heiße Gummilösung zu tauchen und danach mit Gips zu bestreuen. Es ist auch empfehlenswert, die Eier einige Zeit in Wasserglas zu legen und danach trocknen zu lassen. Man packt sie auch wohl in Holzasche, Sägespäne, Spreu, Sand, Häcksel oder Kohlenpulver oder überzieht sie mit Wachs und Fett. Ein einfaches billiges Verfahren ist es, die Eier ein wenig mit Baumöl zu bestreichen.

Alle diese künstlichen Mittel sollen dazu dienen, die Luft von den Eiern abzuschließen; da nun aber in jedem Ei schon an sich etwas Luft enthalten ist, die schon genügen würde, das Verderben des Eies herbeizuführen, so sind auch alle diese Vorsichtsmaßregeln nicht durchaus zuverlässig. Es ist daher am besten, man richtet sich Stellagen zum Aufbewahren der Eier ein, diese Stellagen bestehen aus einfachen Brettern mit viereckigen, nicht runden Öffnungen, welche gerade so groß sein müssen, daß ein Ei nicht hindurchfallen kann. Man muß die hier aufgestellten Eier alle Tage umdrehen, so daß einmal das spitze, das andere Mal das stumpfe Ende nach oben kommt. Wenn man dann noch für gute Lüftung sorgt, so halten sich gute Eier auf diese Weise wochenlang.

Erfrorene Eier macht man wieder genießbar, indem man sie zwei bis drei Stunden in recht kaltes Wasser legt, wodurch der Frost auszieht.

**Die Milch.** Dem Dickwerden oder Gerinnen der Milch bei heißem Wetter oder Gewitterluft kann man dadurch vorbeugen, daß man der Milch beim Abkochen

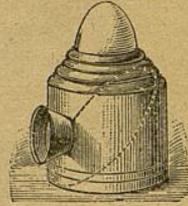


Fig. 22. Eierprüfer.

eine geringe Kleinigkeit Natron zusetzt. Will man sie bis zum nächsten Tage aufbewahren, so tut man gut, die Milch am Abend nochmals aufzukochen. Gut gefochte Milch hält sich am besten in Krügen mit luftdicht schließendem Deckel (Fig. 23), da auf diese Weise das Hineinfallen der in der Luft befindlichen Fäulniserreger verhindert wird. (Siehe Kap. 6. Vom Einmachen.)



Fig. 23. Milchkrug mit luftdicht schließendem Deckel.

nur leicht zusammen. Hat das Mehl eine graue Farbe, so läßt sich vermuten, daß demselben Kreide, Schwerspat oder Gips zugefetzt ist. Auch andere Mehlsorten beein-

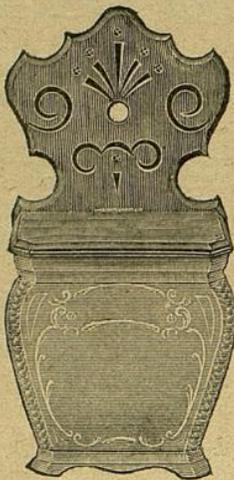


Fig. 24. Mehlbüchse.

flüssen die Farbe, nur nicht Kartoffel- oder Stärke- und Reismehl; da aber das erstere ebenso teuer, das letztere sogar noch teurer ist, als Weizenmehl, so ist eine Fälschung durch die beiden genannten Mehlsorten nicht zu befürchten.

Die Güte des Mehls erkennt man besonders an der Farbe. Gutes Weizenmehl ist fast rein weiß und hat einen leichten gelblichen Schimmer. Es hat einen angenehm süßlichen Geruch und Geschmack und ballt sich beim Pressen zwischen den Fingern

hat das Mehl eine graue Farbe, so läßt sich vermuten, daß demselben Kreide, Schwerspat oder Gips zugefetzt ist. Auch andere Mehlsorten beeinflussen die Farbe, nur nicht Kartoffel- oder Stärke- und Reismehl; da aber das erstere ebenso teuer, das letztere sogar noch teurer ist, als Weizenmehl, so ist eine Fälschung durch die beiden genannten Mehlsorten nicht zu befürchten.

Roggenmehl ist etwas dunkler gefärbt als Weizenmehl, hat sonst aber dieselben Eigenschaften. Schlechtes Mehl, sowohl Roggen- wie Weizenmehl, hat eine rötliche Farbe oder zeigt auch wohl dunkle Punkte. Es riecht und schmeckt säuerlich und dumpf. Wenn man die Hand hineinsteckt, so hat man in derselben ein gewisses Kältegefühl. Über den Zusatz von Kreide, Schwerspat oder Gips kann man sich nur mit Sicherheit Gewißheit verschaffen, wenn man eine Mehlsprobe verbrennt; die zurückbleibende Asche darf bei reinem Mehl nur 8 Prozent betragen. Über die Untermengung von andern Mehlsorten gibt das Mikroskop die beste Auskunft durch die Form der Stärkekörner.

Stärkemehl wird aus Kartoffel-, Weizen- oder Reismehl gewonnen und ist reinweiß und feinkörnig. In bezug auf den Nährwert sind alle drei Sorten gleich; aber ihre

Quellungsfähigkeit ist eine verschiedene.

Beim Einkauf von Reis achte man darauf, daß man gute Sorten bekommt, denn einesteils quellen dieselben viel mehr, sind also ausgiebiger, andernteils sind sie auch im Aussehen und Geschmack besser als die geringen Sorten. Der beste Reis ist der Karolinareis. Man versteht unter diesem Namen alle im Süden Nordamerikas gebaute Frucht. Die Körner sind lang und eckig, mattweiß oder durchscheinend. Eben-

falls von sehr guter Qualität ist der Savareis, den man früher unter dem Namen Tafelreis kaufte. Das Korn ist etwas kleiner und weißer als der Karolinareis. Der Bengalreis ist großkörnig und rötlich, seines Wohlgeschmacks wegen ebenfalls geschätzt. Auch der Patnareis ist zu empfehlen; die Körner sind klein, lang gestreckt und dünn, dabei sehr weiß. Der Ragunreis ist eine gute Mittelsorte. Die andern Reissorten sind wohlfeiler, enthalten aber meist auch sehr viel Bruch.

Beim Sago unterscheidet man drei Sorten, den echten oder Perlsgago, Krumen-sago oder Tapioka und Kartoffelsago. Beim Einkauf kann man Perlsgago und Kartoffelsago wohl verwechseln. Der Perlsgago ist nicht mehlig, halb durchscheinend und hart und hat einen leichten rötlichen Schimmer. Kartoffelsago ist mehlig, undurchsichtig und nicht so hart, dabei entweder reinweiß, oder ausgesprochen rot; in letzterem Falle ist er nämlich künstlich gefärbt. Wirklich guter Kartoffelsago steht übrigens dem echten Sago nicht nach; er muß beim Kochen klar und körnig bleiben, während schlechter Kartoffelsago entweder zerfließt oder sich zu dicken Klumpen zusammenballt.

Griß ist grobkörnig gemahlener Weizen oder Reis. Grüze ist grob geschroteter Hafer, Buchweizen oder Gerste. Graupen sind von den Hülsen befreite Weizen- oder Haferkörner, die in verschiedenem Grade zerkleinert und dann abgerundet sind. Griß und Graupen sollen eine klare weiße Farbe haben und dürfen keinen mehligten Bodensatz zurücklassen, andernfalls sind sie verfälscht. Gute Grüze läßt in ihren einzelnen Bestandteilen erkennen, aus welchem Getreide sie gewonnen ist.

Die Aufbewahrung der Mehle und Vorkostwaren ist eine sehr einfache; das Haupterfordernis zu ihrer Konservierung ist Trockenheit. Am trockensten Orte aufbewahrt, am besten in offenen Kästen oder Steintöpfen, die man nur zudeckt, wenn die Speisekammer gereinigt wird, halten sich dieselben sehr lange; man tut jedoch gut, das Mehl und dem ähnliche Stoffe wöchentlich einmal mit einer Kelle umzurühren, wodurch das Dampferwerden verhindert wird. Um einen kleinen Vorrat zur Hand zu haben, hängt man eine Mehlbüchse (Fig. 24) in die Küche, die jedoch verdeckt gehalten wird, um das Mehl vor Staub und Rauch zu schützen.

**Die Kolonialwaren.** Wenn man den Kaffee nicht selbst röstet, so empfiehlt es sich nicht, größere Vorräte einzukaufen; in diesem Falle kauft man mindestens einmal in der Woche den Kaffee frisch gebrannt und verwahrt ihn am besten in einer Glas- oder Porzellanbüchse mit luftdichtem Patentverschluß (Fig. 25). Wer aber den Kaffee selbst röstet, muß stets mehrere Sorten Kaffee einkaufen und dieselben nach dem Brennen mischen, denn Kaffee, von einer Sorte allein bereitet, ist im Geschmack am wenigsten angenehm. Unter den beliebtesten Sorten steht der Mokka obenan, den man leicht an seinen kleinen rundlichen Bohnen erkennt; Mokka allein hat aber etwas Strenges und verursacht leicht Kopfschmerzen; wird er aber anderen Kaffeesorten etwa zum dritten Teile beigemischt, so verleiht er denselben ein vorzügliches Aroma. Ebenfalls vorzügliche Kaffeesorten sind Ceylon, Menado, Java; von geringerer Qualität und daher auch billiger sind die westindischen Kaffees, Brasil, Venezuela, Domingo u. s. w.

Den Tee kann man in größeren Mengen einkaufen, doch ist es nicht ratsam, Vorräte für länger als ein Jahr zu halten, und auch das nur, wenn man ihn in

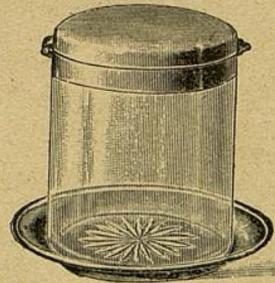


Fig. 25. Kaffeebüchse mit Patentverschluß.

fest verschlossenen Büchsen (Fig. 26) aufbewahrt, da der Tee sein Aroma leicht einbüßt. Grüne Teesorten werden jetzt immer weniger gebraucht, sie sind auch nicht zu empfehlen, da sie der Gesundheit schädlich sind. Man wählt von den schwarzen Sorten meistens Souhong und Peccoblüten, deren Geschmack gemischt den meisten Leuten angenehm ist.

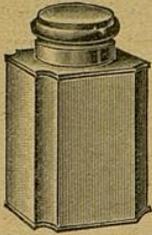


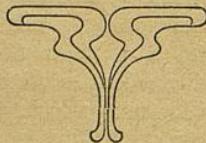
Fig. 26. Teebüchse.

Beim Einkauf des Zuckers sind drei Momente besonders zu beachten: die Farbe, die Löslichkeit und Süßigkeit des Zuckers. Guter Zucker muß weiß sein und eher einen Schein ins Gelbe als ins Blaue haben. Um Löslichkeit und Süßigkeit festzustellen, wirft man ein Stück Zucker in Wasser; dasselbe muß vollständig klar bleiben und rein süß schmecken, alsdann enthält der Zucker keine fremden Beimischungen. Bei dem Hutzucker oder Brotzucker unterscheidet man als beste Sorte Raffinade in mehreren Abstufungen, als zweite Sorte Melis I. und II. Qualität. Diesen Zucker verwendet man vorzüglich zum Einmachen. Für den Küchengebrauch ist gemahlene Raffinade zu empfehlen, denn der weiße Farin ist nicht selten durch Zusätze gefälscht. Die Raffinade ist an ihrer Grobkörnigkeit zu erkennen und wird im Mörser gestoßen, um sie auf der Tafel oder auch sonst als Streuzucker zu verwenden. Zum Kaffee und Tee ist der in Würfel gegossene Zucker zu empfehlen, da er das lästige Zuckerschlagen erspart, ohne teurer zu sein. Die Aufbewahrung des Zuckers ist eine höchst einfache. Man muß nur den Zucker vor Staub und Feuchtigkeit schützen und bewahrt ihn deshalb am besten in Töpfen oder Tonnen aus Steingut auf, die man mit einem Deckel verdeckt.

Weißbrot sowohl wie Schwarzbrot hebt man am besten in Blechbüchsen oder Steintöpfen auf; auch allerlei Kuchenwaren bleiben in Blechkästen am längsten frisch und schmackhaft.

Über Einkauf und Aufbewahrung der Gewürze siehe 5. Kapitel.

Über Einkauf und Aufbewahrung des Essigs siehe 7. Kapitel.





## Marktkalender für alle Monate des Jahres.

### Januar.

**Wild:** Hase, Rehbock, Hirsch, Damhirsch, Renntier, Gemse, Wildschwein.

**Geflügel:** Altes Huhn, Kapaun, Poularde, Puter, junge Taube, Gans, Ente, Fasan, Rebhuhn, Haselhuhn, Schneehuhn, Auer- und Birkwild.

**Fische und Schaltiere:** Aal, Karpfen, Blei, Lachs oder Salm, Hecht, Zander, Schlei, Barbe, Karausche, Dorsch, Schellfisch, Seezunge, Steinbutt, Scholle, Stockfisch, Austern, Kaviar, marinierte und geräucherte Fische.

**Gemüse:** Artischocken und Kardy, Blumenkohl, Rotkohl, Grünkohl, Weiß- und Wirsingkohl, Sauerkraut, Mohrrüben, Steck- oder Kohlrüben, Teltower Rübchen, Schwarzwurzeln, Pastinaken und Sellerie, Hülsenfrüchte.

**Obst:** Apfel und Birnen, Apfelsinen, Ananas, getrocknete Datteln und Feigen, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Paranüsse.

### Februar.

**Wild:** Rehbock, Hirsch, Damhirsch, Renntier.

**Geflügel:** Altes Huhn, Kapaun, Poularde, Puter, junge Taube, Rebhuhn, Haselhuhn, Schneehuhn, Auer- und Birkwild, Fasan, Schnepfe, Wildente, Kramtssvogel.

**Fische und Schaltiere:** Aal, Karpfen, Karausche, Blei, Lachs oder Salm, Schlei, Zander, Barbe, Dorsch, Schellfisch, Seezunge, Steinbutt, Scholle, Kabeljau, Stockfisch, Austern, Kaviar, marinierte und geräucherte Fische.

**Gemüse:** Artischocken und Kardy, Blumenkohl und Spinat, Brunnenkresse, Rot- und Grünkohl, Weiß- und Wirsingkohl, Sauerkraut, Karotten, Steck- oder Kohlrüben, Teltower Rübchen, Pastinaken und Sellerie, Schwarzwurzeln, Hülsenfrüchte.

**Obst:** Apfel und Birnen, Ananas, Apfelsinen, Datteln und Feigen, Walnüsse, Haselnüsse, Paranüsse, Mandeln.

### März.

**Wild:** Renntier.

**Geflügel:** Huhn, Poularde, Kapaun, Puter, junge Taube, Wildente, Schnepfe, Auer- und Birkwild, Kiebitzeier.

**Fische und Schaltiere:** Barsch, Karpfen, Karausche, Lachs, Schlei, Dorsch, Kabeljau, Schellfisch, Seezunge, Butte, Scholle, grüne Heringe.

**Gemüse:** Artischocken und Kardy, Blumenkohl, Sauerkraut, Karotten, Pastinaken, Meerrettich, rote Rüben, Schwarzwurzeln, Steckrüben, Teltower Rübchen, Spinat, Kapuzinerkresse, Sprosskohl, Morcheln, Radieschen, Sauerampfer, Hülsenfrüchte.

**Obst:** Ananas, Apfel und Birnen, Apfelsinen, Datteln und Feigen, Walnüsse, Haselnüsse, Paranüsse, Mandeln.

## April.

Wild: —

Geflügel: Auer- und Birkwild, Schnepfe, Huhn, Poularde, Puter, Taube, Kiebitzeier, Möweneier.

Fische und Schalthiere: Aal, Lachs, Forelle, Schlei, Dorsch, Schellfisch, Kabeljau, Seezunge, Butte, Scholle, Austern, Kaviar, Schnecken, Garnelen, Hummer, Languste.

Gemü.: Blumenkohl, Hopfenkeimchen, Brunnenkresse, frische Petersilie, Gewürzkräuter, Kapuzinchen, Rhabarber, Spinat, Sauerampfer, Spargel, Sprossenkohl, Morcheln, Radieschen, Salat.

Obst: Apfelsinen.

## Mai.

Wild: Frischling, Rehbock.

Geflügel: Auer- und Birkwild, Huhn, Poularde, Taube, Kiebitzeier, Möweneier.

Fische und Schalthiere: Aal, Forelle, Neunauge, Dorsch, Schellfisch, Kabeljau, Seezunge, Butte, Scholle, Matjeshering, geräucherter Lachs, Schnecken, Garnelen, Hummer, Languste.

Gemüse: Blumenkohl, Spinat, Kohlrabi, Hopfenkeimchen, Brunnenkresse, frische Petersilie, Gewürzkräuter; Sauerampfer, Spargel, Sprossenkohl, Morcheln, Radieschen, Salat, Rhabarber.

Obst: Apfelsinen, Kirschen, unreife Stachelbeeren.

## Juni.

Wild: Frischling, Rehbock.

Geflügel: Huhn, Poularde, junge Ente, junge Gans, Taube, Rüdcken.

Fische und Schalthiere: Aal, Aalraupe, Forelle, Seezunge, Butte, Scholle, Matjeshering, Hummer, Languste, Krebse, Garnelen, Schnecken.

Gemüse: Blumenkohl, Kohlrabi, Sprossenkohl, Spinat, Spargel, junge Erbsen, junge Bohnen, Kopfsalat, frische Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer, Radieschen, Rhabarber.

Obst: Erdbeeren, Kirschen, unreife Stachelbeeren, Aprikosen.

## Juli.

Wild: Rehbock, Hirsch, Wildschwein.

Geflügel: Huhn, Poularde, Kapaun, junger Puter, junge Ente, junge Gans, Taube, Rüdcken, Fasan, Wildente.

Fische und Schalthiere: Aal, Aalraupe, Forelle, Barbe, Barsch, Karpfen, Zander, Lachs, Seezunge, Butte, Scholle, Matjeshering, Hummer, Languste, Krebse, Garnelen.

Gemüse: Artischocken, Blumenkohl, Kohlrabi, grüne Erbsen, grüne Bohnen, Puffbohnen, Karotten, neue Kartoffeln, Gurken, Melonen, Pilze, Kopfsalat, Endivien, Radieschen, Rettiche.

Obst: Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Kirschen, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Aprikosen, Pfirsiche, Tomaten.

## August.

Wild: Hirsch, Rehbock, Wildschwein, Damhirsch, Hase, Kaninchen.

Geflügel: Huhn, Poularde, Kapaun, Taube, junger Puter, junge Ente, junge Gans, Wildente.

Fische und Schalthiere: Aal, Aalraupe, Forelle, Barsch, Karausche, Zander, Lachs, Hecht, Matjeshering, Seezunge, Butte, Scholle, Hummer, Languste, Krebse, Garnelen.

Gemüse: Artischocken, Blumenkohl, Kohlrabi, grüne Erbsen, grüne Bohnen, Karotten, Wirringkohl, neue Kartoffeln, Gurken, Melonen, Pilze, Maiskolben, Kopfsalat, Endivien, Radieschen, Rettiche, rote Rüben.

**Obst:** Himbeeren, Heidelbeeren, Preiselbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Kirschen, Birnen, Pflaumen, Tomaten, Aprikosen, Pfirsiche.

### September.

**Wild:** Hirsch, Rehbock, Wildschwein, Damhirsch, Hase, Kaninchen.

**Geflügel:** Huhn, Poularde, Kapaun, Taube, junger Puter, junge Ente, junge Gans, Fasan, Wildente, Auer- und Birkwild, Rebhuhn, Schnepfe.

**Fische und Schaltiere:** Aal, Forelle, Barsch, Karpfen, Zander, Lachs, Hecht, Schlei, Seezunge, Butte, Scholle, Hummer, Languste, Krebse, Garnelen.

**Gemüse:** Artischocken, Blumenkohl, Kohlrabi, grüne Bohnen, Karotten, Wirsingkohl, Weißkohl, Rotkohl, Gurken, Melonen, Kürbis, Pilze, Maiskolben, Kopfsalat, Endivien, Radieschen, Rettiche, rote Rüben.

**Obst:** Heidelbeeren, Preiselbeeren, Aprikosen, Pfirsiche, Tomaten, Birnen, Pflaumen, Frühäpfel, Weintrauben.

### Oktober.

**Wild:** Hirsch, Rehbock, Wildschwein, Damhirsch, Hase, Kaninchen.

**Geflügel:** Junges Hähnchen, Kapaun, Taube, Puter, Ente, Gans, Fasan, Wildente, Auer- und Birkwild, Rebhuhn, Schnepfe, Kramtsvogel.

**Fische und Schaltiere:** Karausche, Karpfen, Lachs, Hecht, Zander, Schlei, Schellfisch, Seezunge, Butte, Scholle, Hummer, Languste, Austern, Kaviar.

**Gemüse:** Artischocken, Blumenkohl, Wirsingkohl, Weißkohl, Rotkohl, Karotten, Schwarzwurzeln, Teltower Rübchen, rote Rüben, Steckrüben, Spinat, Melonen, Kürbis, Sellerie, Endivien, Kapuzinchen, Trüffeln, Hülsenfrüchte.

**Obst:** Pflaumen, Birnen, Äpfel, Quitten, Preiselbeeren, Weintrauben, Ananas, Tomaten, Feigen, Datteln, Maronen, Haselnüsse, Walnüsse.

### November.

**Wild:** Hase, Rehbock, Hirsch, Damhirsch, Wildschwein, Kaninchen.

**Geflügel:** Huhn, Kapaun, Taube, Puter, Ente, Gans, Fasan, Auer- und Birkwild, Rebhuhn, Schnepfe, Kramtsvogel, Wildente.

**Fische und Schaltiere:** Barbe, Barsch, Karausche, Karpfen, Schlei, Zander, Schellfisch, Dorsch, Kabeljau, Seezunge, Butte, Scholle, grüner Hering, Austern, Kaviar.

**Gemüse:** Artischocken, Blumenkohl, Wirsingkohl, Weißkohl, Rotkohl, Grünkohl, Karotten, Schwarzwurzeln, Teltower Rübchen, rote Rüben, Steckrüben, Melonen, Kürbis, Sellerie, Endivien, Kapuzinchen, Trüffeln, Hülsenfrüchte.

**Obst:** Birnen, Äpfel, Quitten, Preiselbeeren, Weintrauben, Ananas, Feigen, Datteln, Maronen, Haselnüsse, Walnüsse.

### Dezember.

**Wild:** Hase, Rehbock, Hirsch, Damhirsch, Wildschwein, Kaninchen.

**Geflügel:** Huhn, Kapaun, Taube, Puter, Ente, Gans, Fasan, Auer- und Birkwild, Rebhuhn, Wildente.

**Fische und Schaltiere:** Barbe, Barsch, Karausche, Karpfen, Schlei, Zander, Schellfisch, Dorsch, Kabeljau, Seezunge, Butte, Scholle, grüner Hering, Austern, Kaviar.

**Gemüse:** Artischocken, Blumenkohl, Wirsingkohl, Weißkohl, Rotkohl, Grünkohl, Karotten, Schwarzwurzeln, Teltower Rübchen, rote Rüben, Steckrüben, Sellerie, Endivien, Hülsenfrüchte.

**Obst:** Birnen, Äpfel, Weintrauben, Ananas, Feigen, Datteln, Maronen, Haselnüsse, Walnüsse, Paranüsse.



## Praktische Winke

für Maße und Gewichte und Menge der Zutaten  
nach der Personenzahl.

Zwar sind schon seit einer Reihe von Jahren die neuen Maße und Gewichte eingeführt und auch wohl den meisten geläufig, aber älteren Damen namentlich macht es doch oft, wenn auch nicht Schwierigkeit, so doch Unbequemlichkeit, sich so ganz mit den neuen Maßen abzufinden. Hier und da finden sich auch noch alte Familienrezepte von Großmutter's Zeiten her, die natürlich nach alten Maßen und Gewichten angegeben sind, welche nun in neue umgerechnet werden müssen. Da halte ich es doch für angezeigt und glaube, den Wünschen meiner Leserinnen entgegenzukommen, wenn ich eine kurze Tabelle der neuen Maße und Gewichte folgen lasse. Die zweite Tabelle soll zur Erleichterung beim Umrechnen der alten Maße in neue dienen. Den beiden Tabellen geht ein Verzeichnis der Abkürzungen voran, welche auch durchgehends in den Kochrezepten Anwendung finden. Selbstverständlich erstrecken sich die Tabellen nur auf die Maße und Gewichte, welche in der Küche gebraucht werden. Man hat aber nicht immer Zeit, eine jede Kleinigkeit beim Kochen abzuwiegen oder zu messen, es folgen daher noch einige praktische Winke in bezug auf Maße, die man stets bei der Hand hat, als Eßlöffel, Weingläser, Obertassen u. s. w.

Beim Einkauf ist es wichtig, zu wissen, wieviel Fleisch, Gemüse oder dergl. man auf eine bestimmte Personenzahl zu rechnen hat. Die meisten der im Buche enthaltenen Rezepte sind für 4 Personen berechnet. Die letzte der Tabellen erteilt noch einige praktische Winke für die Berechnung beim Einkauf. Selbstverständlich läßt sich die Menge niemals genau angeben, da der Appetit nicht nur in verschiedenen Familien ein verschiedener, sondern sogar zuweilen in derselben Familie zeitweise abweichend ist. Ferner muß man sich mit der Menge stets danach richten, ob die Mahlzeit sich aus einem, mehreren oder vielen Gerichten zusammensetzt. Bei Vorbereitung zu einer Gesellschaft beachte man, ob man mehr Herren oder mehr Damen zu Tische hat; für Herren muß man selbstverständlich mehr berechnen als für Damen. Es ist nicht ratsam, für eine Gesellschaft zu knapp einzukaufen, da es keinen guten Eindruck macht, Reste anzubieten.

### Abkürzungen.

Hektoliter = hl, Liter = l, Schock = Schk., Mandel = Mdl., Groß = Größ.,  
Duzend = Dz., Stück = Stk., Zentner = Zt., Kilogramm = kg, Pfund = Pfd.,  
Gramm = g.

## Neue Maße und Gewichte.

### 1. Hohlmaße.

1 *hl* = 2 Scheffel = 100 *l*  
 1 Scheffel = 50 *l*.

### 2. Zählmaße.

1 Schf. = 4 Mdl. = 60 Stf.  
 1 Mdl. = 15 Stf.  
 1 Grß. = 12 Dk. = 144 Stf.  
 1 Dk. = 12 Stf.

### 3. Gewichte.

1 Zt. = 50 *kg* = 100 Pfd.  
 1 *kg* = 2 Pfd. = 100 Neulot = 1000 *g*  
 1 Pfd. = 50 Neulot = 500 *g*  
 1 Neulot = 10 *g*.

## Umrechnung der alten Maße und Gewichte in neue.

### 1. Hohlmaße (Fig. 27).

1 *l* ist um  $\frac{1}{8}$  kleiner als ein altes Berliner Quart; also ist 1 *l* =  $\frac{7}{8}$  Quart oder 1 Quart =  $1\frac{1}{7}$  *l* oder abgerundet  $1\frac{1}{10}$  *l*. Die alte sächsische Kanne ist kleiner als ein Quart, ja sogar noch um  $\frac{1}{20}$  kleiner als 1 *l*.

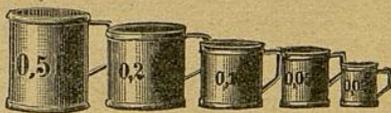


Fig. 27. Litermaße mit Dezimaleinteilung.

1 Anker = 38 *l*  
 1 Quart =  $1\frac{1}{10}$  *l*  
 $\frac{1}{2}$  " =  $\frac{6}{10}$  *l*  
 $\frac{1}{4}$  " =  $\frac{3}{10}$  *l*  
 1 Quartier =  $\frac{3}{4}$  *l*  
 1 Rössel =  $\frac{1}{2}$  *l*

1 Neuscheffel ist um  $\frac{1}{11}$  kleiner als der alte.  
 1 alte preussische Metze hält nicht ganz  $3\frac{1}{2}$  *l*.  
 $1\frac{1}{2}$  alte preussische Metzen sind genau 5 *l*.

### 2. Gewichte.

1 Pfd. = 30 alte Lot = 50 Neulot = 500 *g*  
 $\frac{1}{2}$  " = 15 " " = 25 " = 250 "  
 $\frac{1}{4}$  " =  $7\frac{1}{2}$  " " =  $12\frac{1}{2}$  " = 125 "  
 10 alte Lot =  $16\frac{2}{3}$  Neulot =  $166\frac{2}{3}$  *g*  
 5 " " =  $8\frac{1}{3}$  " =  $83\frac{1}{3}$  "  
 3 " " = 5 " = 50 "  
 2 " " =  $3\frac{1}{3}$  " =  $33\frac{1}{3}$  "  
 1 " " =  $1\frac{2}{3}$  " =  $16\frac{2}{3}$  "

### Praktische Winke über Maß und Gewicht.

1 *l* ungefähr = 4 Wassergläser = 6–7 kleine Obertassen = 8–9 Weingläser.  
 1 Weinflasche =  $\frac{3}{4}$  *l* = 7 Weingläser.  
 1 Weinglas = 6 Eßlöffel.

- 1 gestrichener Eßlöffel = 3 gestrichene Teelöffel.  
 1 Suppenteller =  $\frac{1}{4}$  l.  
 1 kleine Obertasse =  $\frac{1}{8}$  l.  
 1 Weinglas =  $\frac{1}{8}$  l.  
 1 l Wasser oder Milch wiegt 1 kg = 2 Pfd.  
 1 Weinglas Wasser oder Milch wiegt 125 g.  
 1 gewöhnliche Obertasse hält 100 g Mehl, 75 g geriebene Semmel, 160 g Grieß, 160 g Zucker, 180 g Reis, 200 g Sago.  
 1 gehäufte Eßlöffel hält 25 g Mehl, 15 g geriebene Semmel; knapp 35 g Zucker, 35 g Grieß; reichlich 35 g Reis, 35 g Butter.

#### Menge der Zutaten nach der Personenzahl.

**Fleischsuppe.** Man rechnet  $\frac{1}{2}$  Pfd. Rindfleisch oder  $\frac{3}{4}$  Pfd. Kalbfleisch auf 1 Person. Verwendet man Fleischreste und Knochen zur Suppe, so setzt man, um eine kräftige Fleischbrühe zu erhalten, auf die Person  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Fleischextrakt oder 8—10 Tropfen Maggikwürze hinzu.

Ein gutes altes Huhn gibt eine Suppe für 4—5 Personen.

**Rinder-, Kalbs- und Hammelbraten.** Bildet der Braten das Hauptgericht, so rechnet man  $\frac{3}{4}$  Pfd., bei einem Mahle von mehreren Gängen  $\frac{1}{2}$  Pfd. auf die Person.

**Hirschbraten.** Eine Hirscheule reicht bei einfacherem Mahle für 12 bis 14 Personen, bei größerem Mahle für 16—18 Personen. Der Hirschrücken reicht im ersteren Falle für 15—20 Personen, im letzteren für 25—30 Personen.

**Rehbraten.** Eine Rehkeule ist als Hauptschüssel ausreichend für 10 bis 12 Personen; sind schon mehrere Gänge vorangegangen, so genügt sie für 18—20 Personen. Ein Rehzieger ist hinreichend für 12—15 Personen.

**Hasenbraten.** Der Hase wird je nach der Größe für 6—8 Personen berechnet.

**Gans.** Eine Gans ist für 8—9 Personen genügend.

**Ente.** Eine Ente ist für 3—4 Personen hinreichend.

**Huhn.** Ein altes Huhn gibt eine Suppe für 4—5 Personen und reicht auch zum Frikassée für 4—5 Personen. Gibt man junge Hühner, so kommt es dabei sehr auf die Größe derselben an. Bilden die Hühner das Hauptgericht, so muß man von kleineren Hühnern 1 Stk. auf die Person rechnen, von größeren sind 2 Stk. für 3 Personen ausreichend. Als Nebengericht rechnet man 1 kleines auf 2 Personen oder 2 große für 5—6 Personen. Ein junges Huhn gibt ein Frikassée für 2—3 Personen.

**Kapaun.** Für 5—6 Personen ist ein Kapaun hinreichend.

**Boullarde (Masthuhn).** Eine Boullarde genügt für 6—8 Personen.

**Puter (Truthahn, Indian).** Ein großer gefüllter Puter ist als einziges Gericht ausreichend für 10—12 Personen, während man ihn, wenn es mehrere Gänge gibt, auf 18 Personen berechnen kann. Die Pute oder Truthenne ist etwas kleiner und schwächer und reicht daher für ungefähr 3 Personen weniger.

**Fasan.** Ein Fasan genügt für 6 Personen.

**Nebhuhn oder Schnepfe.** Gibt man Nebhuhn oder Schnepfe als einzigen Braten, so muß man 2 Tiere auf 3 Personen rechnen. Wird daneben noch ein zweiter Braten gereicht, so ist 1 Vogel für 2—3 Personen genügend.

**Taube.** Als einziges Gericht reichen 3 Tauben für 2 Personen, neben andern Schüsseln ist 1 Taube für 1 Person hinlänglich. Als Frikassée bereitet, kann man etwas weniger rechnen, es reichen in diesem Falle schon entweder 1 Taube für 1 Person oder 2 Tauben für 3 Personen.

**Kramtsvogel.** Für Damen berechnet man etwa 2 Kramtsvögel auf 1 Person; für Herren muß man schon 3—4 Vögel auf 1 Person rechnen.

**Beefsteak oder Kotelett.** Gibt man Beefsteak oder Kotelett nur mit Kartoffeln, so muß man 200—300 g Fleisch auf die Person rechnen; gibt man es als Beilage zum Gemüse, so kann man weniger nehmen.

**Gehacktes Fleisch zu Bouletten, Eskaloppes u. s. w.** Von gehacktem Fleisch rechnet man 1 kg für 5—6 Personen.

**Rindszunge.** Bereitet man eine Rindszunge als Ragout mit Klößchen, so erhält man ein Gericht, das für 8—10 Personen ausreichend ist. Von geräucherter Zunge als Beilage zum Gemüse muß man etwa 75 g auf die Person rechnen.

**Wildschweinskopf.** Bei einer Reihenfolge von mehreren Schüsseln ist ein Wildschweinskopf für 20—25 Personen hinreichend.

**Beilagen zum Gemüse.**

Für 1 Person	75 g	geräucherter Lachs.
" 1 "	75 "	geräucherte Zunge,
" 1 "	100 "	Schinken,
" 1 "	100 "	Kalbsmilch,
" 1 "	150 "	gehacktes Fleisch zu Brisoletts u.
" 1 "	2 Stck.	Saucisohen.

**Sauce.**  $\frac{1}{2}$  l gute kräftige Bratenjus ist ausreichend für 10—12 Personen. Buttersauce zu Fischen und Gemüse muß man etwas reichlicher zubereiten. Auch von süßen Saucen zu Mehlspeisen muß man mehr berechnen, etwa  $\frac{1}{2}$  l für 5—6 Personen.

**Fische.** Gibt man ein Fischessen, das bei Herren besonders beliebt ist, und bei dem die Fleischspeisen vollständig fehlen, so muß man  $\frac{3}{4}$ —1 Pfd. Fisch für die Person rechnen. Dient der Fisch nur als Vorspeise, so ist  $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$  Pfd. für die Person ausreichend. Lachs kann man stets etwas weniger kaufen als andere Fische. Man rechnet von Flußfischen, als Forellen, Salm und dergleichen  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$  Pfd. auf 1 Person, während man von Seefischen  $\frac{1}{2}$  Pfd. rechnen muß; bei Seezungen rechnet man 3 Filets für 1 Person. Gibt man Stockfisch mit Kartoffeln als einziges Gericht und kauft ihn in getrocknetem Zustande, so ist 1 Pfd. für 4—5 Personen hinreichend. Für die Zubereitung der Fische ist zu merken, daß ein trockner Fisch mehr, ein fetter Fisch dagegen weniger Butter verlangt. 1 Pfd. Kaviar reicht für 6—8 Personen.

**Gemüse.** Von Bohnen, grünen Erbsen, Möhren und Rüben rechnet man, nachdem dieselben fertig zum Kochen vorbereitet sind, einen Suppenteller voll auf die Person.

Spargel 250—300 g für eine Person; nimmt man Büchsen-spargel, so sind höchstens 175 g vollständig ausreichend für 1 Person.

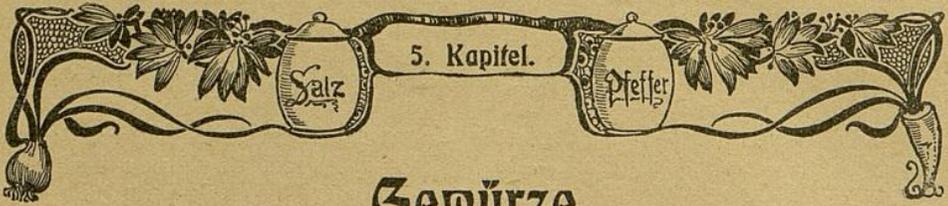
Blumenkohl rechnet man je nach der Größe 1 oder  $\frac{1}{2}$  Kopf; von Wirsingkohl und den anderen Kohllarten ist  $\frac{1}{2}$  Kopf ausreichend.

Von getrockneten Hülsenfrüchten, als Erbsen, Bohnen und Linsen muß man  $\frac{1}{4}$  Pfd. auf die Person rechnen.

Gibt man Reis in Milch gekocht als Hauptgericht, so muß man auf 1 Person 100 g Reis rechnen.

**Mehlspeise.** Bei der Bereitung der Mehlspeisen rechnet man durchschnittlich 1 Ei auf eine Person. Die Menge der übrigen Zutaten richtet sich selbstverständlich nach der Anzahl der Eier und muß danach genau berechnet werden.

**Gefrorenes.** Reichlich 1 l fertig gestellte Masse gibt Gefrorenes für 10—12 Personen.



# Gewürze, Extrakte und unschädliche Färbemittel.

## I. Die Gewürze.

Die Gewürze gehören nicht zu den eigentlichen Nahrungsmitteln; da sie aber dazu dienen, die Speisen nicht nur angenehm würzig und wohl-schmeckender, sondern

auch verdaulicher zu machen, so sind sie von größter Bedeutung. Wo bliebe die Kochkunst überhaupt, wenn ihr die Gewürze nicht zu Gebote ständen. Wir nehmen unsere Gewürze teils aus der heimischen Pflanzenwelt, teils werden sie aus der heißen Zone bei uns importiert.



Fig. 28. Knoblauch.



Fig. 30. Schnittlauch.

**Die Lauche.** Unter den bei uns wachsenden Gewürzpflanzen stehen die Zwiebel- oder Lauchgewächse obenan. Durch den stärksten Geschmack zeichnet sich der Knoblauch (Fig. 28) aus, der vorzüglich bei der Herstellung der Würst Verwendung findet. Von milderem Geschmack sind die Küchenzwiebel und der Porree (Taf. XIX, Fig. 1, 2), eine fettere Zwiebel ist die Schalotte oder der Eschlauch (Fig. 29); den mildesten Geschmack hat die Kokambole oder der Sandlauch. Vom Schnittlauch (Fig. 30) wird nicht die eigentliche Zwiebel verwendet, sondern die jungen, grünen Blätter.

Die Aufbewahrung der

Lauche ist eine sehr einfache; man hängt sie in Netzen auf oder breitet sie auf Brettern aus, wo sie vor Feuchtigkeit, aber auch vor Frost geschützt sind.

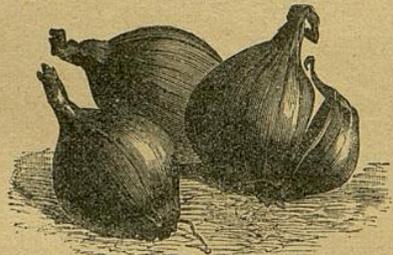


Fig. 29. Schalotte.

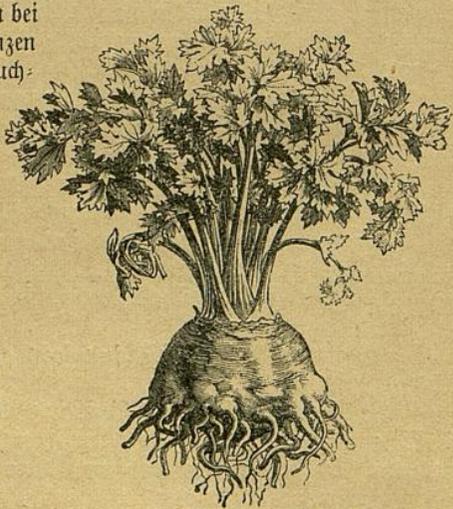


Fig. 31. Große Erfurter Knollensellerie.

**Die Gewürzkräuter.** Die Anzahl der Gewürzkräuter ist eine ebenso mannigfache wie ihre Verwendung. Die bekanntesten sind die Suppenkräuter: Petersilie, Porree, Sellerie und Möhre (gelbe Rübe oder Mohrrübe (Taf. XIX, Fig. 6). Von der Sellerie (Fig. 31 u. 32) verwendet man die Knolle und die ganz jungen, noch gelben Herzblätter; die großen grün gefärbten Blätter geben den Speisen einen strengen Geschmack. Man bewahrt die Wurzeln der eben genannten Kräuter am besten auf, indem man sie im Keller in recht trocknen weißen Sand einräbt.

Die grünen Blättchen der Petersilie (Fig. 33), die ein ungemein beliebtes Gewürz bilden, lassen sich nur schwer aufbewahren, denn getrocknet verlieren sie, wie kein anderes Kraut, ihren Geschmack. Wo es irgend angängig ist, ist es daher wohl lohnend, sich ein kleines Petersilienbeet anzulegen, etwa in einer kleinen Kiste im hellen frostfreien Keller oder am Küchenfenster. Praktisch sind auch die mit Löchern versehenen Blumentöpfe, wie man sie zur Maiblumenzucht verwendet. Man pflanzt die jungen Petersilienwurzeln so ein, daß die Blättchen durch die Löcher herauswachsen, und hängt den Topf an die Wand neben das Fenster. Man hat dann die Annehmlichkeit, auch im Winter immer einige Stielchen grüner Petersilie zu haben, ohne dieselbe erst teuer bezahlen zu müssen.



Fig. 32. Krause vielstenglige Schnittsellerie.

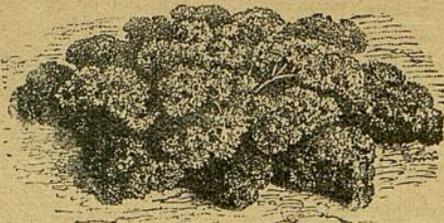
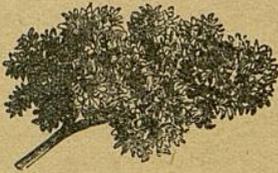


Fig. 33. Petersilie „Non plus ultra“.

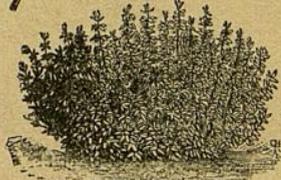
einem Zuviel, sonst könnten die Speisen leicht strenge, statt würzig schmecken. Über das Sammeln, Trocknen und Aufbewahren der Kräuter siehe den Abschnitt „Das Einmachen durch Trocknen und Dörren“.

Die anderen Kräuter: Majoran, Basilikum (Fig. 34), Estragon, Saturei oder Bohnen-

Pfefferkraut, Thymian (Fig. 35), Salbei (Fig. 36), Portulak (Fig. 37) können sowohl frisch, wie auch getrocknet verwendet werden.

Doch hüte man sich beim Gebrauch der

Kräuter vor Fig. 34. Kleinblättriges Basilikum.



**Die trocknen Gewürze.** Die trocknen Gewürze entstammen zum größten Teil der heißen Zone; die bei uns heimischen sind Kümmel, Fenchel, Anis, Koriander (Fig. 38) und Senf. Diese Gewürze sind mit Ausnahme des Senf nicht allzu scharf und unterscheiden sich dadurch von den ausländischen.



Fig. 35. Thymian.

Zu den bei uns vielfach gebrauchten ausländischen Gewürzen, die daher im Gewürzschrank stets vorrätig sein sollten, gehören: Der schwarze Pfeffer, der weiße Pfeffer, der Nelkenpfeffer, die Gewürznelke, das Lorbeerblatt, der Zimt, der Kardamom, der Ingwer, die Muskatnuß, die Muskatblüte und die Vanille. Der schwarze Pfeffer sind die noch unreifen Beeren des Pfefferstrauches, der weiße Pfeffer die reifen Beeren desselben Strauches, welche von den Schalen befreit sind; der weiße Pfeffer ist ungleich schärfer als der schwarze, darf also nur

in kleineren Mengen angewendet werden. Will man gestoßenen Pfeffer verwenden, so mahlt man am besten jedesmal die nötige Menge mit der Pfeffermühle. Der Nelkenpfeffer ist nicht so scharf wie der schwarze, stammt auch von einer andern Pflanze und vereinigt in sich den Geschmack des Pfeffers, der Nelke und der Muskatnuß. Er findet vielfach Anwendung und ist unter den verschiedensten Namen bekannt; Piment,

Neugewürz, Samaitapfeffer, Almodegewürz, Englischgewürz, Nelkenpfeffer und Gewürzkörner ist ein und dasselbe.

Die Gewürznelke, auch Nägelein genannt, die noch uneröffnete, getrocknete Blüte eines Tropenbaumes, wird meist zu süßen Speisen verwendet, die nicht weichlich, sondern herzhast schmecken sollen. Da, wo man fürchtet, daß die Gewürznelke auf den Speisen schwarze Flecke hervorgerufen könnte, bricht man die Köpfchen aus.

Die Lorbeerblätter (Fig. 39), dürfen, besonders da, wo man sie kocht, nicht zu reichlich angewendet werden, weil



Fig. 36. Salbei.

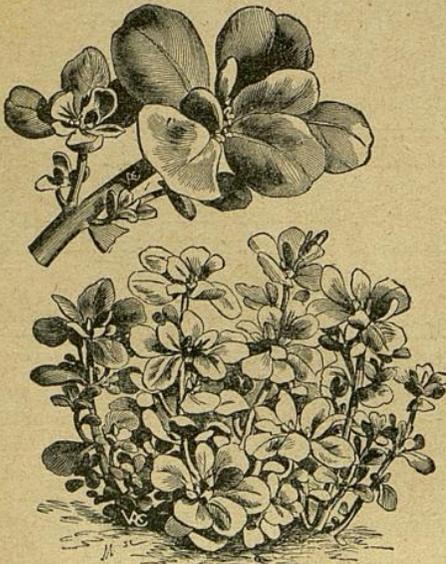


Fig. 37. Goldgelber Portulak.



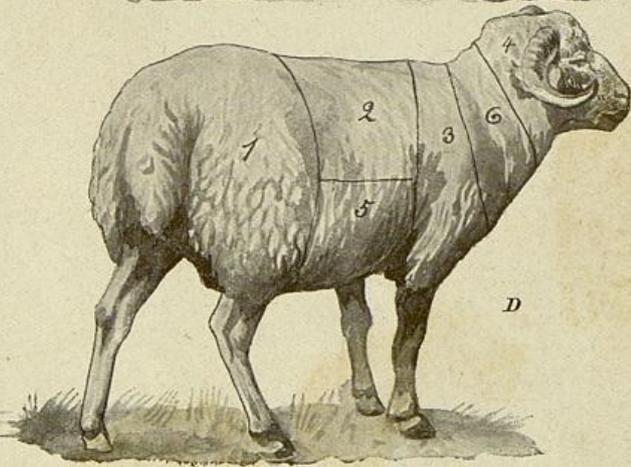
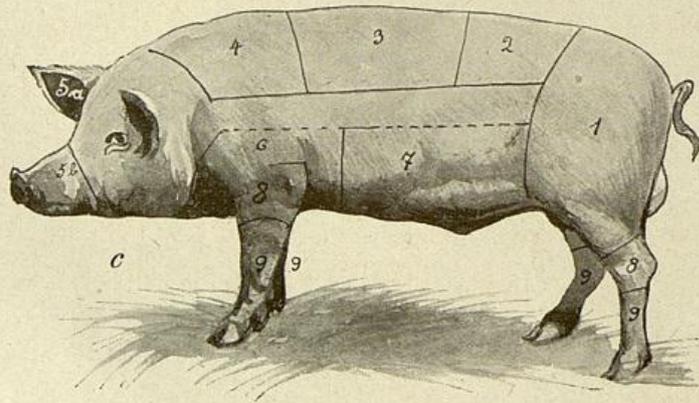
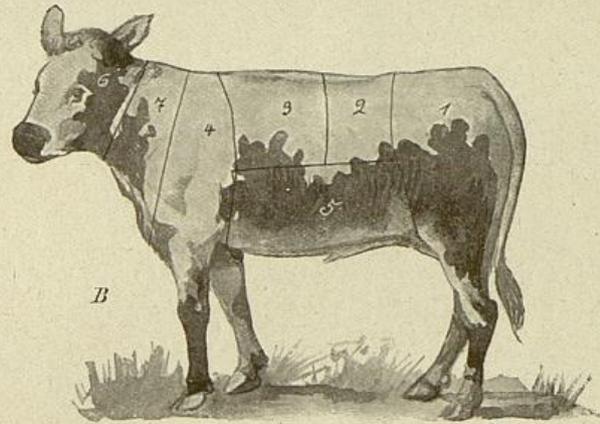
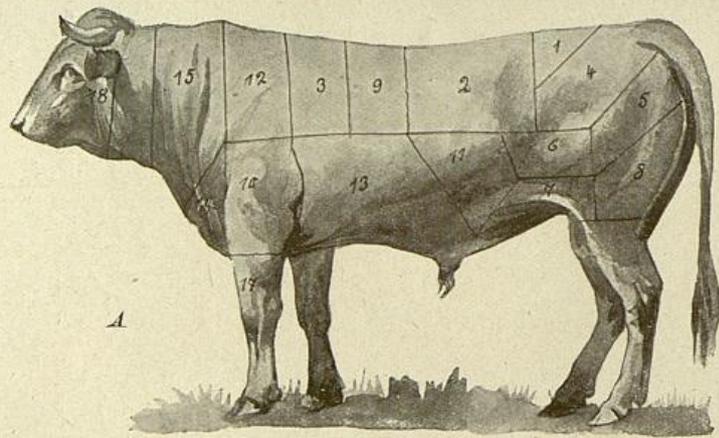
Fig. 38. Koriander.

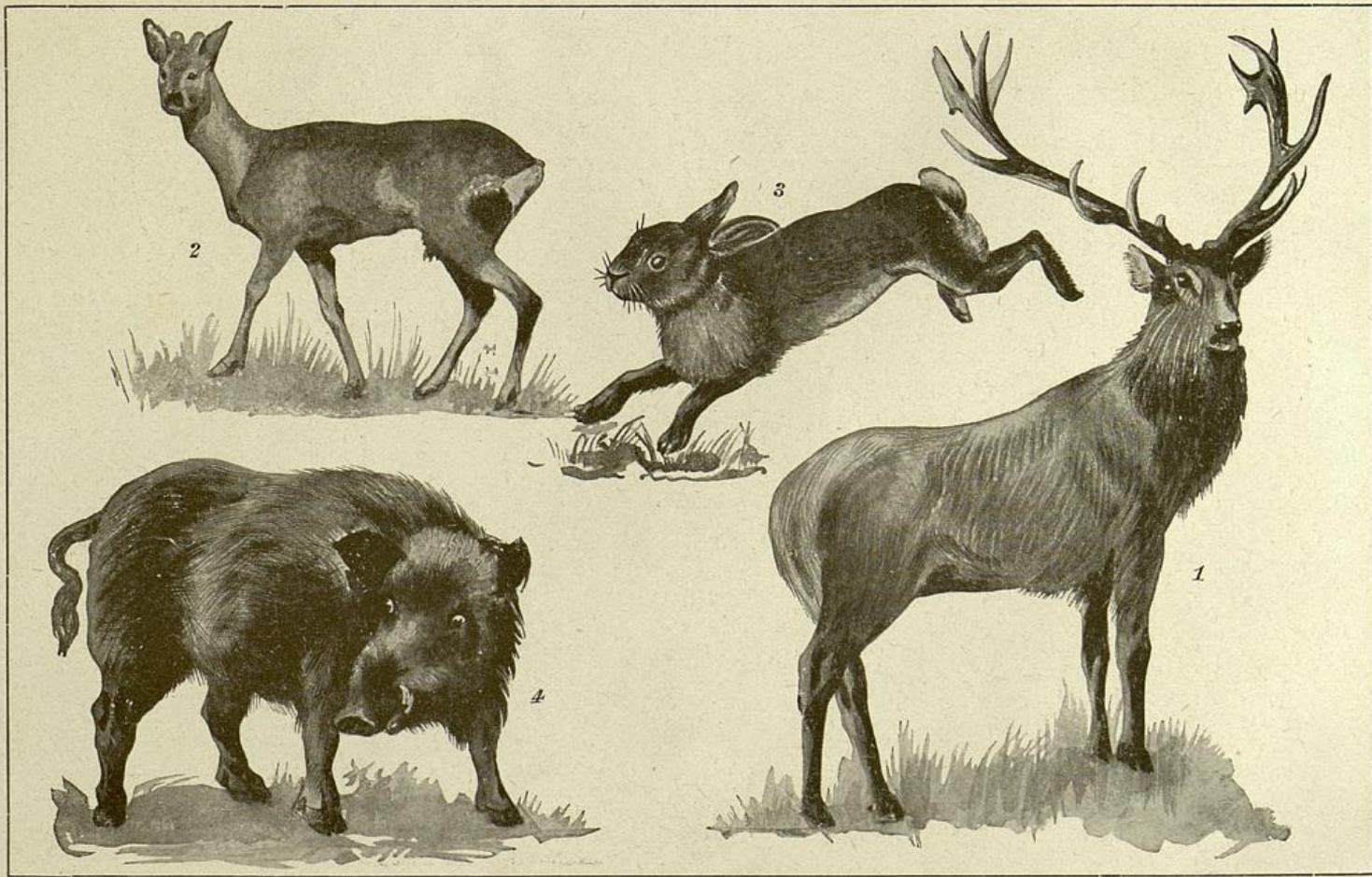


Fig. 39. Zweig des Lorbeerbaumes.

sie sonst den Speisen einen strengen Geschmack geben.

Der Zimt, die getrocknete Rinde des Zimtbaumes, wird in Stücken und gestoßen verwendet. Beim Einkauf des Zimts achte man darauf, daß man recht dünne Blättchen bekommt, die dicken, wo möglich mit Borke versehenen Stangen, sind von einer





minderwertigen Sorte; der gute Ceylonzimt kommt nur in ganz dünnen Platten in den Handel.

Will man Kardamom verwenden, der kleinkapselige ist der beste, so muß man die dreischaligen Kapseln erst öffnen, die Schalen entfernen und die darin enthaltenen Körnchen im Mörser (Fig. 40) stoßen.



Fig. 40. Mörser.

Beim Einkauf des Ingwer achte man darauf, daß man recht weiße Wurzeln erhält; man sehe auch danach, ob er im Bruch weiß ist; dies ist dann der gute Jamaikalingwer. Die billigeren grauen Sorten kann man bleichen, doch ist dies nicht zu empfehlen, denn je länger der Ingwer bleicht, desto mehr verliert er an Würze und Schärfe.

Muskatnuß und Muskatblüte (Fig. 41) werden von demselben Baume gewonnen. Die letztere ist die Fruchthülle der Muskatnuß und bedeutend schärfer im Geschmack, muß daher mit größerer Vorsicht angewendet werden. Die Muskatnuß wird beim Gebrauch auf einer feinen Reibe (Fig. 42) gerieben, die Muskatblüte dagegen im Mörser gestoßen.

Die Vanille (Fig. 43) ist das feinste und mildeste unserer Gewürze; der Geschmack verfliegt aber sehr leicht, und deshalb muß sie sorgfältig verwahrt werden.



Fig. 43. Vanille.

Am besten wickelt man die Schoten in Stanniol und hebt sie in dicht verforkten Gläsern auf.

Sehr scharfe, deshalb mit größter Vorsicht zu gebrauchende Gewürze sind der Spanische Pfeffer und der Cayennepfeffer. Der erstere (Fig. 44 u. 45) kommt meist ganz als getrocknete Schote in den Handel. Die grünen Schoten sind unreif und minderwertig; je roter die Schote, desto schärfer, desto besser ist sie. Der Cayennepfeffer kommt meist als fein gestoßenes Pulver, als Paprika zum Verkauf; beim Gebrauch desselben, nochmals — Vorsicht!



Fig. 41. Muskatnuß u. blüte.



Fig. 42. Gewürzreibe.

Ein Pulver, das dem Paprika an Schärfe gleichkommt, ist das Currypulver, ein Ragoutpulver, das eine Komposition von Koriander, Kurkuma, Pfeffer, Ingwer, Zimt, Muskatblüte, Gewürznelke, Kümmel und Cayennepfeffer ist. Es stammt aus Indien, wurde von dort nach England eingeführt und findet jetzt auch bei uns Verwendung.

Die Kapern, Knospen des Kapernstrauches (Fig. 46), kauft man nur in Gläsern, dieselben werden an Ort und Stelle in Salz und Essig eingelegt und so verschickt.

Was nun die Aufbewahrung der Gewürze anbetrifft, so merke man sich, die Gläser, Büchsen (Fig. 47) oder Döten, in welchen man die Gewürze aufbewahrt, müssen verschlossen gehalten werden, denn an der Luft verflüchtigen sich die Gewürze. Die beste Aufbewahrungsart ist die in verschlossenen Dosen, welche in einer gut schließenden Büchse stehen (Fig. 48). Ferner sei jeder Behälter mit einer deutlichen Aufschrift versehen, um etwaige Verwechslungen zu vermeiden. Große Vorräte an Gewürze anzuschaffen ist nicht empfehlenswert.

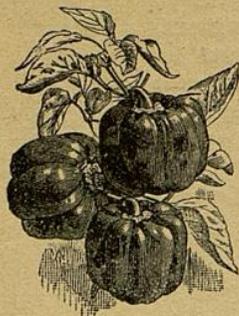


Fig. 44. Götiger mit der spanischer Pfeffer.



Fig. 45. Schnabelförmiger spanischer Pfeffer.

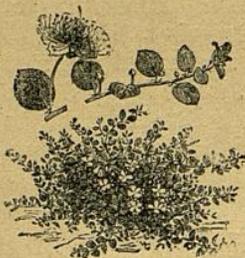


Fig. 46. Scapernstrauch.

**Gewürzextrakte.** Obgleich bis jetzt die Verwendung von Rohgewürzen wohl noch immer die meiste Verbreitung hat, möchte ich es doch nicht versäumen, die Hausfrauen auf die immer mehr in Aufnahme kommenden Gewürzextrakte hinzuweisen. Sind dieselben gewissenhaft und aus guten Rohstoffen hergestellt, so bieten sie nicht nur vollen Ersatz für die Rohgewürze, sondern haben unstreitig noch mancherlei Vorteile vor den letzteren voraus. Da die Vorbereitung, das Reinigen, Zerkleinern und Auskochen, wie es viele der Gewürze verlangen, fortfällt, so liegen Zeitersparnis und Bequemlichkeit beim Gebrauche der Extrakte auf der Hand. Ihre leicht lösliche Form ermöglicht eine rasche gleichmäßige Verteilung der Gewürzstoffe. Wenn man bedenkt, daß von den Rohgewürzen oft nur ein kleiner Teil zur Verwendung kommt, während bei Herstellung der Extrakte auf chemischem Wege die wichtigsten Bestandteile vollständig ausgezogen werden, so wird man selbst zu der Ansicht gelangen, daß sich diese Extrakte im Gebrauche billiger stellen müssen als die Rohgewürze. Überdies haben sie auch noch den Vorteil der vorzüglichen Haltbarkeit und Reinheit des Geschmacks. Wenngleich sich diese Kunstprodukte schon jetzt einer großen Beliebtheit erfreuen, so ist doch kaum anzunehmen, daß sie jemals die Rohstoffe vollständig aus der Küche verdrängen werden. Die größte Verbreitung haben bis jetzt die Dr. Naumannschen Extrakte gefunden, während die beliebteste Suppen- und Fleischwürze die „Maggiwürze“ ist.



Fig. 47. Gewürzbüchsen.

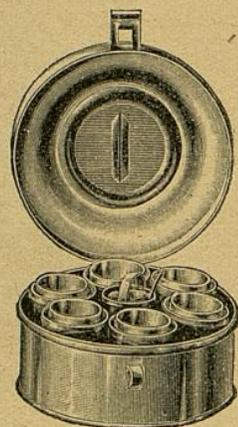


Fig. 48. Gewürzdose.

**Rez. 4. Selbstereiteter Gewürzextrakt zu Saucen und Ragouts.** 30 reife Walnüsse werden entfernt, die Kerne in heißes Wasser gelegt und mit einem Tuch die Haut abgerieben, danach getrocknet. Folgende Gewürze: 10 g Muskatblüte, 5 g Nelkenpfeffer, 5 g Nelken, 5 g Ingwer, 15 g weißer Senf, alles fein gestoßen, 2 g ganzer weißer Pfeffer, 3—4 Vorbeerblätter, eine kleine Stange geriebener Meerrettich, eine Handvoll geschnittener Schalotten oder

Rosambolen und eine Handvoll Salz werden schichtweise mit den Walnusskernen in einen Steintopf gepackt und mit  $\frac{1}{2}$  l kochendem guten Weinessig übergossen. Wenn die Mischung erkaltet ist, bindet man den Topf mit starkem Papier zu und stellt ihn 3—4 Wochen an die Luft an einen sonnigen Platz. Alsdann gießt man den Extrakt durch ein Tuch, preßt die Gewürze gut aus, läßt den Extrakt stehen, bis er sich gesetzt hat, gießt ihn dann vorsichtig vom Bodensatz ab und füllt ihn auf Flaschen, die man gut verkorkt. Man nimmt von diesem Extrakte statt anderer Gewürze und rechnet immer auf 3—4 Personen 1 Teelöffel Extrakt.

**Rez. 5. Mandeln vorzubereiten.** Die Mandeln (Fig. 49) müssen vor dem Gebrauche mit kochendem Wasser übergossen werden; nachdem sie einige Zeit darin gestanden haben, nimmt man sie heraus und kann nun bequem die Schalen entfernen. Noch feucht werden sie im Mörser fein zerstoßen. Beim Stoßen im gut gereinigten Stein- oder Porzellanmörser befeuchtet man sie von Zeit zu Zeit mit ein wenig Eiweiß. — Das Stoßen der Mandeln nimmt viel Zeit in Anspruch, es ist daher die Anschaffung einer Mandelreibe oder Mandelmühle (Fig. 50) sehr zu empfehlen, auf der man die Mandeln leicht und schnell zerkleinert.

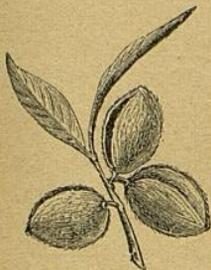


Fig. 49. Mandel.

**Rez. 6. Zitronen (Limonen), Zitronenschale und -saft.** Vor dem Gebrauch prüfe man die Zitrone (Fig. 51) stets, ob sie nicht etwa bitter ist, entferne auch stets vor dem Kochen die Kerne und die weiße Haut, da dieselben einen bitteren Geschmack geben. — Zum Aufbewahren wickle man die Zitronen einzeln in dünnes weißes Papier, lege sie an einen kühlen, luftigen Ort auf Hornden oder aber in einen neuen, umgekehrt stehenden Reisigbesen. Eine angeschnittene Zitrone kann

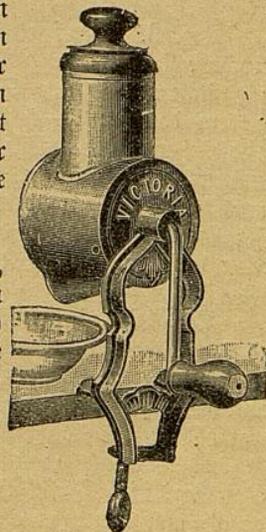
man kurze Zeit in Kochsalz gelegt aufbewahren, muß sie dann selbstverständlich vor dem Gebrauch abwaschen.

Um Zitronen- oder Limonenschale aufzubewahren, schält man dieselbe ganz fein ab und trocknet sie im Ofenrohr, oder man reibt die Zitrone auf Zucker ab, reibt denselben auf einer Reibe ganz fein und bewahrt diesen Zitronenzucker in einem fest verschließbaren Glase.

Den Zitronen- oder Limonensaft gewinnt man aus den Zitronen am ergiebigsten, indem man dieselben mit der Zitronenpresse auspreßt. Die Kerne müssen vor Verwendung des Saftes entfernt werden. Häufig empfiehlt es sich auch, den Zitronensaft vor dem Gebrauch durch ein feines dichtes Tuch zu gießen.

Als Ersatz für Zitronensaft kann man auch kristallisierte Zitronensäure verwenden.

**Rez. 7. Zitronat oder Sukkade.** Hierunter versteht man die in Stücke geschnittenen, dicken, fleischigen Schalen der unreif abgenommenen Früchte des Zitronen-

Fig. 50. Mandelreibe-  
maschine „Victoria“.Fig. 51. Zitrone  
oder Limone.

baumes. Sie werden in Salzwasser, dann in reinem Wasser geweicht, einmal mit Wasser aufgekocht und mit geschmolzenem Zuckersirup übergossen. Gutes Zitronat muß aus klaren, dunkelgrünen und gut gezuckerten Schnitten bestehen.

**Rez. 8. Pomeranzenschalen oder Arancini.** Man legt die Pomeranzenschalen kurze Zeit in Wasser, danach kocht man sie in Wasser mit Pottasche weich. Nun legt man sie in frisches Wasser, kocht auf 500 g Schalen 400 g Zucker und schüttet den dick gekochten Zucker auf die abgetropften Schalen. Am folgenden Tage kocht man den Zucker mit 150 g anderm Zucker nochmals ein und gießt ihn wieder darüber. Nach 3—4 Tagen wiederholt man dies Verfahren und trocknet dann die Schalen am nächsten Tage in der Nähe des Ofens.

**Rez. 9. Senf oder Mostrieh.** Um Senf zu bereiten, stellt man folgende getrocknete Kräuter: 20 g Thymian, 20 g Salbei, 20 g Majoran, 10 g Estragon und 50 g Kofambolen oder Schalotten mit  $\frac{1}{2}$  l gutem Weinessig zum Destillieren auf. Nachdem dasselbe 3—4 Tage lang in der Sonne oder an warmer Stelle destilliert ist, gießt man den Essig durch ein Tuch. Nun vermengt man 1 Pfd. entöltes Senfmehl, 100 g Zucker, 10 g Zimt, 10 g Ingwer, 10 g Nelkenpfeffer, 1 g Fenchelsamen, alles fein gepulvert, wohl miteinander; dann reibt man von dem destillierten Essig so viel darunter, daß man einen weichen, geschmeidigen Teig erhält. Man streicht diesen in Gefäße, die wohl verschlossen im kühlen Keller aufbewahrt werden.

**Rez. 10. Englischer Senf.**  $\frac{1}{2}$  l guter Weinessig wird mit ein wenig Salz und 10 ausgegräteten, fein gewiegten Sardellen aufgekocht, alsdann durch ein Tuch gegossen und zum Erkalten hingestellt. Man mengt nun 200 g gelbes und 100 g grünes Senfpulver miteinander, gießt immer ein wenig von dem Essig zu und verrührt so allmählich das Senfpulver mit dem Essig, bis man eine ganz glatte Masse erhält.

**Rez. 11. Tafelsalz.** Man löst in 2 l Brunnenwasser 1 kg gewöhnliches Kochsalz auf, indem man das Wasser mehrmals umrührt, bis kein Salz mehr zurückbleibt, dann läßt man es mit einem leichten Tuche verdeckt, damit kein Staub hineinfällt, 2—3 Tage stehen. Nun gießt man das Salzwasser von dem trüben Bodensatz, der sich gebildet, ab, gießt es durch ein Tuch und bringt es auf einer zinnernen Schmorpfanne auf das Feuer, wo man es langsam einkochen oder verdampfen läßt. Unterdes nimmt man schon von Zeit zu Zeit mit einem Schaumlöffel das Salz heraus, das sich am Boden der Pfanne gesetzt hat, und tut es auf ein aufgespanntes Tuch zum Abtropfen. Schließlich legt man das Salz auf flache Schüsseln und läßt es bei mäßiger Hitze trocknen; bei starker Hitze würde es gelb werden. Nachdem es ganz trocken geworden ist, stößt man es im Mörser recht fein. — Dies Verfahren ist besonders da zu empfehlen, wo das Kochsalz grobkörnig und nicht klar weiß ist. Statt der offenen Salzgefäße findet der Salzstreuer „Hygiene“ (Fig. 52) bei Tische mehr und

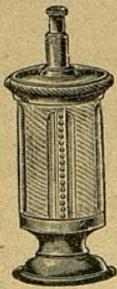


Fig. 52.  
Hygienischer  
Salzstreuer.

mehr Verwendung.

**Maggiwürze.** Zum eisernen Bestande jeder Speisekammer sollte unbedingt die treffliche Helferin in allen Küchennöten, die Maggiwürze gehören. Sie hilft uns nicht nur gut kochen, sie hilft auch sparsam kochen, denn der kleinste Zusatz verbessert

und kräftigt augenblicklich schwache Suppen, Saucen und Gemüse, verfeinert Mayonnaisen und Salate und ersetzt uns in vielen Fällen die herkömmlichen Küchenkräuter, wenn dieselben rar und teuer sind. Maggi darf bei vielen, wie Pfeffer und Salz, Essig und Öl niemals auf dem gedeckten Tische fehlen.

## II. Das Färben der Speisen.

**Rez. 12. Das Rotfärben.** Rote Gelees färbt man mit roter Gelatine, Himbeersaft, Blaubeersaft, Berberitzen- oder Erbselensaft und Kermesbeersaft. Mit den eben genannten Säften färbt man auch andere süße Speisen, Saucen und Gefrorenes. Das beste Mittel zum Rotfärben ist jedoch ohne Frage „Breton“, ein französisches Fabrikat. Man kauft es in Flaschen in allen feinen Delikatessegeschäften; schon einige Tropfen genügen, um selbst einer größeren Masse eine schöne rote Färbung zu geben.

**Rez. 13. Das Gelbfärben.** Käse, Butter und Backwerk färbt man mit Safran gelb. Bei andern Speisen, Suppen und Saucen wendet man Möhrensafft, Bouillonfarbe und gebrannten Zucker an. Wünscht man für Speisen ein intensiveres Gelb, so setzt man dem Safran ein wenig Kermesbeereextrakt bei. Bouillonsuppen färbt man gelb, indem man eine Mohrrübe oder Gelbrübe zerreibt und mitkocht.

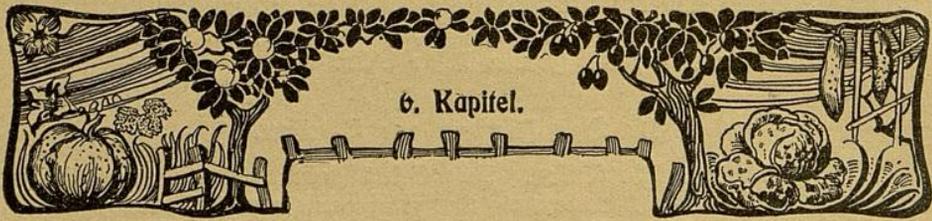
**Rez. 14. Zuckersaft oder Zuckerconleur** stellt man folgendermaßen her. In einer kleinen eisernen Pfanne rührt man gestoßenen Zucker so lange, bis er flüssig wird und sich nach und nach dunkelbraun färbt, dann gießt man vorsichtig etwas Wasser dazu, womit man den Zucker aufkochen läßt.

**Rez. 15. Das Grünfärben.** Zum Grünfärben verwendet man Safran mit Indigo gemischt; doch ist Saftgrün, das man aus junger Saat auspreßt, sowie Spinatmatte vorzuziehen. Diese wird folgendermaßen angefertigt: Gewaschener Spinat wird im Mörser recht fein gestoßen und dann in einem Tuch ausgepreßt, wobei man den grünen Saft auf einem Teller auffängt. Diesen Teller stellt man auf kochendes Wasser und wartet, bis der Saft gerinnt, wobei sich grüne Flocken und gelbes Wasser abscheiden. Nun gießt man den Saft durch ein Tuch, läßt das gelbe Wasser ablaufen und behält die Spinatmatte im Tuch zurück; man verwahrt sie in einem fest verschließbaren Gläschen, das man der Konservierung halber noch ein Weilchen im Wasserbade kochen läßt.

Süße Speisen färbt man mittelst roher grüner Kaffeebohnen grün, indem man dieselben grob zerstößt, ein Eiweiß darüber gibt und sie darin einige Zeit ziehen läßt. Vor dem Gebrauch drückt man das Eiweiß durch ein Tuch.

**Rez. 16. Das Braunfärben.** Süße Speisen färbt man mit Schokolade oder starkem Kaffee braun. Andere Speisen werden mit Bouillonfarbe, Zus oder mit gebranntem Mehl braun gefärbt.

**Rez. 17. Das Färben der Ostereier.** Eier färbt man rot mit Fernambuk oder Rothholz, blau mit Indigo oder Blauholz, gelb mit Zwiebelschalen. Ein Färben mit Anilinfarben, wie es hier und da gebräuchlich ist, möchte ich nicht empfehlen.



## Das Einmachen.

### I. Zweck des Einmachens und Vorgänge dabei.

Ein gute Hausfrau muß ebenso für Vorrat in Küche und Kammer sorgen, wie ein Schiffer sich vor Beginn einer weiten Reise mit Proviant versieht, denn der Wechsel der Jahreszeiten bringt es nun einmal mit sich, daß Garten und Feld oder der tägliche Markt uns im Sommer und Herbst mit einem wahren Überflusse überschütten, den aber die Küche außer stande ist zu sofortigem Gebrauche zu verarbeiten. Im Winter und Frühling macht sich dagegen ein Mangel an Früchten und grünen Gemüßen geltend, der es der Hausfrau sehr schwer machen würde, das Bedürfnis nach Abwechslung und geeigneter Zusammenstellung der Speisen zu befriedigen, wenn sie nicht in den Monaten des Überflusses schon sorgen wollte für die Zeit des Mangels. Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Getreide sind von der Natur dazu ausersehen, den Winter zu überdauern, um den sich im nächsten Frühjahr aus ihnen entwickelnden Pflanzen in der ersten Zeit als Nährstoff zu dienen. Sie sind daher auch derartig von der Natur ausgestattet, daß sie den Einflüssen der Atmosphäre viel leichter Trotz bieten. Daher ist ihre Aufbewahrung eine einfache; Frost und Feuchtigkeit sind die einzigen Faktoren, die der Mensch fern zu halten braucht, um sie lange gut zu erhalten. Beinahe dasselbe gilt auch von verschiedenen Arten des Dauerobstes, das sich bei zweckmäßiger Aufbewahrung lange Zeit gut erhält.

Anders ist es mit grünen Gemüßen und den meisten Baum- und Strauchfrüchten. Unter dem Einflusse der Luft verändern dieselben gar bald nicht nur ihr Aussehen, sondern ihre Beschaffenheit überhaupt. Sie erhalten alle nach kürzerer oder längerer Zeit ein welkes verschrumpftes Ansehen und gehen schließlich in Fäulnis über. Ein jeder tierische und pflanzliche Körper zeigt, sobald er nicht mehr lebt oder einen gewissen Grad der Reife erlangt hat, das Bestreben, sich in seine organischen Bestandteile aufzulösen oder zu verwesen. Darauf nun, diesem Bestreben der organischen Stoffe entgegenzutreten und also die Fäulnis zu verhindern, beruht die Kunst des Einmachens oder Konservierens.

Das Verwesen organischer Stoffe wird durch verschiedene Faktoren begünstigt, welche die Naturwissenschaft freilich erst kennen lernen mußte, um dieselben mit Erfolg bekämpfen zu können. Selbstverständlich ist hier die Praxis die erste Lehrmeisterin gewesen, aber erst seitdem sich die Wissenschaft auch dieses Feldes bemächtigt hat, sind hier Neuerungen von weitgehendster Bedeutung geschaffen worden. Alle diese Errungenschaften zu beleuchten, würde uns zu weit führen, und wir wollen nur diejenigen Punkte berühren, welche für die Hauswirtschaft von Bedeutung sind.

Das Faulwerden organischer Stoffe ist besonders dem Einflusse von Luft und Wasser bei einer Temperatur von über 5 Grad Wärme nach Celsius zuzuschreiben; am meisten wird der Vorgang begünstigt durch eine Temperatur zwischen 20 und 30 Grad. Was die Temperatur anbetrifft, so kennt eine jede Hausfrau den konservierenden Einfluß der Kälte auf ihre Vorräte, auf Fleischwaren ganz besonders. Als Beispiel erwähne ich nur, daß Fische, die einmal gefroren sind, sich wochenlang frisch erhalten bis zum Eintritt von Tauwetter. — Stoffe, die der Siedehitze ausgesetzt gewesen sind, verlieren auf längere Zeit die Eigenschaft, sich zu zerlegen; aus diesem Grunde kochen wir die Milch ab. Unter dem Einflusse der Luft entwickelt sich aber die Neigung zur Fäulnis von neuem. Um dieser Neigung entgegenzuwirken, genügt es, die Luft vollständig abzuschließen. Darauf beruht das Appert'sche Verfahren beim Einmachen, das heißt das Konservieren von Früchten und Gemüsen in luftdicht verschlossenen oder verlöteten Blechbüchsen oder Gläsern, nachdem die Konserven längere Zeit der Siedehitze ausgesetzt gewesen sind.

Das Abschließen der Luft bewirkt die Hausfrau auch wohl durch Verkorken und Versiegeln oder durch Zubinden der Einmachegläser mit Blasenhaut. Auch durch das Einmachen der Fische in Öl und das Übergießen von Gallertspeisen, Pasteten und dergleichen mit Schmalz wird das beabsichtigte Abschließen der Luft bewirkt.

Was nun den zweiten Fäulniserreger, das Wasser, anbetrifft, so gibt es in der Praxis mancherlei Wege, diesen zu bannen. Vier Stoffe sind es namentlich, welche die Küche anwendet, um das in den organischen Stoffen enthaltene Wasser zu binden, nämlich Zucker, Essig, Salz und Weingeist. Diese Stoffe haben nämlich die Eigenschaft, das Wasser gewissermaßen an sich zu reißen und daher ihrer Umgebung zu entziehen. Auf dieser Eigenschaft der genannten Stoffe beruht das Einmachen in Zucker, Weingeist, Essig und Salz. Um den chemischen Vorgang etwas zu erläutern, wollen wir uns einmal schon hier ein wenig mit dem Einmachen in Zucker beschäftigen. Der Zucker wird eingekocht, bis er Blasen wirft, also bis das in ihm enthaltene Wasser verdunstet ist. Hierauf wird er auf die Früchte gegossen; er zeigt sich am nächsten Tage viel dünnflüssiger, da er einen Teil des Wassers aus den Früchten gezogen hat. Man kocht ihn wiederum ein, bis er Blasen bildet, gießt ihn wieder auf die Früchte und wiederholt das Verfahren, bis der Zucker nach längerem Stehen auf den Früchten nichts mehr von seiner Konsistenz einbüßt.

Das Konservieren durch Entziehen des Wassers geschieht endlich durch das Trocknen an der Luft und durch das Dörren in Ofenhitze. Auch das Räuchern von Fleischwaren beruht auf demselben Vorgange.

Ehe wir nun auf die verschiedenen Arten des Einmachens eingehen, mache ich meine freundliche Leserin noch darauf aufmerksam, daß sich nur tadellos gute, vor allen Dingen vollständig frische Ware zum Einmachen eignet. Obst und Gemüse muß vor dem Einmachen genau untersucht und jedes Stück, das Druckflecke oder dergleichen zeigt, zum sofortigen Gebrauche beiseite gelegt werden, da es zum Einmachen ungeeignet ist.

## II. Das Einmachen in luftdichten Büchsen oder Gläsern.

**Allgemeines.** Das Einmachen in luftdichten Büchsen, nach seinem Erfinder Appert'sches Verfahren genannt, ist allen andern Verfahren dieser Art vorzuziehen. Einerseits werden die auf diese Weise hergestellten Konserven in ihrem wesentlichen Bestande durchaus nicht verändert, so daß sie nicht nur genau so schmecken, wie frisches

Gemüse oder Früchte, sondern auch nichts an ihrem Nährwerte einbüßen; andernteils kann man die Speisen auf Jahre frisch erhalten, wenn das Einmachen exakt vorgenommen wird.

Die Büchsen, die man hierzu anschafft, sind aus starkem, gut verzinnem Eisenblech angefertigt und mit Deckeln versehen, deren Rand ein wenig nach innen umgebogen ist, und welche so genau in die Büchsen passen müssen, daß diese schon durch das Auflegen des Deckels ziemlich fest verschlossen sind. Sehr zu empfehlen ist es, sich Blechbüchsen mit Patentverschluß (Fig. 53) anzuschaffen; sie sind zwar viel teurer, aber die einmalige größere Ausgabe erspart die immer wiederkehrenden Kosten des Zulötens. Der Verschluß ist sehr bequem und ebenso dicht wie bei den verlöteten Büchsen; die Art desselben ersieht man aus der den Büchsen beiliegenden Beschreibung.

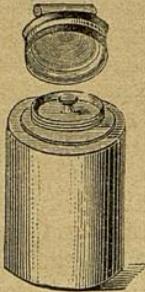


Fig. 53. Blechbüchse mit Patentverschluß.

Die Größe der Büchsen ist eine verschiedene, man bekommt sie von  $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$  l Inhalt, für Gemüse auch solche, deren Inhalt für 6—8 Personen ausreichend ist. Es ist aber ratsam, die Büchsen so zu wählen, daß ihr Inhalt nur für eine Mahlzeit reicht, denn einmal angebrochene Konserven halten sich nur kurze Zeit.

Vor dem Gebrauch müssen die Büchsen mit Sodalaugung ausgebrüht, danach mit heißem Wasser ausgewaschen und gut getrocknet werden. Das Kochgefäß, in dem die Gemüse vor dem Einlegen in die Büchsen gekocht werden, muß vollkommen rein, vor allen Dingen frei von jeder Art Fett sein.

Man setzt die Gemüse mit kochendem Wasser an und läßt sie so lange kochen, bis sie gar, aber nicht zu weich sind. Sie werden dann heiß in die Büchsen getan, und zwar werden dieselben gefüllt, daß das Wasser bis zum Rande reicht, während die feste Masse etwa einen kleinen Finger breit unter dem Rande zurückbleibt. Alsdann muß der Rand mit einem Tuche abgewischt werden, da selbst der kleinste Tropfen Feuchtigkeit ein genügendes Zulöten unmöglich macht. Nun setzt man die Deckel auf und läßt die Büchsen durch den Klempner verlöten. Man Sorge dafür, daß das Verlöten auf das sorgfältigste geschieht, indem immer ein Tropfen Zinn zur Hälfte auf den andern gesetzt wird. Nun muß der Inhalt der Büchsen durch und durch bis zum Siedepunkt erhitzt werden, wozu 1—3 Stunden, je nach der Größe der Büchsen, notwendig sind. Das Kochen der Büchsen geschieht im Wasserbade oder im Dunst; man stellt die Büchsen zu diesem Zwecke in einen Kessel mit kochendem Wasser, welches 2—3 cm über die Büchsen fortsteht und gleichmäßig weiter kochen muß. Das hierbei verkochende Wasser muß durch kochendes wieder ersetzt werden.

Sobald man die Büchsen mit dem Wasser aufgestellt hat, beobachte man auf das genaueste, ob aus irgend einer derselben Luftbläschen aufsteigen. Es ist dies ein untrügliches Zeichen, daß die Büchse nicht genau verlötet ist; man nehme sie deshalb heraus und lasse auf diese Stelle einen Tropfen Zinn aufsetzen. Nachdem auf diese Weise der tadellose Verschluß der Büchsen festgestellt und bewirkt worden ist, lasse man sie die in den einzelnen Rezepten angegebene Zeit kochen, nehme sie heraus und bringe sie in etwas kühleres Wasser, dem man dann noch kälteres zusetzt, so daß sie möglichst schnell auskühlen.

Sollte sich bei der einen oder anderen Büchse der Deckel, resp. Boden geworfen haben, so muß die Büchse noch einmal geöffnet und von neuem gefüllt, verschlossen und gekocht werden. In solchen Büchsen ist nämlich Luft vorhanden, und der Inhalt derselben verdirbt sicher. Es ist überhaupt nötig, auch später von Zeit zu Zeit die Konservenbüchsen zu kontrollieren, ob sich vielleicht Boden oder Deckel werfen; in diesem Falle ist eine Gärung eingetreten, und der Inhalt muß sofort verbraucht werden.

Das Öffnen der Konservenbüchsen geschieht am besten durch Auflöten mit einem glühenden Eisen oder durch Aufschneiden mit einem Büchsenbrecher (Fig. 54); durch das Einschlagen des Deckels werden die Büchsen für den ferneren Gebrauch verdorben.

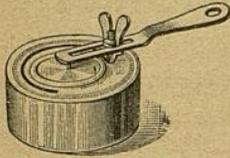


Fig. 54. Neuer verstellbarer Büchsenöffner.

Die geleerten Büchsen müssen sofort sauber gereinigt, getrocknet und an einem luftigen trockenen Orte zur weiteren Verwendung aufbewahrt werden.

Früchte macht man gern in luftdicht schließenden Gläsern ein. Der Patentverschluß dieser Gläser ist häufig derartig eingerichtet, daß er durch Selbstkontrolle anzeigt, ob er tadellos sicher ist. Ehe man die Gläser zum Kochen ansetzt, muß man sie mit Heu oder Tüchern umwickeln und mit kaltem Wasser ansetzen. Bei etwaigem Verkochen des Wassers hüte man sich, kaltes dazuzugießen, da die Gläser sonst springen. Sehr veracht wird das Kochen der Gläser durch Hüffenerss Apparat zur Konservierung.

**Rezept 18. Junge grüne Erbsen, Erbsenschoten oder Schoten.** Nachdem man die jungen grünen Erbsen, welche nicht mehr zu klein, aber doch noch saftig sein müssen, aus den Hüllen herausgemacht hat, wäscht man sie mit kaltem Wasser ab, wirft sie dann in schwach gesalzenes kochendes Wasser, läßt sie ein paarmal aufwallen, schüttet sie zum Abtropfen in ein Sieb und danach in die Büchsen und gießt kaltes Wasser darauf, daß es ein wenig über die Erbsen steht. Nach dem Verlöten kocht man die Büchsen 2—3 Stunden, von der Zeit an gerechnet, wo das Wasser wieder anfängt zu kochen.

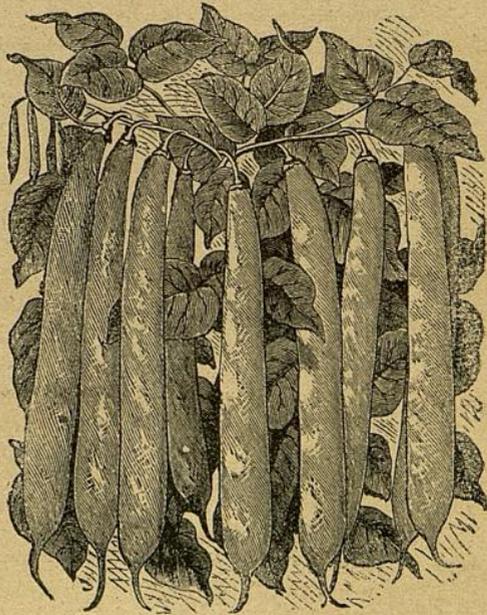


Fig. 55. Stangenbohne.

**Rez. 19. Grüne Bohnen.** Nachdem die Bohnen (Fig. 55) von den Fäden befreit, geschnitzelt oder in gliedlange Stücke geschnitten sind, läßt man sie in ungesalzenem kochenden Wasser 10—15 Min. kochen, füllt sie dann mit dem eigenen Wasser in die Büchsen, lötet diese und läßt sie 2—3 Stunden kochen.

**Rez. 20. Salatbohnen.** Hierzu wählt man recht kleine Bohnen, befreit dieselben von den Fäden und läßt sie ganz; man behandelt sie genau nach Rez. 19.

**Rez. 21. Wachsbohnen.** Die gelben Bohnen, die sehr frisch und ganz ohne Flecke sein müssen, werden in gliedlange schräge Streifen geschnitten und nach Rez. 19 zubereitet.

**Rez. 22. Dickbohnen, große Bohnen oder Vietsbohnen.** Dieselben werden ausgekostet und wie die Erbsen Rez. 18 behandelt.

**Rez. 23. Karotten, junge Mohrrüben oder gelbe Rüben.** Man nimmt hierzu nur kleine, etwa einen Finger lange Rüben. Sie werden gepuzt, in wenig ungesalzenem Wasser halb weich gekocht und mit dem eigenen Wasser in die Büchsen gefüllt. Nachdem dieselben verlötet sind, werden sie  $1\frac{1}{2}$  Stunden gekocht.

**Rez. 24. Spargel.** Man pußt recht dicken Stangenspargel, schneidet ihn gleichmäßig lang, so daß er in die Büchsen paßt, wäscht ihn und läßt ihn in kochendem Wasser einmal aufkochen, legt ihn dann zum Abkühlen in kaltes Wasser und hierauf in ein Sieb zum Abtropfen. Dann bringt man ihn vorsichtig in die Büchsen, so daß die Köpfe alle nach oben stehen, gießt kaltes Wasser darauf, verlötet die Büchsen und kocht sie 1 Stunde im Wasserbade. Der Bruchspargel wird geschält, in Stücke geschnitten und hierauf ebenso behandelt wie der Stangenspargel.

**Rez. 25. Artischocken.** Von den frischen Artischocken (Fig. 56) werden die Böden abgeschnitten, diese alsdann geschält und mit Zitronen- oder Limonensaft eingerieben, damit sie weiß bleiben. Nun legt man sie in kochendes schwach gesalzenes Wasser und läßt sie kochen, bis sich die inneren Blätter und Samensfasern leicht entfernen lassen. Dann wäscht man die Artischockenböden rein ab und bringt sie in frisches kochendes Wasser, dem man etwas Salz und Zitronensaft beifügt; nachdem sie halb weich sind, legt man sie in die Büchsen und gießt so viel vom eigenen Wasser darüber, daß sie bedeckt sind. Nach dem Verlöten kocht man die Büchsen 2 Stunden. Man bewahrt sie liegend auf und schüttelt sie zuweilen, weil die Artischockenböden sonst leicht aneinander kleben.

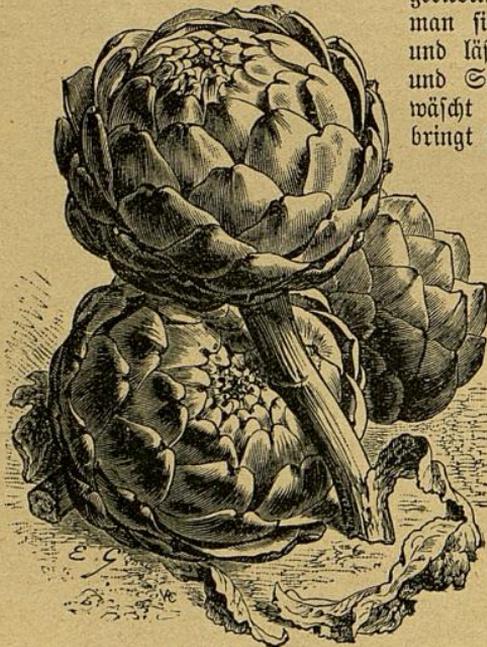


Fig. 56. Artischocke.

rabitköpfe schält man sauber ab, schneidet sie in messerrückendicke Scheiben und kocht sie in ungesalzenem kochendem Wasser halb weich. Hierauf bringt man sie in die Büchsen, legt obenauf das grüne Kraut und gießt von dem Wasser, in dem man die Köpfe gekocht hat, darauf, lötet die Büchsen und kocht sie  $1\frac{1}{2}$  Stunden.

**Rez. 27. Blumenkohl oder Karfiol.** Frischer, recht zarter, fester Blumenkohl oder Karfiol wird in einzelne Rosen geteilt und von den kleinen Blättern befreit. Nachdem man den Kohl gewaschen, kocht man ihn in ungesalzenem Wasser halb weich,

**Rez. 26. Kohlrabi oder Ober-  
rüben.** Man nimmt die inneren flecken-  
losen Herzblätter, streicht sie von den  
Stielen und kocht sie, nachdem sie ge-  
waschen sind, in schwach gesalzenem  
kochendem Wasser 5—10 Minuten; hier-  
auf tut man sie auf ein Sieb und über-  
gießt sie mit kaltem Wasser. Die Kohl-

nimmt ihn mit einem Schaumlöffel heraus, bringt ihn in die Büchsen, gießt kaltes Wasser darauf und kocht die Büchsen, gut verlötet,  $1\frac{1}{2}$  Stunden.

**Rez. 28. Gurken.** Halb ausgewachsene, also noch grüne frische Gurken (Fig. 57) werden geschält und der Länge nach in 4 Teile geschnitten; nachdem man das schon angelegte Kerngehäuse herausgeschnitten, schneidet man die Gurkenviertel in beliebige Stücke, salzt dieselben und läßt sie einige Stunden stehen.

Nachdem man sie dann auf einem Siebe hat abtropfen lassen, legt man sie in die Blechbüchsen und läßt dieselben, gut verlötet, 30—40 Minuten ununterbrochen im Wasserbade kochen.



Fig. 57. Treibgurke „Königsbörfers Unermüdlige“.

**Rez. 29. Steinpilze oder Herrenpilze.** Man puzt die Steinpilze (Tafel VI, Fig. 3) sauber, läßt sie in kochendem Wasser mehrmals hoch kochen, legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen, füllt sie in die Büchsen, gibt frisches kaltes Wasser darauf und läßt die gut verlöteten Büchsen ununterbrochen 1 Stunde kochen.

**Rez. 30. Morcheln oder Moranchen.** Man schneidet die sandigen Stiele der Morcheln (Taf. V, Fig. 4, 5) ab und die Pilze selbst ein paarmal durch, wobei man wohl acht gibt, daß kein Wurm darin bleibt. Nun wäscht man sie mehrere Male mit kaltem Wasser, setzt sie mit kaltem Wasser auf, läßt dasselbe siedend heiß werden, gibt die Morcheln in einen Durchschlag und bringt diesen in ein Gefäß mit lauem Wasser, in dem man die Morcheln hin- und herschwenken kann. Dies Verfahren muß man wiederholen, bis der Sand vollständig aus den Pilzen entfernt ist. Hierauf behandelt man die Morcheln wie die Steinpilze Rez. 29.

**Rez. 31. Champignons oder Tafelpilze** (Tafel V, Fig. 1). Diese werden genau so eingemacht wie die Steinpilze Rez. 29.

**Rez. 32. Pfefferlinge oder Eierschwämme** (Tafel VI, Fig. 2). Nachdem man die Pfefferlinge gepuzt hat, verfährt man mit ihnen nach Rez. 29.

**Rez. 33. Trüffel** (Tafel V, Fig. 6). Man läßt die Trüffel eine Zeitlang in kaltem Wasser einweichen, reinigt sie alsdann mit einer Bürste und wäscht sie mehrmals in frischem Wasser. Hierauf legt man sie in die Büchsen, gießt Rotwein oder Madeira darüber, verlötet die Büchsen und kocht sie 1 Stunde ununterbrochen.

**Rez. 34. Pflaumen oder Zwetschen.** Man wählt zum Einmachen blaue recht gleichmäßig große Pflaumen und macht sie geschält oder ungeschält ein. Die

ungeschälten Pflaumen reibt man mit einem Tuche sauber ab und kann sie dann halbieren und entsteinen oder auch ungeteilt einmachen. Zum Zwecke des Schärens legt man immer einige Pflaumen in kochendes Wasser, nimmt sie nach wenigen Minuten mit einem Schaumlöffel heraus und zieht die eingesprungene Haut ab, während man wieder einige Pflaumen in das Wasser legt. Es ist nicht zu empfehlen, sämtliche Pflaumen mit einem Male in das kochende Wasser zu legen, denn würde man sie darin liegen lassen, bis alle geschält sind, so würden sie viel zu weich werden. Wollte man sie aber alle nach einigen Minuten wieder herausnehmen, so könnte man sie nur schlecht schälen, da die Haut wieder antrocknet, sobald die Pflaumen erkalten. Die geschälten Pflaumen werden weder entsteint noch halbiert. — Nachdem man die Pflaumen also vorbereitet hat, schichtet man sie fest in die Büchsen ein. Dann kocht man Zucker mit wenig Wasser auf; man nimmt zu 500 g Zucker reichlich  $\frac{1}{8}$  l Wasser, schäumt ihn ab und läßt ihn ein wenig verköhlen, gießt dann so viel über die Pflaumen, daß dieselben gerade davon bedeckt sind, und lötet die Büchsen zu, nachdem man den Rand derselben sehr sorgfältig abgewischt hat, da auch das kleinste Tröpfchen Zucker das Löten ungemein erschwert. Je nachdem nun die Pflaumen mehr oder weniger reif waren, kocht man die Büchsen 30 bis 45 Minuten. Es sei hier noch erwähnt, daß die ungeschälten blauen Pflaumen in den Büchsen eine rotviolette Farbe annehmen,

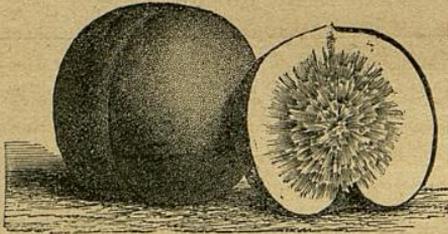


Fig. 58. Aprikose.

während gelbe Pflaumen und die geschälten ihre schöne gelbe Farbe behalten. Es möchte daher vielleicht mancher vorziehen, die blauen Pflaumen in Gläsern einzumachen. Beim Einfüllen der Früchte leistet ein Fülltrichter und ein Fülllöffel mit langem Stiel sehr gute Dienste.

### Rez. 35. Aprikosen (Fig. 58).

Diese werden in Hälften geschnitten, glatt

geschält und dicht in die Büchsen eingeschichtet. Die Steine werden aufgeklopft, die Kerne wie Mandeln gebrüht und abgezogen und oben auf die Früchte gelegt. Nun kocht man nach Rez. 34 Zucker auf und behandelt die Aprikosen weiter wie die Pflaumen.



Fig. 59. Mirabelle.

Rez. 36. Pfirsiche. Mit den Pfirsichen verfährt man genau wie mit den Aprikosen in voriger Nummer.

Rez. 37. Mirabellen. Diese kleinen gelben Pflaumen (Fig. 59), die nur in südlichen Gegenden gedeihen, werden halb reif abgepflückt und mit einem weichen leinenen Lappchen abgerieben. Hierauf werden sie mehrmals mit einer Stopfnadel durchstochen und die Stiele entfernt. Nun packt man sie in die Büchsen, gießt aufgekochten geläuterten Zucker darauf und kocht die zugelöteten Büchsen 15—20 Minuten.

Rez. 38. Ananas. Man schneidet die sauber geschälte Ananas (Fig. 60) in Stücke oder Scheiben, tut sie in die Büchsen, übergießt sie mit Zucker und kocht sie, wie oben beschrieben, 30—40 Minuten.

**Rez. 39. Erdbeeren.** Recht rote Erdbeeren nehmen in Büchsen eine fahle, bläuliche Farbe an, weshalb es mehr zu empfehlen ist, dieselben in Gläsern einzumachen. Die hell gefärbten Ananaserdbeeren (Fig. 61) kann man aber ebenso gut in Büchsen einmachen. — Man befreit die Erdbeeren von den Stielen, wäscht sie sehr vorsichtig, ohne sie zu drücken, aber recht sauber, läßt sie in einem Durchschlag abtropfen und bringt sie alsdann in die Büchsen oder Gläser. Nachdem man geläuterten Zucker darüber gegossen und die Büchsen gut verlötet oder die Gläser geschlossen hat, läßt man sie 20—30 Minuten im Wasserbade kochen.

**Rez. 40. Stachelbeeren.** Man nimmt hierzu unreife, noch grüne Stachelbeeren (Fig. 62), dieselben müssen tadellos und dürfen weder zu groß noch allzu klein sein. Man schneidet Stiele und Blütenkelche ab, wäscht die Beeren sauber, läßt sie abtropfen und tut sie in ein Porzellan- oder irdenes Geschirr. Hierauf macht man weiches Wasser kochend (hartem Wasser setzt man auf 1 l ungefähr 2 g Natron zu); das kochende Wasser gießt man über die Beeren und läßt sie 10 Minuten damit stehen, worauf man das Wasser wieder abgießt. Nun läutert man nach dem Gewicht halb so viel Zucker als man Frucht hat, gibt die Beeren hinein und läßt sie weich kochen, tut dann die Beeren in die Büchsen oder Gläser und läßt dieselben im Wasserbade kochen; Büchsen mit  $\frac{1}{2}$  kg Inhalt läßt man 10 Minuten, Büchsen mit 1 kg Inhalt 15 Minuten kochen.



Fig. 60. Ananas.

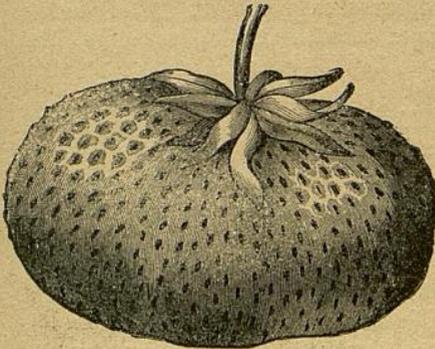


Fig. 61. Ananaserdbeere.

**Rez. 41. Geflügel in Büchsen.** Siehe 16. Kapitel.

**Rez. 42. Lachs, Salm oder Huchen.** Der sauber gereinigte Lachs wird in ansehnliche Stücke geschnitten von solcher Größe, daß ein Stück immer gerade eine Büchse füllt. Man legt die Lachsstücke roh hinein, bestreut sie mit feinem Salz, gibt 4 Teile Weiß-



Fig. 62. Stachelbeere.

wein und 1 Teil guten Essig darauf, so daß der Fisch gerade davon bedeckt ist. Hierauf verlötet man die Büchsen sogleich, läßt sie etwa 2 Stunden kochen und dann schnell in kaltem Wasser auskühlen.

**Rez. 43. Hummer oder Meerkrebs.** Nachdem man die Hummern durch Eintauchen des Kopfes in kochendes Salzwasser getötet hat, öffnet man vorsichtig die

Schalen und nimmt das Fleisch aus Scheren und Schwanz heraus. Das Fleisch wird nun fest in die Büchsen gelegt, dieselben werden sogleich verlötet und je nach der Größe 1—2 Stunden gekocht, worauf man die Büchsen in kaltem Wasser schnell abkühlt.

### III. Das Einmachen in Zucker.

**Die Gerätschaften.** Die Gerätschaften, Kochgeschirre u. dergl. müssen mit der peinlichsten Sauberkeit behandelt werden, da es hiervon vor allen Dingen abhängt, ob



Fig. 63. Kochgeschirr aus feuerfestem gebranntem Alpenton.

sich die Früchte halten oder nicht. Zum Einkochen der Früchte bedient man sich am besten irdener Kasserollen, von denen die Bunzlauer und Liptauer Ware, ganz besonders aber die Kochgeschirre aus Alpenton (Fig. 63), am meisten zu empfehlen sind. Auch Nickel-, Kupfer- oder Messinggefäße (Fig. 64) kann man verwenden; so sauber diese aber auch



Fig. 64. Einmachekessel aus Messing.

erscheinen mögen, ist es dennoch rasam, sie kurz vor dem Gebrauche nochmals zu scheuern. Man darf in diesen Gefäßen die Früchte niemals stehen lassen, sondern schüttet sie zum Abkühlen oder Erkalten in reine Porzellannäpfe. Auch die irdenen Kasserollen kocht man vor dem Gebrauche nochmals mit Sodawasser aus. Zinnerne Gefäße sind nicht zu empfehlen, weil in ihnen oft die Farbe der Früchte leidet; bei emaillierten Gefäßen springt oft die Glasur ab. Von sämtlichen Metallen ist aber unstrittig das Aluminium für Einmachekessel am geeignetsten. Nicht nur bleibt die Farbe der Früchte beim Einkochen in derartigen Gefäßen vollständig unverändert, sondern es ist auch jede Gefahr irgend welcher Metallvergiftung ausgeschlossen. Man kann die Früchte sogar unbeanstandet in Aluminiumgefäßen erkalten und stehen lassen, denn durch chemische Untersuchungen ist festgestellt worden, daß sich dieses Metall unempfindlich gegen jede Fruchtsäure zeigt.

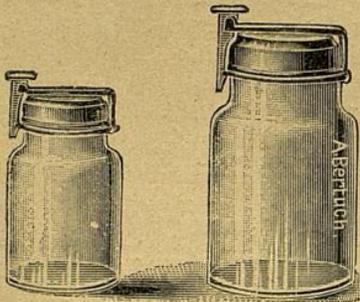


Fig. 65. Einmachegläser mit Patentverschluss.

Zum Umrühren und Herausnehmen der Früchte bedient man sich am besten eines silbernen resp. Nickellöffels. Jedenfalls müssen die Geräte vollständig frei von Fett sein; etwa zum Rühren verwendete Holzellen müssen vorher ausgebrüht werden.

Das Einmachen geschieht in Gläsern oder Flaschen; diese müssen einige Tage vor dem Gebrauche ganz sauber gespült sein und an der Luft oder Sonne vollständig getrocknet werden.

#### Der Verschluss der Gläser und Flaschen.

Die Flaschen verschließt man durch neue, reine, gut schließende Korken; der Zwischenraum zwischen Flüssigkeit und Korken muß aber so groß sein, daß die letzteren nicht von der Flüssigkeit benetzt werden. Man weicht die Korken vorher in heißem Wasser auf, dem man zu größerer

Sicherheit auf 1 l  $1\frac{1}{2}$  g Salizylsäure zusetzt. Um den Verschuß luftdicht zu machen, überzieht man die Korke mit Siegellack oder Pech. — Für Gläser mit weiter Öffnung ist der bequemste und beste Verschuß der Patentverschuß (Fig. 65); man versäume aber nicht, die Kautschukringe vor dem Gebrauche zu untersuchen, ob dieselben auch noch gut erhalten sind. — Ein zweiter sicherer Verschuß wird durch Schweinsblase hergestellt. Man legt dieselbe zur Reinigung in Branntwein, reibt sie danach mit Weizenkleie ab und wäscht sie mehrmals in lauwarmem Wasser aus. Vor dem Gebrauch weicht man sie in lauwarmem Wasser ein und bindet sie, noch feucht, über die Gläser. Beim Ablösen der Schweinsblase legt man ein in heißem Wasser ausgedrücktes Tuch um den Rand und wiederholt dies, bis sich die Blase leicht ablöst, da dieselbe alsdann von neuem gebraucht werden kann. — Auch gutes Pergamentpapier, das man in warmem Wasser anweicht und feucht aufbindet, bildet einen guten Verschuß.

**Noch einige Konservierungsmittel.** Zur Frischerhaltung der Konserven trägt das Schwefeln der Gläser ungemein viel bei. Man befestigt an einem Draht ein Stückerhen Schwefelfaden, und hält ihn damit brennend in das umgekehrte Glas. Sobald dieses sich mit dem bläulichen Dampfe angefüllt hat, wird es zugedeckt und alsbald verwendet. Kurz vor dem Schließen des Glases schwefelt man die Oberfläche des Eingemachten noch einmal, indem man ein mit Schwefeldampf gefülltes Glas über die Mündung hält und alsdann das gefüllte Glas sogleich verschließt.

Ein zweites gutes Mittel zum Konservieren ist Arrak oder Franzbranntwein. Man gießt oben auf die Oberfläche des Fruchtfastes oder Eingemachten einen Teelöffel Arrak oder Franzbranntwein oder legt ein hiermit getränktes Stück Fließpapier von passender Größe darauf, ehe man das Glas schließt. Um noch ein übriges zu tun, kann man auch noch eine Messerspitze Salizylpulver auf das Papier streuen.

**Das Material zum Einmachen.** Das Material, das man zum Einmachen verwendet, muß ein vorzüglich gutes sein. Die Früchte müssen gerade reif, dürfen aber noch nicht zu weich sein. am besten eines Obstpfückerers

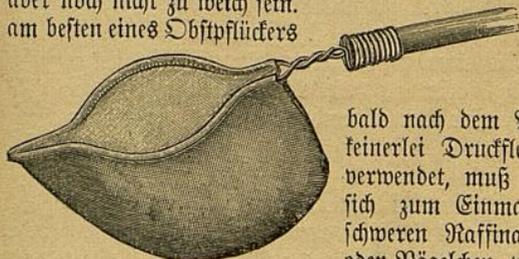


Fig. 66. Obstpfücker.

Beim Pflücken derselben bedient man sich (Fig. 66), weil dadurch das Angreifen mit den Händen tunlichst vermieden wird. Die Früchte müssen möglichst bald nach dem Pflücken eingemacht werden und dürfen keinerlei Druckflecke zeigen. — Der Zucker, den man verwendet, muß gut sein; nur ungeblauter Zucker eignet sich zum Einmachen, und zwar ist Prima-Melis der schweren Raffinade vorzuziehen. — Die Muskatnelken oder Nügelchen, welche man zum Würzen mancher Früchte verwendet, rufen auf hellen Früchten leicht schwarze Flecke hervor; dem kann man dadurch vorbeugen, daß man die Köpfschen herausbricht. — Der zu manchen Früchten verwendete Ingwer wird auf folgende Weise vorbereitet: Man legt ihn eine Nacht hindurch in kaltes Wasser, das man am andern Morgen wieder abgießt. Nachdem man ihn nun mit einem Messer abgeschabt hat, wäscht man ihn nochmals klar und schneidet ihn in Scheiben.

**Das Klären oder Läutern des Zuckers.** Der Zucker wird in Stücke geschlagen und in einem Bunzlauer, Nickel- oder Messinggefäß auf das Feuer gebracht,

nachdem man ihn mit Wasser angeweicht; auf 1 Pfd. Zucker rechnet man etwa  $\frac{1}{4}$  l Wasser. Sobald der Zucker anfängt zu kochen, bildet sich Schaum an der Oberfläche, den man mit einem Schaumlöffel abnimmt; die sich an den Seiten des Gefäßes absetzenden Unreinigkeiten und den Schaum entfernt man mit einem saubern feuchten Tuche. Will man den Zucker noch weiter einkochen, bis er Perlen bildet, so muß dies auf gelindem Feuer geschehen, da er sonst leicht gelb wird. Man muß acht darauf geben, daß man den Zucker nicht zu stark einkocht, weil sonst die Früchte leicht kandieren. — Zuweilen geschieht das letztere auch, weil die Frucht zu trocken war.

**Das Aufbewahren der Konserven.** Nachdem die Konserven fertig eingemacht und geschlossen sind, versteht man die Gläser mit einer Aufschrift, welche die Art der Frucht und das Datum des Einmachens angibt. Man hebt die Konserven an einem kühlen trockenen Orte auf. Macht man die Bemerkung, daß sich der Verschuß der Büchsen nach einiger Zeit nach oben wölbt, so ist Gärung eingetreten; der Inhalt der Büchsen muß dann nochmals aufgekocht werden, wobei man etwas in Essig frisch aufgekochten Zucker hinzufügt oder auch etwas Franzbranntwein mit Zucker aufkocht und aufgießt. Es ist alsdann am besten, daß man die Gläser mit den Früchten, nachdem man, wie oben erwähnt, Zucker hinzugetan hat, offen in ein Gefäß mit Wasser auf das Feuer bringt und sie siedend heiß werden läßt. Hierauf werden die Gläser wieder nach Vorschrift geschlossen. — Sollte sich auf den Früchten Schimmel gebildet haben, so entfernt man denselben vorsichtig, aber gründlich mit einem silbernen Löffel, wischt die Gläser bis zu den Früchten hinunter mit einem in schwache Salizyl-Lösung getauchten Tuche aus und verfährt alsdann mit dem Eingemachten wie eben beschrieben.

**Rez. 44. Gelbe Mohrrüben in Zucker.** 1 Pfd. gelbe Mohrrüben werden gereinigt, in Streifen geschnitten, in Wasser weich gekocht und zum Trocknen auf ein Tuch gelegt. Die Schalen von 2 Zitronen werden ebenfalls in feine Streifen geschnitten, in Wasser weich gekocht und abgetrocknet. Dann läutert man 375 g Zucker nach Vorschrift, gibt den Saft von 2 Zitronen nebst den Möhren und der Zitronenschale hinein und läßt alles ziemlich dick einkochen. Hierauf füllt man die Möhren in die ausgeschwefelten Gläser, so daß oben ein etwa fingerbreiter Raum frei bleibt, gießt den Zucker darüber, daß er ein wenig höher als die Möhren steht, legt ein mit Franzbranntwein getränktes Stück Fließpapier darauf und verschließt die Gläser nach Vorschrift.

**Rez. 45. Grüne Bohnen in Zucker.** Nachdem man 1 Pfd. grüne Bohnen abgeputzt und gewaschen hat, gießt man so viel Wasser darauf, daß die Bohnen gerade bedeckt sind; man kann zum Wasser auch 20—30 g Maun zusetzen. Nun bringt man die Bohnen auf das Feuer, läßt sie scharf heiß werden, aber nicht kochen, und läßt sie einige Zeit stehen, bis sie weich geworden sind. Danach spaltet man sie voneinander und legt sie zwei Tage in kaltes Wasser, während man dasselbe täglich 1—2 mal wechselt. Nun läutert man  $\frac{3}{4}$  Pfd. Zucker, läßt denselben vollständig erkalten und gießt ihn auf die Bohnen, die man unterdes hat rein abtropfen lassen. Am andern Tage gießt man den Zucker rein ab, kocht ihn, da er auf den Bohnen dünner geworden ist, wieder ein und gießt ihn lauwarm auf die Bohnen. Am dritten Tage wird der Zucker nochmals abgegossen, zum dritten Male, diesmal etwas dicker, eingekocht und heiß auf die Bohnen gegossen. Am vierten Tage wird der Zucker abgegossen

und noch dicker eingekocht, dann werden die Bohnen hineingeschüttet und einmal aufgekocht, wobei sie ihre ursprüngliche grüne Farbe wieder erhalten. Nachdem sie ein wenig ausgekühlt sind, füllt man sie mit dem Zucker in die Gläser, die man nach Vorschrift vorbereitet hat, und verschließt dieselben. — Diese Bohnen eignen sich nicht als Kompott, leisten aber zum Belegen von Torten und dergleichen vortreffliche Dienste.

**Rez. 46. Walnüsse in Zucker.** Man pflückt die Walnüsse im Juni, wenn die Schalen noch weich sind, legt sie in kaltes Wasser, nachdem man sie von allen Seiten durchstochen hat, und wässert sie 8 Tage lang, indem man das Wasser täglich 1—2 mal wechselt. Hierauf setzt man die Walnüsse mit reichlich Wasser aufs Feuer und läßt sie weich kochen, was etwa  $\frac{3}{4}$  Stunden erfordert. Um zu wissen, ob die Nuß weich genug ist, sticht man mit einer Spicknadel hinein und hebt sie heraus; fällt die Nuß leicht wieder von der Nadel ab, so ist sie weich. Nun läßt man die Nüsse nochmals 2—3 Tage wässern und wechselt täglich das Wasser. Endlich wiegt man die Nüsse, nimmt ebensoviel Zucker, den man läutert, und verfäbrt nun mit den Nüssen wie mit den Bohnen Rez. 45. Vom zweiten Tage an kocht man mit dem Zucker ein Beutelschen mit 10 g ganzem Zimt und 10 g Nelken. Man läßt die Gewürze auch während der Zwischenzeit auf den Nüssen liegen, nimmt sie aber heraus, wenn die Nüsse in die Gläser getan werden. Auf diese Weise zubereitet halten sich die Nüsse jahrelang.

**Rez. 47. Ingwer in Zucker.** Man kauft in der Apotheke scharfe Kalilauge, macht dieselbe siedend heiß, gießt sie auf den trocknen Ingwer (Fig. 67) und läßt denselben 24 Stunden darin liegen. Das Aufgießen frischer Kalilauge wiederholt man so lange, bis der Ingwer ganz weiß geworden ist. Hierauf tut man ihn in Gläser oder Steinkruken und begießt ihn mit gekochtem gut geklärten Zucker. Wenn der Zucker am nächsten Tage dünner geworden ist, kocht man ihn von neuem ein und wiederholt dies so lange, bis der Zucker von einem Tage zum andern seine Beschaffenheit nicht mehr ändert. Auf diese Weise zubereiteter Ingwer verliert seine Schärfe und gibt ein erwärmendes stärkendes Magenmittel.



Fig. 67. Ingwer.

**Rez. 48. Kürbis in Zucker oder deutscher Ingwer.** Man hüte sich, zum Einmachen überreifen Kürbis zu verwenden, da derselbe mehlig ist. Es empfiehlt sich dagegen, den Kürbis, sowie er die nötige Reife erlangt hat, von der Pflanze loszutrennen und ihn dann noch einige Wochen an einem kühlen luftigen Orte aufzubewahren, ehe man zum Einmachen schreitet.

Man schneidet den Kürbis in fingerdicke Streifen, schält dieselben, macht mit einem Löffel die Kerne nebst dem weichen Gehäuse heraus, schneidet die Streifen in Scheiben und setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, wo man den Kürbis ziemlich weich werden, aber nicht kochen läßt. Nun legt man den Kürbis auf ein Sieb und läßt das Wasser rein ablaufen. Hierauf tut man ihn in ein Porzellangefäß, streut 2 g guten, fein gestoßenen Ingwer und ebensoviel weißen Pfeffer darüber, gibt endlich auf 2 Pfd. Kürbis 2 Pfd. fein gemahlener Zucker und läßt ihn eine Nacht zugedeckt stehen. Am nächsten Tage bringt man den Zuckersaft, der sich auf dem Kürbis gebildet, zum Kochen, gibt den Kürbis hinein und läßt ihn darin kochen, bis er klar geworden ist. Nun füllt man ihn in Gläser, kocht den Zuckersaft zu Sirup ein und

gießt ihn heiß über den Kürbis. Sollte der Saft nach einigen Tagen dünn geworden sein, so kocht man ihn nochmals ein.

**Rez. 49. Zitronenkürbis.** (Originalrezept von Frau A. Boddien in Bremerhaven) Der Kürbis wird nach Rez. 48 zubereitet, in passende Stückchen geschnitten, abgewogen und 24 Stunden in gewöhnlichen Küchenessig gelegt. Am andern Tage preßt man den Essig ab, läutert so viel Zucker, als man Kürbis hat, und tut auch Zitronensaft dazu, auf jedes Pfund Kürbis den Saft einer ganzen und die fein

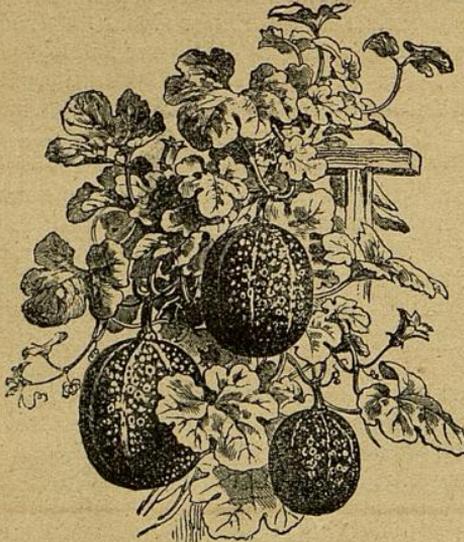


Fig. 68. Angurientürbis.

geschälte Schale einer halben Zitrone. Man kocht den Zucker nebst Zitronensaft und Schale auf und dann hierin den Kürbis, bis er glasig wird. Nun nimmt man die Kürbisstücke heraus und legt sie in die Gläser, läßt den Saft noch eine Weile dick einkochen und gießt ihn etwas abgekühlt über den Kürbis. Dann legt man Kumpapier und ein paar saubere Porzellanscherven darauf, damit die Früchte nicht wieder hoch kommen können aus dem Saft, und bindet die Gläser gut zu. Ist der Saft gut eingekocht, so braucht man ihn nicht wieder aufzukochen. Dieser Kürbis zeichnet sich durch schöne Farbe aus und hält sich sehr gut.

Zum Einmachen eignet sich sowohl der gelbe Riesen Kürbis mit gelbem Fleische, wie auch der grüne Angurientürbis (Fig. 68) mit weißem Fleische, doch ist der letztere noch vorzuziehen, da er niemals mehlig ist.

**Rez. 50. Melonen in Zucker.** Die Melonen bereitet man ebenso wie den Kürbis Rez. 48, läßt aber Ingwer und Pfeffer fort und kocht statt dessen ganzen Zimt und Nelken mit dem Zucker. Man kann der Melone auch als Gewürz ein wenig Vanille beifügen.

**Rez. 51. Ananas in Zucker.** Die Ananas muß voll ausgereift sein; man puzt sie, schält sie jedoch nicht und schneidet sie in Scheiben. Hierauf läutert man 2 mal so viel Zucker, als man Ananas hat, kocht ihn ein wenig dicklich ein, gibt die Ananas hinein und läßt sie einigemal darin aufkochen, wobei man den Schaum vorsichtig abnimmt. Nun gießt man den Saft durch ein Sieb, damit die Ananas zurückbleibt; nachdem der Saft verköhlt ist, füllt man ihn in Flaschen, verkorft und verpicht dieselben und bewahrt sie am kühlen Orte auf. Die Ananasscheiben legt man in die Gläser, läutert und kocht nun  $1\frac{1}{2}$  mal so viel Zucker wie Ananas und gießt denselben, wenn er etwas verköhlt ist, auf die Ananasscheiben. Nach zwei Tagen kocht man den Zucker nochmals ein, läßt die Ananas einigemal darin aufkochen und füllt dann beides fertig in die Gläser.

**Rez. 52. Quitten in Zucker.** Die Quitten (Fig. 69) müssen voll ausgereift und abgelagert sein; sie werden geschält, der Länge nach aufgeschnitten, vom Kern-

gehäuse befreit und in Wasser abgekocht, wodurch sich das Bittere verliert. Dann setzt man sie mit frischem heißen Wasser an und kocht sie beinahe gar, wobei man die gewaschenen Schalen und Kerngehäuse mitkocht. Die Fruchtstücke nimmt man nun heraus und läßt sie auf einem Sieb abtropfen, während man das Wasser durch ein Haarsieb gießt, so daß Schalen und Kerngehäuse zurückbleiben. Nun nimmt man auf 1 kg Quitten  $\frac{3}{4}$  kg Zucker, den man mit dem Quittenwasser auflöst. Nachdem man ihn gut abgeschäumt hat, läßt man die Quitten darin gar kochen, nimmt sie heraus, kocht den Saft zu Sirup ein und gießt ihn in die Gläser auf die Quitten. Sollte er nach einigen Tagen dünner geworden sein, so kocht man ihn nochmals ein und gießt ihn heiß auf die Quitten. — Dadurch, daß man Schalen und Kerngehäuse mitkocht, erhalten die Quitten eine schöne rote Farbe.

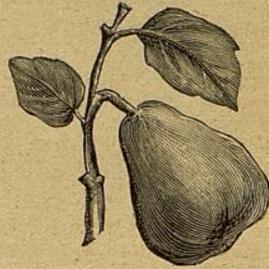


Fig. 69. Birnenquitte.

**Rez. 53. Weiße Birnen in Zucker.** Hierzu eignet sich am besten die Bergamotte (Fig. 70), und zwar wählt man nicht zu große Birnen. Man schält sie, schneidet von oben her das Kerngehäuse aus und wirft sie, nachdem man sie einzeln abgespült, sofort in Wasser, dem man Zitronensaft zugefügt hat. Mit diesem Wasser setzt man die Birnen kalt an und kocht sie, bis sie sich mit einem Hölzchen durchstechen lassen, nimmt sie mit der Schaumkelle heraus, wirft sie in kaltes Wasser und läßt sie danach gut abtropfen. Auf 1 kg Birnen nimmt man nun  $\frac{3}{4}$  kg Zucker, läutert denselben und gießt ihn kochend über die Birnen, die man 6—8 Stunden damit stehen läßt; dann gießt man den Saft ab, kocht ihn dicklich ein und gießt ihn kochend über die Birnen. Am nächsten Tage wird der Saft zum letztenmal eingekocht, wobei man, in ein Läppchen eingebunden, etwas Vanille und Zitronenschale mitkocht. Man gibt diesmal die Birnen in den kochenden Saft hinein, läßt sie an warmer Stelle noch  $\frac{1}{4}$  Stunde ziehen, aber nicht kochen und bewahrt sie dann nach Vorschrift auf.

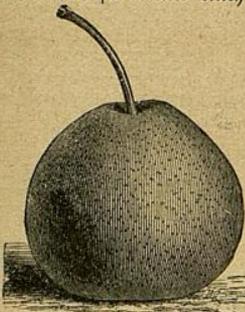


Fig. 70. Bergamotte.

**Rez. 54. Rote Birnen in Zucker.** Bergamottebirnen oder recht saftige Tafelbirnen (Fig. 71) werden geschält, halbiert, vom Kerngehäuse befreit und abgespült. Alsdann klärt man auf 1 kg Birnen 500 g Zucker, gibt 1 l Preiselbeersaft und 10 g ganzen Zimt hinein. Nun tut man die Birnen hinein und kocht sie, bis sie klar sind; ganz weich dürfen sie nicht sein. Mit einem Schaumlöffel nimmt man sie heraus

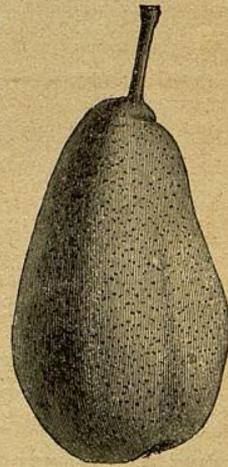


Fig. 71. Tafelbirne.

und bringt sie in die Gläser, den Saft kocht man recht kurz und dick ein, gießt ihn auf die Birnen und verwahrt die Gläser nach Vorschrift. Erforderlichenfalls kocht man den Saft nach 2 oder 3 Tagen noch einmal ein.

**Rez. 55. Tomaten, Liebesäpfel oder Paradiesäpfel.** Diese Frucht ist vor einer Reihe von Jahren aus Amerika bei uns eingeführt, hat sich aber vollständig

bei uns eingebürgert und wird auch bei uns angebaut. Man übergießt die Früchte mit kochendem Wasser und zieht mit einem Messer die Haut ab. Auf 500 g Tomaten rechnet man 375 g Zucker, den man nach Vorschrift läutert. In den kochenden Zucker gibt man die Tomaten hinein, zieht ihn vom Feuer zurück und läßt die Früchte ganz kurze Zeit darin, wobei man sie mehrmals vorsichtig mit dem Schaumlöffel umwendet. Nachdem sie erkaltet sind, tut man sie in die Gläser (Fig. 72) und gibt den dick eingefochten Zuckersaft heiß darüber. Sollte der Saft nach einiger Zeit dünner geworden sein, so muß man ihn nochmals dick einkochen.



Fig. 72. Einmacheglas „System Lasch“.

**Rez. 56. Grüne Pomeranzen in Zucker.** Die nicht zu großen grünen Pomeranzen durchsticht man mehrmals mit einer Stopfnadel und läßt sie mehrere Tage in kaltem Wasser wässern. Man setzt sie mit kaltem Wasser auf das Feuer, läßt sie weich kochen, bringt sie wieder in kaltes Wasser und behandelt sie weiter wie die Walnüsse Rez. 46, läßt aber Zimt und Nelken fort.

**Rez. 57. Sagebutten, Sambutten, Rosenäpfel, Hebetschen oder Hüffenmark in Zucker.** Große reife, aber feste Sagebutten (Fig. 73) werden mit einem Tuche abgerieben, bis alle Stacheln entfernt sind, alsdann werden Kronen und Stiele abgeschnitten und die Kerne mit einem spitzen Messer oder einer zugeschnittenen Federspule herausgeholt. Nun läutert man nach dem Gewicht so viel Zucker, als man Früchte hat, gibt dieselben in den abgeschäumten Zucker hinein und läßt sie 10–15 Minuten im Zucker kochen. Mit dem Schaumlöffel bringt man sie in die Einmachegläser, kocht den Zucker dicklich ein und gießt ihn auf die Sambutten. Ist der Zucker nach ein paar Tagen dünner geworden, so wiederholt man das Einkochen. Wer den Geschmack etwas schärfer liebt, kann beim Kochen etwas Weinessig mit in den Zucker geben, auf 1 kg Zucker etwa 1 Weinglas Essig. Die nur in Zucker eingefochten

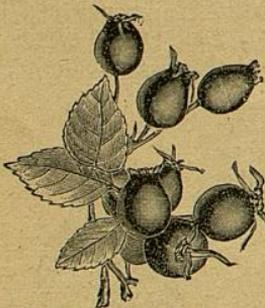


Fig. 73. Sagebutte oder Hebetsche.

Sambutten kann man noch wohlschmeckender machen, wenn man ein wenig ganzen Zimt oder ein Stückchen Vanille mitkocht.

**Rez. 58. Rhabarber in Zucker.** Man schält die Rhabarberstiele, welche möglichst kurz und dick sein müssen, schneidet sie in knapp fingerlange Streifen, wäscht und trocknet diese dann ab. Nun läßt man sie mit fein gemahlenem Zucker, wobei man 1 kg Zucker auf 1 kg Rhabarber rechnet, an einem kühlen Ort zugedeckt 24 Stunden stehen. Dann gießt man den Saft ab, fügt 1–2 Eßlöffel Weißwein oder Zitronensaft hinzu und kocht ihn zu einem dicklichen Sirup ein. Hierin läßt man den Rhabarber ein paarmal hoch kochen, füllt ihn, etwas ausgekühlt, in die Gläser, gießt den Saft darauf und behandelt die Gläser weiter nach Vorschrift.

**Rez. 59. Grüne Pflaumen, Reineclauden (spr. rähncloden) oder grüne Zwetschen in Zucker.** Schöne große, noch nicht ganz reife, sondern etwas harte Pflaumen werden mit einem Tuche gereinigt, mehrmals mit einer Stopfnadel durch-

stochen und hierauf 24 Stunden in kaltes Wasser gelegt, das man einmal erneuert. Am andern Tage setzt man sie mit frischem Wasser aufs Feuer, tut, wenn es zu kochen anfängt, eine Messerspitze Natron oder ein wenig Alaun hinein und läßt die Pflaumen einigemal hochkochen. Nachdem man sie auf einem irdenen Durchschlag hat abtropfen lassen, wiegt man sie ab und nimmt dasselbe Gewicht Zucker. Auf 1 kg Zucker nimmt man etwa  $\frac{1}{4}$  l von dem Wasser, in dem man die Pflaumen kochte, klärt und kocht den Zucker damit auf, gießt ihn kochend auf die Pflaumen und läßt sie 24 Stunden damit stehen. Am nächsten Tage gießt man den Zucker von den Pflaumen ab, kocht ihn etwas ein und gießt ihn nochmals auf die Pflaumen. Dies wiederholt man am dritten Tage, tut aber die Pflaumen, sobald der Zucker kocht, hinein und läßt sie darin mit aufkochen; dann nimmt man sie heraus, läßt den Zucker dick einkochen, gießt ihn auf die Pflaumen und verfährt damit nach Vorschrift, verschließt die Gläser (Fig. 74) aber erst, wenn die Pflaumen erkaltet sind.

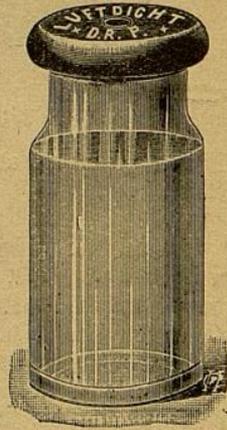


Fig. 74. Einmacheglas „Lutdicht“.

**Rez. 60. Geschmorte Pflaumen.** (Originalrezept von Fräulein M. Hampe in Blankenburg.) 1 kg schöne reife blaue Pflaumen schneidet man auf und kernt sie aus. Dann schüttet man 250 g Streuzucker darauf, läßt alles ein Weilchen durchkochen und rührt dabei öfters um. Nun füllt man die Pflaumen warm in geschwefelte Gläser und bindet sie mit Blase zu. Die so eingekochten Pflaumen sind von frisch eingekochten nicht zu unterscheiden und halten sich ausgezeichnet.

**Rez. 61. Geschälte Pflaumen in Zucker.** Man wählt hierzu große blaue Pflaumen, die aber noch nicht zu reif sein dürfen, schält dieselben wie in Rez. 34 angegeben, wiegt sie ab und nimmt auf 1 kg Pflaumen  $\frac{3}{4}$  kg Zucker, den man klärt und aufkocht, gibt die Pflaumen hinein und läßt sie ein paarmal darin aufkochen. Am zweiten und dritten Tage verfährt man mit den Pflaumen, wie bei den Reineclauden Rez. 59 angegeben. Nach Belieben kann man am zweiten und dritten Tage ein wenig ganzen Zimt und Nelken mitkochen, die man in ein Muschelnläppchen einbindet, aber vor dem Schließen der Gläser wieder herausnimmt.

**Rez. 62. Mirabellen in Zucker.** Auf 1 kg Mirabellen, die nicht zu reif sein dürfen und mit einem sauberen Tuche abgerieben werden müssen, läutert man  $\frac{3}{4}$  kg Zucker mit  $\frac{1}{4}$  l Wasser, legt die Mirabellen hinein, läßt sie einigemal aufkochen und legt sie in ein Porzellangefäß. Nun läßt man den Zucker noch etwas einkochen, gießt ihn über die Früchte und läßt sie ein wenig auskühlen. Noch lauwarm, füllt man sie in die Gläser, streut  $\frac{1}{4}$  kg guten, fein gemahlten Zucker darüber und verbindet und verwahrt die Gläser nach Vorschrift.

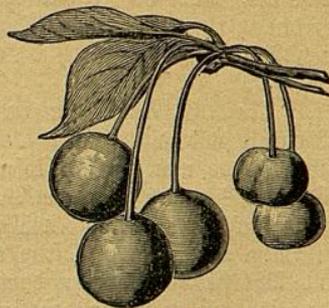


Fig. 75. Glaskirsche.

**Rez. 63. Glaskirschen in Zucker.** Man wählt gut ausgereifte, aber noch feste Glaskirschen (Fig. 75), befreit sie von Stielen und Kernen, am besten mit dem

Kirschkenterner (Fig. 76), wiegt sie ab und nimmt ebensoviel Zucker wie Frucht, klärt denselben mit Wasser (auf 1 kg Zucker  $\frac{1}{4}$  l Wasser), gibt die Kirschen hinein und

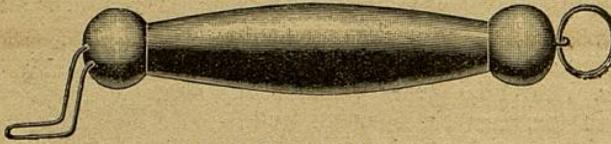


Fig. 76. Neuer Kirschkenterner.

behandelt sie weiter nach Rez. 61. Der große Wohlgeschmack dieser Kirschen läßt sich noch dadurch erhöhen, daß man einen Teil der Steine aufklopft und die darin enthaltenen Kerne, in ein Mull-

läppchen gebunden, am zweiten Tage mitkocht; man darf sie aber nicht mit in die Gläser legen.

**Rez. 64. Süße schwarze Herzkirschen, Amarellen oder Schattenmorellen in Zucker** (Fig. 77). (Originalrezept von Fräulein W. Raspe in Woldegk, Mecklenburg.) Auf 4 kg Kirschen läutert man 2 kg Zucker, gibt eine Obertasse Essig und eine Schote Vanille dazu, schüttet die Kirschen hinein und läßt alles aufkochen, schäumt ab, nimmt die Kirschen vom Feuer und läßt sie bis zum nächsten Tage stehen. Dann kocht man alles noch einmal auf, nimmt die Kirschen heraus und läßt den Saft tüchtig einkochen, gibt die Kirschen dazu und füllt sie in Häfen oder Gläser; die Kirschen müssen einen angenehmen säuerlichen Geschmack haben; nach Bedarf kann man vor dem zweiten Kochen noch etwas Essig nachgeben. Sorgfältig bereitet sind diese Kirschen vorzüglich.



Fig. 77. Herzkirsche.

Hierzu eignet sich am besten die dunkelrote saure Kirsche, in Süddeutschland Weichsel genannt. Die abgestielten, ausgesteinten Kirschen werden in Zucker, den man geläutert und ein wenig eingekocht hat, eine Viertelstunde lang gekocht, wobei man sie abschäumt; man rechnet 1 kg Zucker auf 1 kg Kirschfleisch. Dann läßt man sie bis zum nächsten Tage in einem Porzellannapf stehen. Am andern Tage läßt man den Saft gut ablaufen und kocht ihn kurz ein, wobei man wieder gut abschäumt; die Kirschen werden zuletzt auch noch einige Minuten mit aufgekocht. Man kann den Saft am dritten Tage noch einmal aufkochen, doch kocht man dann die Kirschen nicht mit. Beim Kochen dürfen die Kirschen nicht gerührt werden. Ein wenig ausgekühlt, tut man sie in die Gläser und verbindet dieselben nach Vorschrift.

**Rez. 66. Aprikosen in Zucker.** Etwa 750 g nicht allzu weiche Aprikosen werden abgeschält und ausgesteint, alsdann mit reichlicher Menge kaltem Wasser aufs Feuer gebracht, wo man die Aprikosen ziehen, aber nicht kochen läßt. Nachdem sie nun noch ein paar Stunden in einem Porzellangefäß mit kaltem Wasser gestanden haben, werden sie herausgenommen und müssen abtropfen. Unterdes wird 1 kg Zucker geklärt und zu einem dünnflüssigen Sirup eingekocht; diesen gießt man lauwarm auf die Aprikosen und läßt sie 24 Stunden damit stehen. Am zweiten Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn wieder so weit ein und gießt ihn heiß auf die Aprikosen. Am dritten Tage wird der Saft zu dick flüssigem Sirup eingekocht und kochend auf die Aprikosen gegossen. Nachdem sie ein wenig ausgekühlt sind, füllt man sie in die Gläser, bindet dieselben aber erst, wenn sie ganz erkaltet sind, nach Vorschrift zu. Man kann auch nach Be-

lieben die Steine aufklopfen, die Kerne brühen und abziehen wie Mandeln und oben in die Gläser legen.

**Rez. 67. Pfirsiche in Zucker.** Diese werden wie die Aprikosen eingemacht.

**Rez. 68. Stachelbeeren in Zucker.** Man nimmt hierzu reife, möglichst dünn-schalige Stachelbeeren und rechnet auf 1 kg Beeren 1 kg Zucker. Die Stachelbeeren werden sauber gewaschen und zum Trocknen hingestellt, alsdann werden Stiele und Kelche abgeputzt; der Zucker wird mit  $\frac{1}{4}$  l Wasser oder Weißwein aufgeweicht, gut abgeschäumt und zu einem dünnen Sirup gekocht. In diesem Sirup werden die Beeren langsam weich gekocht und beides in ein Glas gefüllt, das man, mit Papier verdeckt, 4—5 Tage stehen läßt. Dann gießt man den Saft gut ab und kocht ihn zu dickem Sirup ein, den man heiß über die Stachelbeeren gießt. Die Gläser werden nach Vorschrift behandelt und aufbewahrt.

**Rez. 69. Erdbeeren in Zucker.** (Originalrezept von Fräulein M. Hampe in Blankenburg) Die Erdbeeren (Fig. 78) werden abgeblättert und schnell gewaschen.

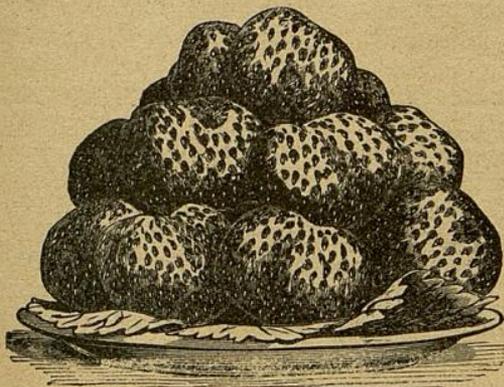


Fig. 78. Erdbeere „Aprikose“.

Man verarbeitet höchstens 1 kg auf einmal, schüttet 1 kg Streuzucker über die Beeren und läßt sie 24 Stunden stehen. Dann wird der Saft, der sich gebildet hat, abgegossen und so schnell als möglich recht dick eingekocht. Ist der Saft schön dick geworden, so werden die Beeren hineingetan, abgeschäumt und hierauf ordentlich mit aufgekocht. Dann nimmt man



Fig. 79. Johannisbeere.

den Topf in beide Hände und schüttelt die Erdbeeren so lange, bis sie kalt sind; denn nur so füllen sich die Erdbeeren mit Saft und werden dick. Sind die Erdbeeren kalt, so füllt man sie in geschwefelte, nicht zu große Gläser, legt Kumpapier darauf und bindet sie mit Schweinsblase zu.

**Rez. 70. Johannisbeeren oder Ribiseln in Zucker.** 1 kg Beeren (Fig. 79) erfordert 1 kg Zucker. Die Beeren werden sauber gewaschen und mit einer Gabel von den Stielen abgestreift. Hierauf läutert man den Zucker, läßt ihn zu dünnem Sirup einkochen, legt die Beeren hinein und läßt sie kurze Zeit ziehen, aber nicht kochen. Nun legt man sie mit einem Schaumlöffel auf ein Porzellanstieb, läßt sie ablaufen, gießt den abgelassenen Saft zu dem kochenden und läßt ihn dick einkochen. Nachdem man die Beeren mit dem Saft leicht durcheinander gerührt hat, füllt man sie heiß in die Gläser und verbindet diese, sobald sie kalt geworden sind. Dies Eingemachte hat einen angenehmen kräftigen Geschmack, ist aber manchem, der Kerne wegen, unangenehm. Ich verweise deshalb auf folgendes Rezept.

**Rez. 71. Johannisbeeren oder Ribiseln ohne Kerne.** (Groseilles de Bar.) Ausgesuchte, recht dicke Johannisbeertrauben werden in Wasser abgespült und zum Abläufen auf einen Durchschlag gelegt. Nachdem man sie abgebeert, durchsticht man jede Beere mit einer zugespitzten Federspule, damit die Kerne herausfallen. Nun nimmt man auf  $\frac{1}{2}$  kg Beeren 1 kg Zucker, läutert denselben gut, gibt Beeren und Saft hinein, läßt sie einmal aufkochen, nimmt die Beeren vorsichtig heraus, gibt sie in ein Porzellengefäß und tut den Saft, nachdem man ihn noch hat einkochen lassen, über die Beeren. Ausgekühlt füllt man sie in die Einmachegläser.



Fig. 80. Himbeere.

**Rez. 72. Himbeeren in Zucker.** Man wäscht die Himbeeren (Fig. 80) nicht, untersucht aber eine jede einzeln und entfernt etwaige Insekten. Alsdann macht man sie genau so ein wie die Johannisbeeren Rez. 70.

**Rez. 73. Preiselbeeren, Grangen oder Ironsbeeren.** Auf 1 kg Beeren rechnet man  $\frac{1}{2}$  kg Zucker. Beim Einkauf achte man darauf, daß man große, rote Beeren kauft, da die andern nicht reif sind und bitteres Kompott geben; die im Herbst geernteten sind mehr ausgereift und daher weniger sauer. — Nachdem die Beeren gut gewaschen sind, legt man sie 12—24 Stunden in kaltes Wasser, breitet sie dann aber zum Abtrocknen auf ein Tuch aus. Nun klärt man den Zucker und tut, sobald derselbe kocht, einen Teil der Beeren hinein; nachdem sie wenige Minuten gekocht haben, nimmt man sie, ehe sie noch zerfochen, heraus und gibt einen zweiten Teil Beeren hinein. So fährt man fort, bis sämtliche Beeren abgekocht sind; dann läßt man den Saft kurz einkochen, gießt ihn über die Beeren und füllt sie in Steintöpfe oder Gläser und verbindet diese gut mit starkem Papier. — Auf diese Weise eingekocht, halten sich die Preiselbeeren Jahre lang; man kann auch ohne Gefahr dies Eingemachte in große Töpfe tun, da sich angebrochene Töpfe mit Preiselbeeren Wochen lang gut erhalten. Sollten sie zum Aufgeben als Kompott zu trocken sein, so rührt man sie vor dem Gebrauch mit warmem Wasser und Zucker oder mit Rotwein an.

**Rez. 74. Preiselbeeren mit Birnen, pommersche Art.** Zu diesem Eingemachten kann man auch geringere Sorten Birnen verwenden, selbstverständlich müssen sie gut reif und ohne Flecke sein. Man rechnet auf 1 kg geschälte Birnen etwa 2—3 kg Preiselbeeren, 2 kg Zucker und 20 g ganzen Zimt. Die Birnen werden eigen geschält, in Hälften geschnitten, vom Kerngehäuse befreit und gewaschen. Die Preiselbeeren hat man unterdes schon nach Rez. 73 in dem geläuterten Zucker abgekocht; doch ist es in diesem Falle ratsamer, die Beeren alle mit einem Male abzukochen, damit der Saft nicht zu kurz einkocht. Nun kocht man die Birnen mit dem zerkleinerten Zimt in dem Saft gar, aber nicht zu weich, mengt die Preiselbeeren vorsichtig darunter und verfährt weiter wie in Rez. 73 angegeben.

**Rez. 75. Gemischte Früchte in Zucker.** (Originalrezept von Frein D. v. Br. in Elm, Hessen.) 1 kg Zucker wird geläutert, 1 kg feine gute Birnen werden geschält, geviertelt und darin gar gekocht. Wenn diese heraus sind, werden 1 kg gute Äpfel in demselben Zucker ebenso weich gekocht und herausgenommen. Nachdem auch noch 1 kg blaue entsteinte Pflaumen darin gekocht sind, läßt man alles zusammen einmal aufkochen und nimmt die Früchte heraus. Die Sauce muß mäßig dick ein-

kochen und wird dann auf die Früchte gegossen. Die Gläser verschließt man nach Vorschrift.

**Rez. 76. Früchte mit Saccharin für Zuckerkrankte.** (Originalrezept von Freiin D. v. Br. in Elm, Hessen.) Auf 1 kg Johannisbeeren oder Kirschchen löst man 4 g Saccharin in ein wenig Rum auf. Verwendet man zu viel Saccharin, so kann leicht ein unangenehmer Geschmack entstehen. Die abgebeerten Johannisbeeren setzt man ohne Wasser an, läßt sie langsam kochen, schüttet nach und nach das aufgelöste Saccharin dazu und rührt die Masse einmal durch. 1 kg Kirschchen werden mit  $\frac{1}{2}$  l Wasser angelegt; sonst ist das Verfahren das gleiche wie bei den Johannisbeeren.

**Rez. 77. In Dunst eingemachte Früchte mit Zucker.** Man legt die Früchte, nachdem man sie nach Vorschrift gereinigt hat, schichtweise in Gläser mit nicht zu weiter Öffnung, streut zwischen jede Schicht guten, fein gemahlten Zucker und füllt die Gläser auf diese Weise voll, bis ein noch etwa fingerbreiter Raum frei bleibt. Die Früchte müssen dicht liegen, dürfen aber einander nicht drücken. Nun bindet man gut gereinigte, feuchte Schweinsblase darüber, darf dieselbe aber nicht zu fest über die Gläser spannen, da sie sonst beim Kochen platzt; um dies zu verhindern, ist es gut, die Schweinsblase außen mit Provençeröl zu bestreichen. Die auf diese Weise fertig gestellten Gläser stellt man in einen Kessel, auf dessen Boden man etwas Heu legt, wie man auch zwischen die Gläser Heu packt, damit sie beim Kochen nicht aneinander stoßen. Nun gießt man von der Seite so viel kaltes Wasser in den Kessel, daß die Gläser ungefähr 3—4 Finger breit über das Wasser hinausragen, man läßt das Wasser langsam zum Kochen kommen und dann ebenfalls langsam weiter kochen und zwar so lange, bis die Früchte in den Gläsern etwa um  $\frac{1}{4}$  eingesunken sind, jedoch nicht länger. Dann nimmt man den Kessel vom Feuer und läßt die Früchte im Kessel auskühlen. Das während des Kochens eingekochte Wasser muß durch neues ersetzt werden, indem man vorsichtig kochendes Wasser, aber niemals kaltes dazu gießt. — Man nimmt nur reife Früchte hierzu, mit Ausnahme der Stachelbeeren, die man auch unreif einmachen kann. Zu dieser Art des Einmachens eignen sich am besten sämtliche Beerenfrüchte, von den Kernfrüchten nur die Birnen, auch diese zerfallen leicht, ferner von Steinfrüchten Pfirsiche, Aprikosen, Kirschchen und Reineclauden.

**Rez. 78. Dunstfrüchte mit geläutertem Zucker.** Bei diesem Verfahren werden die Früchte nach Vorschrift vorbereitet, in die Gläser gefüllt und mit so viel erkaltetem geläutertem Zucker übergossen, daß sie gerade damit bedeckt sind. Alsdann schließt man die Gläser mit Schweinsblase und kocht sie im Wasserbade wie in Rez. 77 beschrieben. Hierzu eignen sich Himbeeren und Erdbeeren, die man gewaschen und wieder abgetrocknet in die Gläser füllt. Pfirsiche und Aprikosen schält und entsteint man vorher, Ananas schält und schneidet man in dünne Scheiben. Tomaten oder Paradiesäpfel schält man und läßt sie einige Zeit in heißem Wasser, dem man etwas Alaun beigelegt, ziehen, worauf man sie in kaltem Wasser auskühlt, ehe man sie in die Gläser bringt. Feigen werden nicht geschält, sondern einigemal durchstochen und dann ebenso behandelt wie die Tomaten.

**Rez. 79. Dunstfrüchte ohne Zucker.** Die in Rez. 78 aufgeführten Früchte, auch Heidelbeeren, werden ohne Zucker ziemlich dicht in die Gläser verpackt, diese werden mit Schweinsblase zugebunden und dann ebenso behandelt wie die Konserven in Rez. 78.

Vor dem Gebrauch bestreut man die auf diese Weise eingemachten Früchte mit Zucker, oder man läßt sie mit Zucker aufkochen. Sie bilden ein sehr angenehmes erfrischendes Kompott, das frischem geschmorten Obste vollständig gleich schmeckt. Aber nur wer über einen sehr trockenen, kühlen, luftigen Raum zum Aufbewahren der Konserven verfügt, dem ist diese Art des Einmachens anzuraten, denn so wohlschmeckend und verhältnismäßig wohlfeil diese Kompotte auch sind, so sind sie doch nicht sehr dauerhaft und deshalb ist das in Rez. 78 beschriebene Verfahren mehr zu empfehlen.

**Rez. 80. Das Einkochen von Marmeladen, Salsen oder Fruchtmus.** Die Marmelade muß kochen, bis sie den richtigen Grad des Steifseins erreicht hat; dies ist etwa der Fall, wenn sie in warmem Zustande breit vom Löffel herabläuft. Um aber ganz sicher zu gehen, ist es ratsam, zuweilen eine kleine Probe auf einen kalten Teller zu tun, um zu sehen, ob sie erkaltet steht, ohne auseinander zu laufen. Nach einer Woche prüfe man die Marmeladen noch einmal, ob sie vielleicht nachträglich oben Wasser abgesetzt haben; in diesem Falle kocht man sie noch einmal etwas dicker ein. Die Marmeladen müssen fortgesetzt und strichweise mit einem etwas scharfen Holz- oder Silberlöffel gerührt werden, da sie leicht anbrennen. Vor dem Einfüllen erwärme man die Gläser oder Büchsen (Fig. 81), um das Zerspringen zu verhindern, da die Marmelade möglichst warm eingefüllt werden muß.

**Rez. 81. Kirschmarmelade.** Dunkle saure Kirschen werden abgestielt, gewaschen, auf das Feuer gebracht und nun im eigenen Saft so lange gekocht, bis sie vollständig zerkoht sind. Alsdann rührt man sie durch ein Sieb (Fig. 82), so daß die Steine zurückbleiben, wiegt das



Fig. 81. Marmeladenbüchse aus Steingzeug.

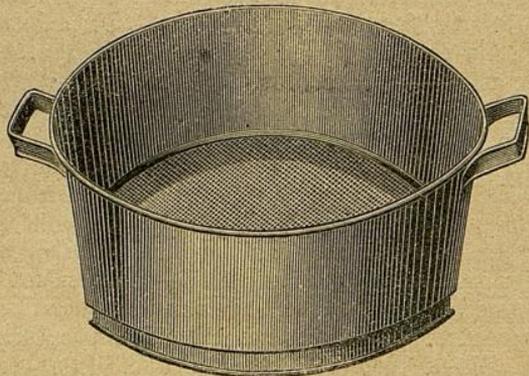


Fig. 82. Sieb mit Drahtboden.

Mus ab und vermischt es mit ebensoviel Streuzucker. Nun bringt man es nochmal auf das Feuer und läßt es nach Rez. 80 zu steifer Marmelade einkochen.

**Rez. 82. Aprikosenmarmelade.** Die Aprikosen werden geschält und ausgesteint, sind sie sehr weich, so streicht man sie roh durch ein Sieb; andernfalls schneidet man sie in Stücke, kocht sie in wenig Wasser unter beständigem Rühren weich und streicht sie nun durch ein Sieb. Auf 1 kg Aprikosenbrei nimmt man 750 g Zucker, kocht denselben mit wenig Wasser klar, gibt den Aprikosenbrei hinzu und stellt die Marmelade, wie vorhin beschrieben, fertig.

**Rez. 83. Pfirsichmarmelade.** Dieselbe wird ebenso bereitet wie Aprikosenmarmelade.

**Rez. 84. Marmelade von Pflaumen oder Zwetschen.** Reicht reife blaue Pflaumen werden mit kochendem Wasser gebrüht, danach gehäutet, alsdann im eigenen

Safte zu einem weichen Brei gekocht, den man durch ein Sieb streicht und mit halb so viel Zucker versetzt. Der Brei muß hierauf mit dem Zucker zu einer steifen Marmelade verkocht werden.

**Rez. 85. Apfelmarmelade.** Von großen süßen Äpfeln (Fig. 83) schneidet man die Krone und die Stiele ab, sowie die Kerngehäuse aus. Man schneidet sie in Stücke, läßt sie in einem irdenen Gefäße ganz langsam weich kochen und stellt sie bis zum nächsten Tage an einen kühlen Ort. Nachdem man die Äpfel nun durch ein Sieb gestrichen, nimmt man halb so viel Zucker als man Apfelmus hat, klärt denselben und kocht ihn ein wenig ein, hierauf gibt man das Apfelmus in den Zucker, kocht beides noch 30—40 Minuten, füllt die Marmelade in Steintöpfe, deckt nach dem Erkalten Kumpapier darauf, verbindet die Töpfe nach Vorschrift und stellt sie an einen kühlen Ort.

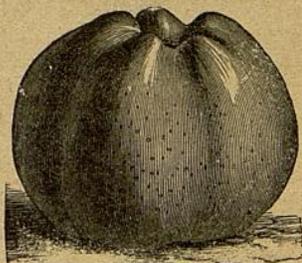


Fig. 83. Calville.

**Rez. 86. Quittenmarmelade.** Dieselbe wird ebenso zubereitet wie Apfelmarmelade; man nimmt aber mehr Zucker, auf 1 kg Quittenbrei etwa  $\frac{3}{4}$  kg Zucker.

**Rez. 87. Apfelsinen- oder Orangenmarmelade.** (Englisches Rezept.)  $\frac{1}{2}$  Dhd. Apfelsinen, 2 Zitronen und 1 oder 2 bittere Orangen oder Pomeranzen werden geschält, die Kerne entfernt, die Schalen in ganz feine Streifen und das Fruchtfleisch in Scheiben geschnitten. Hierauf wiegt man die Fruchtmasse ab und gibt auf 1 kg Frucht 2 l kaltes Wasser, mit dem man sie 24 Stunden stehen läßt. Hierauf bringt man die Masse auf das Feuer und kocht sie ganz langsam so lange, bis die Schale weich ist, ohne aber Wasser nachzugießen; nun läßt man es in einem Porzellangefäß wieder 24 Stunden stehen, worauf man die Masse nochmals abwägt. Zu 1 kg Fruchtmasse fügt man 1 kg harten Zucker, den man zuvor nach Vorschrift geläutert hat. Beides zusammen läßt man nun 20—30 Minuten kochen, jedoch nicht länger, da durch langes Kochen die Schale wieder hart wird. Vor dem Zubinden der Gläser legt man ein Kumpapier auf die Marmelade.

**Rez. 88. Apfelsinen- oder Orangenmarmelade II.** Man rechnet auf 6 Apfelsinen 4 Pomeranzen, 2 Zitronen und das gleiche Gewicht Zucker. Die Früchte werden mit einem Tuche abgerieben und in einem glasierten Geschir mit kaltem Wasser angesetzt. Sobald das Wasser kocht, ersetzt man es durch frisches, in welchem man die Früchte kochen läßt, bis sich die Schale mit einem Stecknadelknopf leicht durchbohren läßt. Nun läßt man sie abtropfen und auskühlen. Alsdann schneidet man sie in dünne Scheiben und entfernt die Kerne. Zum Klären des Zuckers nimmt man von dem Wasser, in welchem man die Früchte weich gekocht hatte. Mit dem Zucker kocht man nun die Früchte unter fleißigem Umrühren zu steifer Marmelade ein.

**Rez. 89. Erdbeermarmelade.** Die vollständig reifen, gut gesäuberten Erdbeeren werden durch ein Haarsieb gerieben und nach dem Gewichte ebensoviel gemahlener Raffinadezucker dazu gegeben. Nachdem man die Masse gut durcheinander gerührt hat, läßt man sie kurze Zeit kochen, während man fleißig umrührt und von Zeit zu Zeit

abschäumt. Wünscht man die Marmelade von roter Farbe, so setzt man einige Tropfen Breton hinzu.

**Rez. 90. Himbeermarmelade.** Auf 1 kg Himbeeren rechnet man 750 g Zucker. Nachdem man die Himbeeren genau durchgesehen hat, ob auch keine madigen darunter, und sie sauber gewaschen, läutert man den Zucker, gibt die Himbeeren hinein und kocht sie so lange, bis sie sich vollständig aufgelöst haben und der Saft nach Probe Nr. 80 sämig genug ist. Beim Kochen muß man den Schaum fleißig abnehmen.

**Rez. 91. Johannisbeer- oder Ribiselmarmelade.** Dieselbe wird ebenso bereitet wie die Erdbeermarmelade.

**Rez. 92. Dreimus.** Man bereitet nach den Vorschriften Nr. 81, 90 und 91 Kirsch-, Johannisbeer- und Himbeermarmelade. Diese drei Marmeladen werden, noch heiß, gut miteinander verrührt, einmal zusammen aufgekocht und dann nach Vorschrift in Gläser gefüllt.

**Rez. 93. Marmelade von Orangen und Pflaumen.** (Originalrezept von Frau S. Reijener in Salzwedel, Altmark.) Blaue Pflaumen werden nach Vorschrift geschält und ausgefernt. Auf 1 kg Pflaumen rechnet man 750 g Zucker und 2 mittelgroße Pomeranzen. Die Pomeranzen werden in Wasser so weich gekocht, daß man sie mit einem zugespitzten Hölzchen leicht durchstechen kann, dann in kleine Würfel geschnitten und hierauf mit den Pflaumen und dem Zucker gekocht, bis das Ganze eine Bronzefarbe erhält und musähnlich wird. Die Marmelade wird in Gläser getan und, nachdem sie ein wenig ausgekühlt ist, mit einem Kumpapier bedeckt. Die Gläser werden mit Schweinsblase oder Pergamentpapier zugebunden.

**Rez. 94. Stachelbeermarmelade.** (Originalrezept von Frau L. Andresen in Gremsmühlen, Holftein.) Halbreife, grüne Stachelbeeren werden, eben mit Wasser bedeckt, fast weich gekocht, mit dem Schaumlöffel herausgenommen und durch ein Sieb gerührt. Der Saft wird abgewogen und ebensoviel Farinzucker genommen, als Saft vorhanden ist. Die Hälfte des Zuckers wird mit dem Saft aufgesetzt und muß 10 Minuten kochen, dann wird die andere Hälfte des Zuckers langsam hinzugerührt und die ganze Masse aufgekocht. Endlich füllt man die Marmelade in kleine Gläser, bedeckt sie mit Kumpapier und verbindet die Gläser mit Schweinsblase oder Pergamentpapier. — Zum Aufbewahren von Marmeladen eignen sich Einmachetöpfe aus glasiertem Steingut oder rheinischem Steinzeug ganz besonders. Dieselben werden ebenfalls mit Pergamentpapier oder Schweinsblase verschlossen.

**Rez. 95. Pflaumenmus, Zwetschenmus oder Powidel.** 10 l recht reife, blaue Pflaumen werden abgepfeilt, aufgebrochen, ausgesteint und gewaschen. Hierauf bringt man sie in einen recht blank geschauerten kupfernen Kessel und kocht sie unter beständigem Rühren, das aber nicht nur obenhin geschehen darf, sondern wobei die Pflaumen stets vom Grunde aufgerührt werden müssen, da das Mus sonst anbrennt. Nach einiger Zeit tut man 12 grüne Walnüsse, 10 g Gewürznelken und 10 g Zimt hinzu und läßt nun dies Mus so lange kochen, bis man einen mit Mus gefüllten Löffel in der Luft umkehren kann, ohne daß etwas vom Mus herausfällt. Es sind hierzu 6—8 Stunden nötig. Zuletzt darf das Feuer nur noch mäßig brennen, weil

sonst das Mus anbrennt. Sobald dasselbe fertig ist, hebt man den Kessel vom Feuer und füllt das Mus in neue oder sehr gut gereinigte Steintöpfe (Fig. 84), die man aber vorher etwas anwärmen muß, damit sie nicht springen. Sobald das Mus ausgekühlt ist, stellt man die Töpfe in einen mäßig warmen Brat- oder Backofen, damit sich obenauf eine Kruste bildet. Man kann es dann auch noch mit einer Schicht zerlassenem Rindertalg begießen.

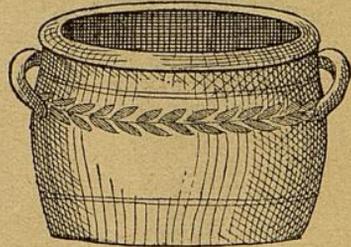


Fig. 84. Breiter Einmachetopf aus Steingerug.

**Rez. 96. Kirschmus oder -kreide.** Man bereitet dasselbe wie die Kirschmarmelade, läßt aber den Zucker fort und kocht es so lange, bis es steif ist wie das Pflaumenmus. Dieses Mus hält sich jahrelang und ist vorzüglich zur Bereitung von Kirschsaucen. Mit Wasser und Zucker angerührt, gibt es eine schöne Füllung für Pfannkuchen.

**Rez. 97. Flieder- oder Holundermus.** Die schwarzen Flieder- oder Holunderbeeren werden von den Stielen abgepflückt und gewaschen, alsdann auf gelindem Feuer aufgekocht und durch ein leinenes Tuch gepreßt. Den also gewonnenen Saft kocht man so lange ein, bis der Löffel darin steht, dann füllt man das Mus in kleine Steintöpfe und bindet diese mit Papier zu. — Zu dick eingefochtes Mus schmeckt bitter.

**Rez. 98. Tomatenmus oder -püree.** Man wäscht die ganz reifen Tomaten, schneidet sie durch, drückt sie aus und tut sie trocken in einen Kessel. Die Tomaten werden nun langsam erwärmt, und das Wasser, das sich oben abscheidet, wird abgefüllt. Nachdem das Mark zu Brei gekocht ist, streicht man es durch ein Haarsieb und tut es mit ein wenig Salz in Blechbüchsen, die man verlötet, oder in Gläser, die man fest verschließt. Das Mus muß schließlich noch  $\frac{1}{2}$  Stunde im Wasserbade kochen.

**Rez. 99. Das Kochen der Gelees oder Gukzen.** Den Saft, den man zum Kochen der Gelees teilweise aus den rohen Früchten ziehen, selben erst gekocht werden. Das Auskann man sich durch die Arndtsche ungemein erleichtern. Zum Klären man sich einen leinenen Beutel, maligem Gebrauche mit kochen ausbrühen und dann wieder Man stellt einen Küchenstuhl einen andern, so daß die Stuhlhöhe stehen; alsdann befestigt des Beutels an die vier Stuhlbeine, stellt ein sauberes Gefäß unter den Beutel, gibt die Fruchtmasse hinein und läßt sie ganz langsam hindurchlaufen. Noch bequemer ist die Anwendung des Sackfilters (Fig. 86).

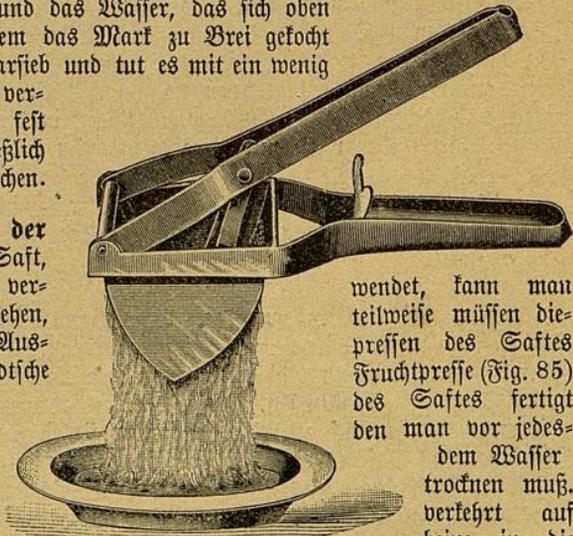


Fig. 85. Arndtsche Fruchtpresse.

wendet, kann man teilweise müssen diepressen des Saftes Fruchtpresse (Fig. 85) des Saftes fertigt den man vor jedesdem Wasser trocknen muß. verkehrt auf beine in die man den Rand

gibt die Fruchtmasse hinein und läßt sie ganz langsam hindurchlaufen. Noch bequemer ist die Anwendung des Sackfilters (Fig. 86).

Beim Einkochen der Gelees ist es von Wichtigkeit, daß man den richtigen Grad der Festigkeit trifft; man erkennt ihn am besten daran, daß einige zur Probe auf einen kalten silbernen Rößel gegossene Tropfen geleeartig stehen bleiben. Kocht man die Gelees zu lange, so verlieren sie ihre schöne Farbe, während sie im entgegengesetzten Falle beim Erkalten nicht erstarren. Die Geleegläser müssen oben weiter als unten sein und dürfen auf keinen Fall einen eingebogenen Rand haben, da man das Gelee sonst nicht stürzen kann. Die Gelees werden wie die Marmeladen möglichst heiß in die Gläser gefüllt. Will man sie stürzen, so legt man ein mit heißem Wasser angefeuchtetes Tuch um die Gläser.

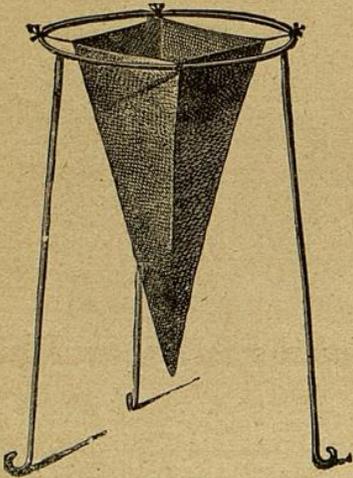


Fig. 80. Sackfilter.

Rez. 100. **Apfelgelee.** Hierzu eignen sich nur säuerliche Äpfel, am besten nimmt man zur Hälfte Borsdorfer und zur Hälfte Reinetten. Man reinigt sie ungeschält mit einem sauberen Tuche, entfernt Kronen und Stiele und kocht sie, nachdem man sie in Viertel geschnitten, in einem irdenen Geschirr mit so viel Wasser, daß sie davon bedeckt sind. Sollte das Wasser zu sehr einkochen, so gibt man ein wenig nach. Sind die Äpfel vollständig weich, so gibt man sie in den Beutel, wie in Rez. 99 beschrieben, und läßt den Saft durchlaufen, wozu 8—10 Stunden erforderlich sind. Dann drückt man den Beutel vorsichtig aus und wiegt den gewonnenen Saft ab. Nun klärt man halb so viel Zucker, als man Saft hat, in einem gut glasierten Geschirr, gibt den Saft dazu und läßt ihn so lange einkochen, bis die Probetropfen auf dem kalten silbernen Rößel zu Gelee erstarren. Nun fügt man noch nach Geschmack den Saft von 1—2 Zitronen hinzu und gibt das Gelee, wenig ausgekühlt, in die Gläser, die man aber erst völlig erkalten läßt, ehe man sie mit Pergamentpapier zubindet.

Rez. 101. **Quittengelee.** Bei der Zubereitung des Quittengelees richtet man sich genau nach Rez. 100, nimmt aber mehr Zucker dazu, auf 500 g Saft 375 g Zucker.

Rez. 102. **Himbeergelee.** Man nimmt hierzu zwei Teile Himbeeren und einen Teil Johannisbeeren oder Ribiseln, weiße oder rote. Die verlesenen und sauber gereinigten Beeren werden in einem Mörser zerrieben, der Saft durch ein Tuch gegossen und, nachdem er 24 Stunden gestanden hat, klar vom Bodensatz abgegossen. Oder man setzt die Früchte mit wenig Wasser auf gelindes Feuer, läßt sie einmal aufkochen und verfährt mit dem Gewinnen des Saftes nach Rez. 99. Nachdem man den Saft abgewogen, nimmt man auf 1 kg Saft 1 kg Zucker, den man, klein geschlagen, mit dem Saft vermischt. Nun kocht man den Saft unter fleißigem Abschäumen bis zu dem rechten Grade ein und füllt ihn heiß in die erwärmten Gläser. Nach dem Erkalten bedeckt man das Gelee mit Rum- oder Kognatpapier und bindet die Gläser mit Schweinsblase zu.

Rez. 103. **Johannisbeergelee oder Ribiselsulze.** Um nicht zu dunkel gefärbtes Gelee zu erhalten, nimmt man halb rote, halb weiße Beeren. Nachdem man, wie oben

beschrieben, den Saft gewonnen, verkocht man ihn mit der gleichen Menge Zucker und behandelt das Gelee wie das Himbeergelee Rez. 102.

**Rez. 104. Hohes Johannisbeergelee oder Ribiselsulze.** Halb rote und halb weiße Johannisbeeren werden gewaschen, abgebeert und in einem Steinmörser oder einer Reibefatte roh zerrieben. Nachdem man nun den Saft durch ein Tuch oder einen Beutel in ein neues irdenes Gefäß gepreßt hat, läßt man ihn mehrere Stunden ruhig stehen und gießt ihn dann vom Bodensatz klar ab. Auf 1 kg Saft rechnet man  $1\frac{1}{4}$  kg fein gemahlener, gesiebter Zucker. Man rührt den Saft mit einem silbernen Löffel  $1\frac{1}{2}$  Stunde lang, während man alle 4—5 Minuten einen Löffel Zucker dazu gibt; dann füllt man ihn in Gläser, in denen er nach einigen Tagen zu Gallert erstarrt. Dieses Gelee schmeckt köstlich und erfrischend, ist aber nicht zu längerem Aufbewahren geeignet, weshalb man es nur zu baldigem Verbrauch herstellen kann.

**Rez. 105. Stachelbeergelee.** Die Stachelbeeren, welche erst halb reif sein dürfen, werden rein abgeputzt, gewaschen und mit so viel Wasser angesetzt, daß sie gerade davon bedeckt sind; man läßt sie auf gelindem Feuer eine Zeitlang kochen, gießt nach Vorschrift Nr. 99 den Saft durch ein Tuch und gibt dann auf 1 kg Saft 750 g Zucker, den man aber zuvor läutert. Nun kocht man Saft und Zucker zu einem festen Gelee oder Sulz, das man in Gläser tut und am kühlen Orte aufbewahrt.

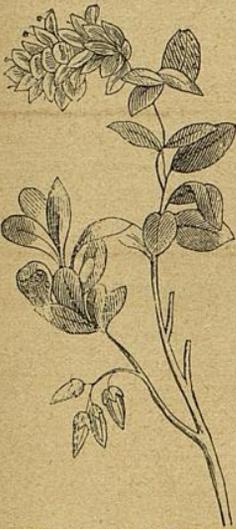


Fig. 87. Preiselbeere.

**Rez. 106. Preiselbeer- oder Kronsbeergelee.** Reife Preiselbeeren (Fig. 87) werden gewaschen und im eigenen Saft, zuerst auf gelindem, dann auf stärkerem Feuer bei fleißigem Umrühren zercocht; dann läßt man den Saft durch ein aufgespanntes Tuch klar ablaufen. Auf 1 kg Saft nimmt man 750 g Zucker, kocht beides zusammen unter fleißigem Abschäumen, bis der Saft dick genug eingekocht ist und gallertartig vom Löffel abtropft. Dann läßt man ihn einige Minuten abkühlen, schäumt ihn nochmals ab und füllt ihn in die erwärmten Gläser.

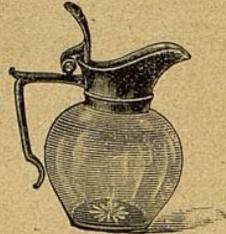


Fig. 88.  
Kristallsaftännchen.

**Rez. 107. Das Kochen der Fruchtsäfte.** Die Fruchtsäfte werden ähnlich zubereitet wie die Fruchtgelees, doch setzt man weniger Zucker dazu und läßt sie nicht so kurz einkochen wie die Gelees. Man bewahrt sie in kleinen Flaschen auf, die auch womöglichst jedesmal aufgebraucht werden, die Flaschen füllt man nur so weit, daß zwischen Saft und Kork noch ein Zwischenraum bleibt; man verschließt sie mit neuen Korken, die man vorher in heißem Wasser mit Zusatz von ein wenig Salzsäure gewässert hat. Nachdem sie dann noch gut versiegelt sind, bewahrt man sie an einem kühlen trockenen Orte auf. Die Fruchtsäfte finden zu säuerlichen, kühlenden Getränken eine sehr angenehme Verwendung; auch als Sauce zu süßen Speisen bilden sie eine angenehme Erfrischung. Man serviert sie in kleinen Glaskännchen (Fig. 88).

**Rez. 108. Himbeersaft.** Man preßt den Saft der rohen Himbeeren durch ein Tuch, läßt ihn 12 Stunden stehen und gießt ihn behutsam ab, daß der Bodensatz zurückbleibt. Oder man setzt die Himbeeren mit wenig Wasser auf gelindes Feuer und gießt sie, nachdem sie wenige Minuten gekocht haben, durch ein Tuch. Je nachdem man den Saft süß zu haben wünscht, nimmt man  $\frac{3}{4}$ —1 kg Zucker auf 1 kg Saft und tut den in Stücke geschlagenen Zucker in den Saft, damit er sich auflöst. Dann setzt man ihn aufs Feuer, schäumt ihn, wenn er kocht, gut ab und läßt ihn dann an der Seite des Feuers langsam kochen, bis er klar ist. Nachdem man ihn in einer Porzellschüssel hat erkalten lassen, füllt man ihn in geschwefelte Flaschen, verschließt diese mit Korken, verpicht sie und hebt sie gut auf. Damit sich der Saft noch besser hält, kann man die Flaschen, ehe man sie versiegelt, noch einmal 5 bis 10 Minuten im Wasserbade kochen.

**Rez. 109. Ausgegorener Himbeersaft.** Der Saft wird, wie oben beschrieben, aus den roh gepreßten Beeren gewonnen und an einen kühlen luftigen Ort gestellt, wo er nicht Schimmel ansetzt. Man läßt ihn dort, mit einem feinen Drahtsiebe bedeckt, ruhig stehen, bis sich oben eine Haut gebildet hat, während der Saft darunter ganz klar erscheint. Alsdann ist die Gärung beendet, was gewöhnlich 5—6 Tage, zuweilen aber auch länger dauert. Nun nimmt man die Haut ab und gießt behutsam den klaren Saft von dem darunter stehenden, trüben ab. 1 kg klaren Saft kocht man mit  $1\frac{1}{2}$  kg gutem Zucker auf, wobei man ihn abschäumt; den noch heißen Sirup füllt man nun in die Flaschen und verfährt mit denselben nach Rez. 107. — Diese Art der Zubereitung ist zwar etwas kostspielig, aber der Saft hält sich vortrefflich und ist so ausgiebig, daß man beim Verbrauch wieder auf die Kosten kommt. — Den trüben Saft, der unter dem klaren stehen geblieben, kann man zum sofortigen Gebrauch nach Geschmack mit Zucker aufkochen.

**Rez. 110. Johannisbeersaft.** Denselben bereitet man nach Rez. 108 und rechnet auf 1 kg klaren Saft 1 kg Zucker.

**Rez. 111. Roher Johannisbeersaft.** (Originalrezept von Frau L. Andresen in Gremsmühlen, Holstein.) — Die Johannisbeeren werden von den Stielen abgepflückt und durch ein Tuch gedrückt. Auf je 1 kg Saft wird nun 1 kg gepulvertes Salizyl hinzugerührt; dann wird der Saft in geschwefelte Gläser gegossen, die danach zugerkorkt und versiegelt werden. Der Saft hält sich tadellos in Farbe und in Geschmack.

**Rez. 112. Kirschsaff.** Dunkle saure Kirschen werden vor dem Gebrauch von Stielen und Steinen befreit und wie die Himbeeren Rez. 108 behandelt; auf 1 kg Saft rechnet man  $\frac{3}{4}$ —1 kg Zucker.

**Rez. 113. Erdbeersaft.** Recht reife Garten- oder Walderdbeeren werden gut gewaschen und gereinigt und, nachdem man sie hat ablaufen lassen, in ein Porzellan-gefäß getan. Zu  $1\frac{1}{2}$  kg Erdbeeren kocht man nun 500 g Zucker mit  $\frac{1}{4}$  l Wasser zu einem klaren Sirup und gießt denselben kochend über die Erdbeeren, dann läßt man sie erkalten und läßt sie 24 Stunden gut zugedeckt stehen. Hierauf preßt man den Saft durch ein Tuch, ohne jedoch die Erdbeeren zu sehr zu drücken; nachdem sich der Saft gesetzt hat, gießt man ihn behutsam vom Bodensatz ab, füllt ihn in Flaschen und

läßt dieselben verkorft 10—15 Minuten im Wasserbade kochen; dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie im Wasser erkalten und schließt sie mit Pech oder Siegellack. Die zurückbleibenden Erdbeeren werden mit etwas Wein übergossen und als Kompott angerichtet.

**Rez. 114. Erdbeersaft auf andere Art.** Man kocht von 1 kg Zucker einen klaren, dünnen Sirup, läßt ihn erkalten und tut  $1\frac{1}{2}$  kg recht reife, gut gereinigte Walderdbeeren hinein, rührt sie mit einem silbernen Pöffel recht behutsam darunter und bringt beides auf gelindes Feuer, wo man die Erdbeeren heiß werden, aber nicht kochen läßt. Alsdann gießt man den Saft in ein ausgespanntes Tuch und läßt ihn ganz langsam, ohne die Erdbeeren zu drücken oder zu zerühren, durchlaufen. Nachdem sich der Saft gesetzt, wird er vom Bodensatz abgeseigt und in kleine Flaschen getan. — Dieser Saft ist für Kranke ganz besonders labend und erquickend, man kann ihn



Fig. 89. Blaubeere oder Heidelbeere.

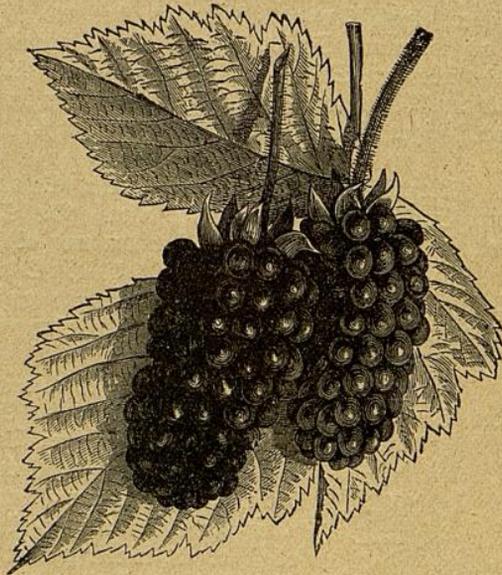


Fig. 90. Brombeere.

mit Wasser verdünnt als Getränk reichen oder auch teelöffelweise geben. — Die zurückbleibenden erkalteten Erdbeeren sind als Kompott sehr wohlsmekend.

**Rez. 115. Blaubeersaft.** (Originalrezept von Fräulein C. Sobireh, Dominium Langenau, Oberschlesien.) 3 l Blaubeeren (Fig. 89) läßt man mit 1 l Wasser und 10 g Weinsteinssäure 24 Stunden stehen und rührt von Zeit zu Zeit um. Am nächsten Tage rührt man die Beeren durch ein Sieb und nimmt auf 1 l Saft 750 g Farinzucker, schüttet ihn hinein, rührt gut um und läßt es abermals 24 Stunden stehen. Nach dieser Zeit gießt man den Saft ab, füllt ihn in saubere Flaschen, verbindet dieselben mit Gaze und stellt den Saft an einen kühlen luftigen Ort.

**Rez. 116. Weinbeersaft.** Man beert reife weiße Weintrauben ab und wäscht und zerdrückt die Beeren. Nachdem man sie so 2—3 Tage am kühlen Orte

hat stehen lassen (doch dürfen sie nicht schimmeln), preßt man den Saft aus. Dann kocht man 1 kg Saft mit 750 g Zucker auf, schäumt dabei gut ab und gießt den Saft, nachdem er erkaltet ist, nochmals durch ein Mulltuch. Sobald er sich gesetzt hat, füllt man den klaren Saft in kleine Flaschen, die man verkorkt und noch 5 bis 10 Minuten im Wasserbade kochen läßt. Den zurückbleibenden etwas trüberen Saft verwendet man sofort. Dieser Saft bildet, mit frischem Wasser verdünnt, ein kühles Getränk.

**Rez. 117. Brombeersaft und -gelee.** (Originalrezept von Frau L. Reichmann in Nassig, Baden.) Dieser vorzügliche heilkräftige Saft, besonders für Hals- und Brustkranke, wird am feinsten, wenn man eine Menge saftreicher Beeren (Fig. 90) in einem neuen Emailgefäß über kochendem Wasser langsam erhitzt und so den Saft langsam ausziehen läßt. Hierauf gießt man die Masse auf ein Tuch, das man an den Beinen eines Stuhles festgebunden hat und läßt den Saft abtropfen. Mit 1 l des also gewonnenen Saftes kocht man ganz flüchtig 500 g geläuterten Zucker, schäumt ab und füllt den Saft, nachdem er in einem Porzellangefäß erkaltet ist, in geschwefelte Flaschen. Kocht man den Saft länger, so ergibt sich ein feines Gelee. — Die immerhin noch saftigen Beeren können mit Zucker aufgekocht und als Marmelade verwendet werden.

**Rez. 118. Ananassaft.** Diesen Saft stellt man aus den Schalen her, welche beim Einmachen der Ananas abfallen. Die Schalen werden sauber gewaschen, abgetrocknet, in kleine Stückchen geschnitten und abgewogen. Man nimmt man dreimal so viel Zucker, läutert denselben und kocht die Schalen 10 Minuten darin. Nachdem der Saft bis zum nächsten Tage gestanden hat, gießt man ihn durch ein Tuch, füllt ihn in Flaschen und kocht dieselben 10—15 Minuten im Wasserbade.

**Rez. 119. Berberitzen- oder Erbselensaft.** Die Beeren des Berberitzenstrauches oder Sauerdorns (Fig. 91) werden von den Stielen gestreift, gewaschen, zerdrückt und ausgepreßt. Am nächsten Tage gießt man den Saft vorsichtig ab, daß der Bodensatz zurückbleibt, und füllt ihn in Flaschen. Diese läßt man offen in der Sonne oder an einem warmen Orte stehen, damit der Saft ausgärt. Während der Gärung sieht er trübe aus, sobald er sich wieder geklärt hat, gießt man einen Teelöffel Rum in die Flaschen, verkorkt und versiegelt sie und kann sie nun jahrelang an einem kühlen Orte aufbewahren. — Einige Tropfen von diesem Saft an Punsch, Grog oder Sauten getan, geben denselben einen besonders würzigen Geschmack. Man kann den Saft auch zu Fleischspeisen an Stelle des Zitronensaftes verwenden. Kurz eingekocht, dient er zum Rotfärben des Zuckers.



Fig. 91. Berberitze oder Sauerdorn.

**Rez. 120. Kermes- oder Alkermessaft.** Dieser Saft, der zum Rotfärben der Speisen, statt der Cochenille Verwendung findet, wird aus den Eiern der Kermesschildlaus, die auf der Stecheiche lebt, gewonnen. Dieselben werden im Mai gesammelt und getrocknet und kommen in der Form von Körnern in der Drogerie und Apotheke käuflich. Man setzt sie mit Wasser an und kocht sie wenige Minuten. Alsdann gießt man den Saft durch ein Tuch ab, gibt zu 1 kg Saft 1 kg Zucker und läßt beides auf dem Feuer tüchtig kochen, wobei man den Schaum abnimmt. Ist der Saft vollständig erkaltet, so füllt

man ihn in Flaschen und verwahrt dieselben nach Vorschrift. — Man muß diesen Saft aber in einem irdenen Geschirr kochen, da er sonst seine rote Farbe verliert.

**Rez. 121. Pilzsafte oder Soja.** Zum Pilzsafte kann man sowohl Abfälle von Champignons verwenden, wie auch ganze Pilze, die aber in kleine Stücke zerschnitten werden müssen. Man wäscht die Pilze möglichst schnell ab, ohne sie im Wasser liegen zu lassen, damit kein Wasser in die Pilze einzieht; dann legt man sie in ein irdenes Gefäß und mengt auf 1 kg Champignons 40—50 g Salz, 10 g gestoßenes Gewürz, bestehend aus Meltenpfeffer, weißem Pfeffer und einigen Gewürznelken, ferner 6 Lorbeerblätter, ein wenig Estragon und Basilikum, sowie 125 g Schalotten, letzteres alles klein geschnitten, darunter. Nachdem es 2—4 Tage an einem kühlen Ort gestanden hat, drückt man die Champignons mit der Hand aus, feiht den Saft durch ein gebrühtes leinenes Tuch, bringt ihn aufs Feuer und läßt ihn langsam einkochen, bis er dick flüssig ist. Er wird noch heiß in Flaschen gefüllt, und diese werden nach Vorschrift geschlossen und aufbewahrt. Dieser Pilzextrakt hält sich lange Zeit und wird löffelweise verwendet, da er sehr stark ist, um Fleischspeisen und Saucen würzig und schmackhaft zu machen.

#### IV. Das Einmachen in Weingeist.

**Der zum Einmachen verwendete Weingeist.** Der Weingeist, welcher zum Konservieren verwendet wird, ist bester Franzbranntwein, am besten echter Kognak; da, wo man Rum oder Arrak gebraucht, sollte man darauf sehen, daß man nur echte Fabrikate, also Jamaikarum und Arrak de Goa verwendet. Die unechten Fabrikate sind sämtlich minderwertig; einesteils verleihen sie den Früchten einen unangenehmen Alkoholgeschmack, andernteils konservieren sich auch die Früchte nicht so gut darin. Was nun die Vorbereitung der Gläser, das Verschließen und Aufbewahren derselben u. s. w. anbetrifft, so verweise ich auf das S. 62 und 63 Gesagte.

**Rez. 122. Kirschen in Franzbranntwein.** Man wählt hierzu große schöne Glaskirschen, deren Stiele man zur Hälfte abschneidet, und legt sie in ein Einmacheglas. Nun läutert man auf je 1 kg Kirschen 500 g Zucker, läßt ihn abkühlen, mengt etwa  $\frac{1}{4}$  l Franzbranntwein dazwischen und füllt ihn auf die Kirschen, auf die man vorher einige Stückchen Zimt und ein paar Nelken gelegt hat. Man bindet das Glas nach Vorschrift mit Schweinsblase zu.

**Rez. 123. Mirabellen in Branntwein.** Die Mirabellen dürfen nicht zu reif sein und werden, nachdem man die Stiele abgestutzt hat, in kochendes Wasser geworfen und, sowie sie in die Höhe kommen, wieder herausgenommen. Nachdem man sie hat abtropfen lassen, legt man sie in den kochenden geläuterten Zucker, wovon man 750 g auf 1 kg Früchte rechnet. Dann zieht man das Geschirr sofort vom Feuer und läßt die Früchte 48 Stunden mit dem Zucker stehen. Nun kocht man den Saft sirupähnlich ein, füllt ihn heiß mit den Früchten in die Gläser und gießt so viel Franzbranntwein hinzu, daß die Früchte davon bedeckt sind. Die Gläser werden nach Vorschrift zugebunden und verwahrt. Wenn die Früchte sich senken, sind sie zum Gebrauch gut, da der Branntwein alsdann eingezogen ist.

**Rez. 124. Reineclauden in Branntwein.** Man nimmt reife Früchte, die aber noch nicht eingesprungen sein dürfen, reibt sie sorgfältig ab, stutzt die Stiele, durch-

sticht sie mehrmals mit einer Stopfnadel und tut sie in den geklärten kochenden Zucker. Alsdann verföhrt man wie mit den Mirabellen Rez. 129.

**Rez. 125. Aprikosen oder Pfirsiche in Brantwein.** Siehe Rez. 123.

**Rez. 126. Quitten in Brantwein.** Man schält die Quitten, befreit sie vom Kerngehäuse, wäscht sie in kaltem Wasser ab und kocht sie dann in Wasser ziemlich weich. Nachdem man sie herausgenommen und auf einem Siebe hat abtropfen lassen, wiegt man sie ab und rechnet nun auf 1 kg Früchte 750 g Zucker. Man klärt den Zucker, kocht ihn mit Quittenwasser etwas dicklich ein, gießt ihn heiß über die Quitten und läßt sie 48 Stunden damit stehen. Dann nimmt man sie heraus, legt sie in Einmachegläser und fügt ein wenig Zitronenschale und Zimt hinzu. Nachdem man den Zucker ziemlich dick hat einkochen lassen, mengt man etwa  $\frac{1}{2}$  l Kognak darunter und gießt den Saft über die Quitten; sollten dieselben noch nicht ganz bedeckt sein, so kann man noch Kognak hinzufügen. Wünscht man den Quitten eine rote Färbung zu geben, so kocht man Kerngehäuse und Schalen im Wasser mit. Man gießt alsdann das Wasser, ehe man es zum Klären des Zuckers verwendet, durch ein Haarsieb.

**Rez. 127. Verschiedene Früchte in Rum, Tutti frutti oder Rumtopf.** Die Früchte dürfen nicht zu reif, jedenfalls noch nicht aufgesprungen sein. Johannis-, Erd- und Himbeeren müssen sauber gewaschen und danach wieder abgetrocknet sein, ehe man sie einlegt; die anderen Früchte werden sauber abgewischt. Man rechnet auf je 1 kg Früchte 1 kg fein gestoßenen Zucker und zuerst  $\frac{1}{2}$  l Kognak oder Rum, später so viel, daß die Früchte stets bedeckt sind. Man gibt zuerst Erdbeeren in einen Steintopf, streut den nötigen Zucker darüber und gießt  $\frac{1}{2}$  l Kognak dazu, verbindet den Topf mit Schweinsblase, schwenkt ihn leicht durch und läßt ihn stehen, bis die Kirschen reif sind. Nun legt man auf die Erdbeeren ausgesteinte Kirschen mit Zucker, schwenkt es durch und gibt, wenn nötig, noch Kognak dazu, bindet den Topf wieder zu und läßt ihn am kühlen Orte stehen. Auf diese Weise schichtet man nach und nach Pfirsiche, Johannisbeeren, Aprikosen, Pflaumen und Himbeeren dazu. Man muß immer nur darauf achten, daß der Saft übersteht. Nachdem man die letzten Früchte hinzugetan hat, läßt man das Eingemachte etwa 3 Tage stehen, schwenkt es gut durcheinander, füllt es in Gläser und verföhrt mit diesen nach Vorschrift.

**Rez. 128. Früchte in Brantwein auf französische Art.** Auf 2 l Kognak rechnet man 1 kg Zucker. Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Reineclauden, frühe gelbe und rote Pflaumen werden mit einem sauberen Tuche abgeputzt und lagenweise, mit fein gestoßenem Zucker untermengt, in ein grünes Einmacheglas geschichtet; hierauf gießt man so viel Kognak auf die Früchte, daß sie gerade davon bedeckt sind. Dann bindet man die Gläser mit Schweinsblase zu und kocht sie im Wasserbade, vom Beginn des Kochens an gerechnet,  $\frac{1}{4}$  Stunde. — Man kann nach Belieben auch die Früchte einzeln einmachen, anstatt sie zu mischen, oder auch eine gemischte Konserve aus Beerenobst zusammenstellen.

## V. Das Einmachen in Essig.

**Rez. 129. Kirschen in Essig und Zucker.** Man nimmt nach Belieben saure oder süße Kirschen, sie müssen jedoch gut ausgereift sein; je nach Gefallen stuzt man die Stiele ab oder entfernt sie ganz und macht die Kirschen mit oder ohne Kerne ein.

Man kocht auf 2 *kg* Früchte 1 *l* Weinessig mit 1 *kg* Zucker auf, gibt, sobald er klar ist, die Kirschen hinein und läßt sie 2—3 mal darin hoch kochen, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, tut sie in die Gläser und gibt ein wenig ganzen Zimt und Nelken dazwischen. Den Essig läßt man noch ein wenig einkochen und gießt ihn, wenn er erkaltet ist, auf die Kirschen. Die Gläser werden dann zugebunden und verwahrt.

**Rez. 130. Pflaumen in Essig und Zucker.** Reife reife blaue Pflaumen wischt man mit einem Tuche sauber ab und verfährt mit ihnen nach Rez. 129. Auf 2½ bis 3 *kg* Pflaumen kocht man 1 *l* Weinessig mit 1 *kg* Zucker.

**Rez. 131. Geschälte Pflaumen in Essig und Zucker.** Man schält die Pflaumen, wie schon früher beschrieben, kocht unterdessen guten Weinessig und läßt ihn erkalten. Nun bedeckt man den Boden des Einmacheglasses mit fein gestoßenem Zucker, legt eine Schicht Pflaumen darauf und wieder Zucker und fährt so fort, bis das Glas gefüllt ist; hin und wieder legt man ein Stückchen ganzen Zimt und einige Nelken dazwischen und gießt zuletzt den erkalteten Essig darauf. Dann bindet man die Gläser zu und kocht sie ½ Stunde im Wasserbade, worauf man sie in dem Wasser erkalten läßt. Nach einigen Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn zu einem dünnen Sirup ein und gießt ihn erkaltet über die Pflaumen. Das Einkochen des Essigs wiederholt man so oft, bis der Essig auf den Pflaumen nicht mehr dünner wird.

**Rez. 132. Birnen in Essig und Zucker.** Hierzu eignen sich am besten die Bergamottebirnen, welche man schön rund schält, in der Mitte durchteilt, von den Kerngehäusen befreit und mit kleinen Stückchen ganzem Zimt und Nelken, denen man die Köpfe ausgebrochen hat, spickt. Nun rechnet man auf 2 *kg* Birnen 2 *l* Essig und 1 *kg* Zucker. Man kocht den Essig mit dem Zucker klar, tut die geschälten Birnen hinein und läßt sie darin weich kochen, worauf man die Birnen behutsam herausnimmt, in ein Porzellengefäß legt und den Essig darauf gießt. Man läßt die Birnen, gut zugedeckt, bis zum anderen Tage stehen, gießt den Essig ab, kocht ihn auf und gießt ihn wieder auf die Birnen. Am dritten Tage kocht man den Essig nochmals auf, legt, sobald er kocht, die Birnen hinein und läßt sie nochmals mit aufkochen. Nachdem sie erkaltet sind, tut man sie mit dem Essig in die Gläser und hebt dieselben gut verbunden zum späteren Gebrauche auf.

**Rez. 133. Senfbirnen.** Hierzu eignet sich am besten die lange schmale Kaiserkrone. Man reibt die Birnen sauber ab, setzt sie ungeschält mit kaltem Wasser an und kocht sie so lange, bis sie sich leicht durchstechen lassen. Auf 5 *Pfd.* Birnen nimmt man nun folgende Zutaten: 1 Stange Meerrettich, gut gereinigt und in Scheiben geschnitten, 6 Lorbeerblätter, 10 *g* Gewürzkörner, 10 *g* schwarze Pfefferkörner, 10 *g* Nelken und 100 *g* weißen, gemahlene Senf, den man mit 1½ *l* Essig anrührt. Nachdem die Birnen erkaltet sind, legt man sie in einen Steintopf, streut die angeführten Gewürze dazwischen und gießt den Essig mit dem Senf über die Birnen. Man bindet den Topf zu und stellt ihn in einen luftigen Keller.

**Rez. 134. Melonen in Essig und Zucker.** Auf eine Melone mittlerer Größe rechnet man 1½ *l* Weinessig, 750 *g* Zucker, 5 *g* ganzen Zimt, etwas Zitronenschale, mehrere Nelken ohne Köpfschen und einige Stückchen gebleichten Ingwer. Die gut gereifte Frucht wird geschält, in der Mitte durchgeschnitten, mit einem silbernen Löffel

von dem weichen Mark befreit und dann in etwa fingerlange und fingerbreite Stücke geschnitten. Nun wird sie in ein Einmacheglas oder ein Porzellangefäß gelegt, mit Weinessig bedeckt und bis zum nächsten Tage hingestellt. Dann gießt man den Essig ab, kocht ihn mit dem Zucker auf, gibt die Gewürze hinein, läßt den Essig ein wenig kochen und gießt ihn heiß über die Melone. Nach 2—3 Tagen gießt man den Essig wieder ab, kocht ihn nochmals auf und gibt ihn kochend auf die Melone. Wenn man dies nach 2—3 Tagen nochmals wiederholt, läßt man den Essig zu einem dicklichen Sirup einkochen. Ist die Melone erkaltet, so bindet man die Gläser zu.

**Rez. 135. Kürbis in Essig und Zucker.** Man schneidet den geschälten Kürbis (Fig. 92) in fingerlange und fingerbreite Stücke, übergießt diese mit kochendem

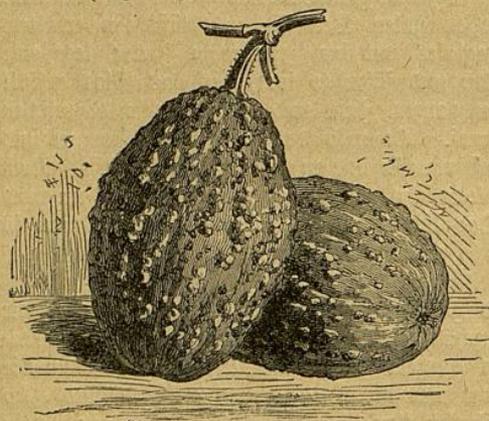


Fig. 92. Zierkürbis.

Wasser und läßt sie einige Zeit damit stehen, dann kühlt man sie in kaltem Wasser aus. Nun kocht man auf 1 kg Frucht 1 l Weinessig mit 750 g Zucker klar und kocht die Kürbisstücke darin gar, aber nicht zu weich; zugleich kocht man etwas ganzen Zimt und einige Gewürznelken mit. Dann stellt man den Kürbis mit dem Saft in einem Porzellangefäß bis zum andern Tage an einen kühlen Ort. Am andern Tage wird der Essig abgegossen, eingekocht und kochend über den Kürbis gegossen. Dies wird am dritten Tage wiederholt, und alsdann werden die Gläser mit Pergamentpapier zugebunden und verwahrt.

**Rez. 136. Brombeeren in Essig zum Rindfleisch.** (Originalrezept von Frau L. Reichmann in Nassig, Baden.) Auserlesene große Brombeeren übergießt man mit gutem Weinessig, so daß er reichlich darüber steht, und läßt sie darin über Nacht stehen. Am andern Tag schüttet man den Essig in eine Messingpfanne, süßt denselben reichlich mit Zucker, kocht ganzen Zimt und Nelken, in ein Mullstückchen gebunden, mit und gießt den Essig heiß über die Beeren. Am folgenden Tage kocht man den Saft abermals, läßt die Beeren einmal mit hoch kochen, nimmt sie heraus, kocht den Saft noch  $\frac{1}{4}$  Stunde und gießt ihn über die Früchte.

**Rez. 137. Grüne Bohnen in Essig und Zucker.** Von ganz jungen grünen Bohnen zieht man die Fäden ab, kocht sie in Wasser mit wenig Salz gar, läßt sie in kaltem Wasser auskühlen und dann in einem Siebe abtropfen. Zu 1 kg Bohnen kocht man 1 l Weinessig mit 750 g Zucker, ein paar Nelken und etwas ganzen Zimt auf und gießt den Essig durch ein Sieb auf die Bohnen. Am nächsten Tage werden die Bohnen mit dem Essig einmal aufgekocht, dann herausgenommen und in die Gläser gelegt; nun kocht man den Essig noch ein wenig ein und gießt ihn auf die Bohnen, die aber ganz mit Essig bedeckt sein müssen.

**Rez. 138. Zuckergurken.** (Originalrezept von Fräulein M. Raspe in Woldegk, Mecklenburg.) Man schält große Gurken (Fig. 93), teilt sie in Viertel, ent-

fernt die Kerne mit einem silbernen Löffel und schneidet die Gurken in längliche Streifen. Man kocht die Gurken in gutem Essig mürbe und schüttet sie auf ein Sieb zum Abtropfen; den Essig kann man noch einmal zu Senfgurken verwenden. Am nächsten Tage nimmt man auf  $2\frac{1}{2}$  kg gekochte Gurken 1 kg Einmachezucker, taucht ihn flüchtig in Wasser und klärt ihn. Darnach gibt man die Gurken nebst etwas Dill hinein und läßt sie 10 Minuten kochen; nun nimmt man sie heraus und kocht den Saft  $\frac{1}{2}$  Stunde, tut die Gurken wieder dazu, kocht sie noch einmal mit auf und tut ein Stückchen Maun dazu, damit sie ihre grüne Farbe behalten. Hierauf legt man sie in Gläser, gießt den Zucker darüber und verbindet die Gläser mit Pergamentpapier.

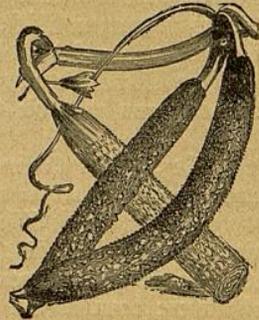


Fig. 93. Landgurke „Mireb Picles“.

**Rez. 139. Senfgurken.** Man bereitet die Gurken nach Rez. 138 vor. Nachdem man das Kerngehäuse herausgenommen, schneidet man sie in ansehnliche, nicht zu dünne Stücke, bestreut sie mit Salz und läßt sie über Nacht in einem Porzellengefäß stehen. Am andern Tage trocknet man sie mit einem Tuche ab, bestreut sie mit weißen Senfkörnern, ein wenig weißem Pfeffer, würfelig geschnittenem Meerrettich und kleinen Perlzwiebeln oder Rotambolen. Nun kocht man guten Weinessig mit etwas Salz und ein paar Stielen Estragon auf, läßt ihn erkalten und gießt ihn mit dem Estragon über die Gurken. Am zweiten Tage gießt man den Essig ab, kocht ihn etwas ein und gibt ihn kochend auf die Gurken; wenn man ihn am dritten Tage nochmals kocht, gibt man die Gurken hinein und läßt sie einmal hoch kochen. Hierauf kommt alles zusammen in die Gläser, und dieselben werden, sobald die Gurken ausgekühlt, mit Pergamentpapier zugebunden. Man gibt die Gurken zu Braten oder verwendet sie auch wohl zu Ragouts und Saucen.

**Rez. 140. Polnischer Gurkensalat.** Man nimmt hierzu noch ganz grüne, recht dünne Schlangengurken, die wenig Kerne haben, so wie man sie zu Salat verwendet, schält sie, schneidet sie in ziemlich starke Scheiben und läßt sie dicht mit Salz bestreut 2 Stunden lang stehen. Dann läßt man sie in einem Siebe abtropfen, kocht sie in schwachem Essig nicht zu weich und legt sie wieder auf ein Sieb zum Abtropfen. Nun legt man schichtweise in einen Steintopf die Gurken und fein geschnittenen grünen Dill, etwas ganzen weißen Pfeffer, einige Gewürznelken und fein geschnittene Schalotten. Hierauf kocht man scharfen Weinessig mit Zucker auf; wobei man auf 1 l Essig 375 g Zucker rechnet; den Essig gießt man heiß über den Gurkensalat, so daß derselbe ganz bedeckt ist, und bindet den Topf nach dem Erkalten mit starkem Papier zu. Diese Gurken halten sich, an einem kühlen trockenen Ort verwahrt, sehr gut; man kann auch ohne Bedenken den Salat portionsweise mit einem silbernen Löffel herausnehmen.

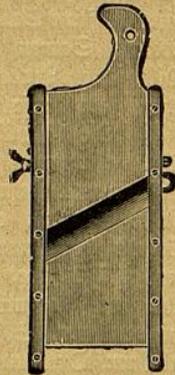


Fig. 94. Gurkenhobel.

**Rez. 141. Pfeffergurken.** (Originalrezept von Fräulein A. M. v. Ruffdorf in Paderborn.) Kleine, fingerlange Gurken werden sauber gewaschen, abgetrocknet und 24 Stunden in Salz gelegt, dann wieder getrocknet, mit Kirschblättern und Dill in einen Steintopf gelegt und mit gekochtem Essig und Wasser begossen;  $\frac{1}{4}$  Essig,

$\frac{3}{4}$  Wasser. Hiermit können sie 8 Tage stehen. Inzwischen kocht man den Essig aber öfter auf und gießt ihn kochend auf die Gurken; dann werden die Gurken auf ein Sieb gelegt und die Kräuter herausgelesen. Der Essig wird mit frischen Kirschlättern, Vorbeerblättern, schwarzem Pfeffer, etwas Dill und etwas Zucker aufs Feuer gesetzt, zweimal aufgekocht und auf die Gurken gegossen. Nachdem die Gurken ausgekühlt sind, bindet man die Steintöpfe mit Pergamentpapier zu. Wenn man größere Portionen davon einmacht, kann man die Gurken auch in kleine Fäßchen legen.

**Rez. 142. Grüne Tomaten in Essig (milde).** Man verwendet hierzu ausgewachsene Tomaten, die nicht mehr reif geworden sind. Man rechnet auf 1 kg Tomaten 500 g Zucker,  $\frac{1}{4}$  l Essig und ein fingerlanges Stück Kanel. Man kocht den Zucker mit dem Essig klar, fügt den Kanel hinzu, tut die sauber gewaschenen Tomaten hinein und kocht sie ziemlich weich. Bis zum andern Tage läßt man die Tomaten im Zuckersaft stehen; dann nimmt man sie heraus und tut sie in die Gläser. Der Saft wird dick eingekocht und darüber gegossen. Nach 14 Tagen muß man den Saft nochmals einkochen.

**Rez. 143. Grüne Tomaten in Essig (scharf).** 1 kg grüne Tomaten, 2 Eßlöffel Salz,  $\frac{1}{2}$  l Essig, 250 g Zucker, 100 g Perlwiebeln, 1 Schote spanischer Pfeffer, 10 Gewürznelken und ebensoviel Gewürzförner. Die Tomaten werden gewaschen, in Viertel geschnitten und mit dem Salze bestreut. Am andern Tage läßt man sie auf einem Siebe abtropfen und gibt sie in den Essig hinein, den man mit dem Zucker und den andern Zutaten aufgekocht hat. Wenn alles gekocht hat, nimmt man es vom Feuer und läßt es bis zum andern Tage stehen. Alsdann wird nur der Essig nochmals aufgekocht und auf die Tomaten gegossen.

**Rez. 144. Mixed Pickles oder gemischte Essiggemüse.** Zu diesem in England sehr beliebten Eingemachten nimmt man folgende Zutaten: 1. Gemüse: Zunge, kleine Mohrrüben (gelbe Rüben), junge Schotenkerne, kleine, recht feste Rosenkohlknospen, die festen Herzen des Welsch- oder Wirsingkohls, recht weißen Blumentohl, kleine grüne Gurken, feine Salatbohnen und junge Maiskolben; 2. Gewürze: Perlwiebeln, Radieschenschoten, Samen der Kapuzinerkresse, Zitronenscheiben, Meerrettichscheiben, Estragon, Dill, junge Vorbeerblätter und ganzen Pfeffer; 3. guten Weinessig, der aber nicht zu scharf sein darf; man versetzt ihn gegebenen Falls mit abgekochtem Brunnenwasser.

Die Gemüse werden sämtlich nach ihrer Art gepulvt, gewaschen und einzeln in Salzwasser nicht zu weich gekocht, hierauf zum Abtropfen auf ein Sieb getan und zum Verkühlen einzeln auf Teller gelegt. Die Zwiebeln salzt man vor dem Kochen für einige Stunden ein und reibt sie dann mit einem sauberen Tuche ab, wodurch die Schalen heruntergehen. Man legt man die Gemüse untereinander gemengt in die Einmachgläser, legt schichtweise von den oben genannten Gewürzen dazwischen und übergießt sie mit so viel Essig, daß derselbe übersteht. Die Gläser müssen mit angefeuchteter Schweinsblase möglichst luftdicht zugebunden und dann an einem kühlen, trocknen Orte aufbewahrt werden. — Man gibt dies Essiggemüse zu Braten und zu Suppenfleisch.

**Rez. 145. Türkischer Weizen oder Maiskolben.** Die Maiskolben (Fig. 95) müssen noch sehr jung, höchstens etwa fingerlang sein. Man befreit sie von den Blättern, wäscht sie und kocht sie in Salzwasser auf. Nachdem sie in Wasser abgekühlt sind,

läßt man sie auf einem Siebe abtropfen und legt sie in die Einmachegläser; dann kocht man guten Weinessig mit etwas Salz, ganzem Pfeffer, Schalotten, Muskatblüten und einigen Lorbeerblättern auf und gießt ihn erkaltet durch ein Sieb über die Maiskolben. Nach einigen Tagen kocht man den Essig noch einmal auf und gießt ihn, wenn er kalt ist, über die Früchte. Man verwendet dieselben zum Garnieren von Salaten.

**Rez. 146. Walnüsse in Essig.** Die grünen Walnüsse (Fig. 96) werden mehrmals mit einer Stopfnadel durchstochen, 24 Stunden in kaltes Wasser gelegt, danach mit frischem Wasser abgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Nun kocht man auf 1 kg Nüsse 1 l guten Weinessig mit  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Melken, ebensoviel ganzem Pfeffer und etwas Zitronenschale auf, läßt ihn erkalten und gibt ihn durch ein Sieb über die Walnüsse. Am zweiten Tage läßt man den Essig aufkochen und gießt ihn heiß über die Nüsse; wenn man ihn am dritten Tage kurze Zeit hat kochen lassen, tut man die Nüsse hinein und läßt sie mit

aufkochen, füllt sie heiß in die Gläser und verbindet diese, nachdem sie ausgekühlt sind. Diese Nüsse bilden zu gekochtem Fleisch und Braten eine pikante Beigabe und sind besonders in England sehr beliebt.

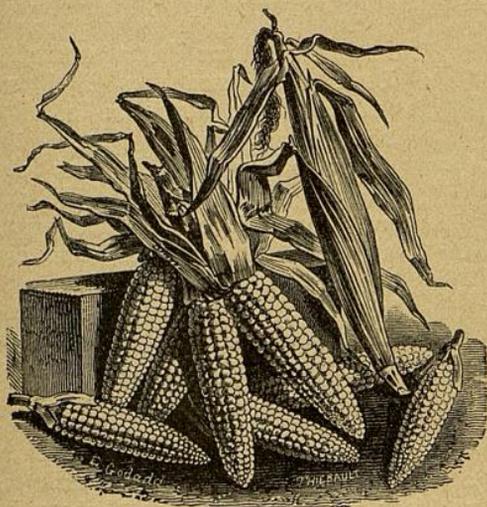


Fig. 95. Maiskolben.

**Rez. 147. Perlzwiebeln oder Rokambolen.** Die Perlzwiebeln wer-

den einige Stunden mit Salz bestreut hingestellt, danach auf ein sauberes Tuch geschüttet, gerieben, bis sämtliche Schalen entfernt sind, und sauber gewaschen.

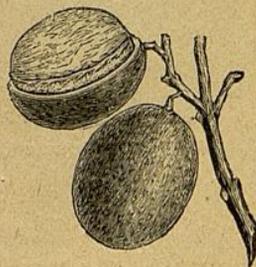


Fig. 96. Walnuß mit grüner Schale.

Dann tut man sie in kochendes Wasser, dem man etwas Salz und Essig beigemischt hat, läßt sie darin aufkochen und schüttet sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Nun werden sie in einen Napf geschüttet und reiner kochender Essig darauf gegossen. Nach einigen Tagen kocht man den Essig noch einmal auf und gibt ein paar Lorbeerblätter, etwas ganzen, weißen Pfeffer, ein wenig Muskatblüte und Salz dazu; dann gießt man ihn durch ein Sieb über die Zwiebeln und füllt diese in die Gläser. — Perlzwiebeln finden Verwendung zu Saucen, Ragouts und Salaten.

**Rez. 148. Champignons in Essig** (Taf. V, Fig. 1). Hierzu nimmt man ganz kleine Pilze, welche unten noch geschlossen sind, schneidet die Wurzeln ab und putzt sie sauber ab oder reibt sie, wenn sie recht weiß sind, nur mit Salz und Essig ab. Man verfährt nun weiter mit den Champignons wie mit den Perlzwiebeln, gibt aber beim Kochen noch einige Schalotten und etwas Estragon in den Essig und gießt denselben erst, wenn er verköhlt ist, über die Pilze.

Rez. 149. Steinpilze in Essig (Taf. VI, Fig. 3). Siehe Rez. 148.

Rez. 150. Pilze oder Schwämme in Butter. Man kann Champignons und Steinpilze auch in Butter einlegen. Nachdem man sie nach Vorschrift sauber gepuzt hat, läßt man sie in kochendem Salzwasser aufkochen und gibt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Nun stellt man Butter aufs Feuer, und zwar rechnet man auf einen Suppenteller voll gepuzter Pilze 375 g Butter. Man läßt die Butter schmelzen und so lange kochen, bis sich das Salz zu Boden gesetzt hat, die Butter also klar ist. Nun gießt man die Butter klar ab in ein anderes Gefäß, tut die Pilze hinein und läßt sie so lange darin kochen, bis die klare Butter hervortritt. Dann nimmt man einen Löffel voll von den Pilzen, tut sie in das Einmacheglas und läßt sie stehen, bis die Butter fest geworden ist; dann gibt man den zweiten Löffel hinzu, läßt ihn auch wieder erkalten und fährt so fort, bis die Gläser gefüllt sind. Nachdem die Pilze erkaltet sind, gießt man zerlassenen Rindernierentalg etwa einen Finger dick auf die Pilze, bindet das Geschir mit Blase zu und verwahrt es am kühlen Orte.

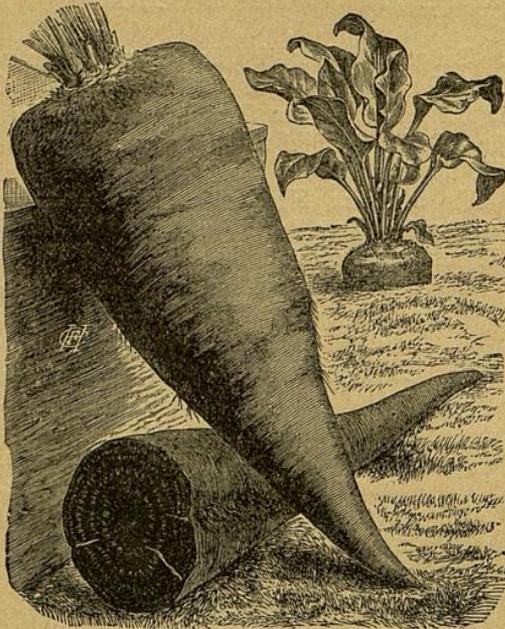


Fig. 97. Erfurter schwarzrote Delikatessrübe.

Rez. 151. Rote Rüben, Beete oder Rannen. Man wäscht die roten Rüben (Fig. 97), ohne sie im geringsten zu beschneiden, da sie sonst an Saft verlieren, recht sauber ab und kocht sie in Wasser weich. Nachdem sie ein wenig verkühlt sind, streift man die Haut ab, läßt sie vollständig erkalten und schneidet sie in Scheiben. Dann legt man sie in einen Steintopf, streut würfelig geschnittenen Meerrettich, Kochkummel und einige Gewürznelken dazwischen und gießt so viel mit ein wenig Salz abgekochten und wieder erkalteten Essig darüber, daß sie damit bedeckt sind.



Fig. 98. Hoher Einmachetopf aus Steinzeug.

## VI. Das Einmachen in Salz.

Rez. 152. Salzgurken oder saure Gurken. (Originalrezept von Fräulein A. M. v. Ruffdorf in Paderborn.) Nachdem die etwa mittelgroßen Gurken abgenommen sind, müssen dieselben 24 Stunden wässern; dann werden sie mit einer scharfen Bürste gewaschen und gleich hinterher mit einer Stopfnadel von allen Seiten 6—8 mal durchstochen. Nun wird ein entsprechendes Gefäß (Fig. 98) genommen und

der Boden mit einer dünnen Schicht Blätter von sauren Kirschbäumen, Weinblätter und etwas Dill versehen; darauf werden dicht aneinander eine Schicht Gurken gelegt, darauf wieder Blätter und Dill usw. Hierauf wird das Gefäß mit Salzwasser gefüllt, und zwar wird 1 kg Salz in 20 l Wasser vorher aufgekocht und dieses kalt auf die Gurken gegossen. Hinterher wird das Gefäß mit einem Teller oder Brett gut zugedeckt, mit einem Stein beschwert und dann 4—5 Tage unweit eines warmen Ofens aufgestellt. Nachdem die Gurken in Gärung geraten sind, werden sie an einem kühlen Platz aufbewahrt und haben nach 14 Tagen bis 3 Wochen die nötige Säure. Hat man die Absicht, die Gurken bis zum Frühjahr aufzuheben, so macht man

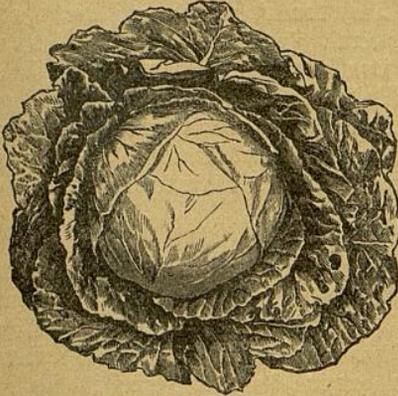


Fig. 99. Erfurter rundes Zuckerweißkraut.

sie in einem Faß ein, das nach etwa 14 Tagen vom Böttcher verschlossen wird. Man tut gut, das Faß alle 14 Tage einmal umzudrehen und auf die andere Seite zu stellen.

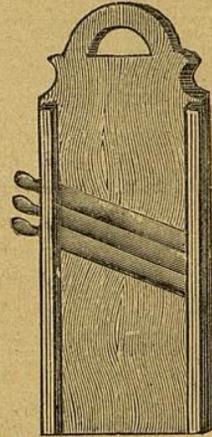


Fig. 100. Kohlhobel oder Kappuschaben.

**Rez. 153. Sauerkohl oder Kraut.** Hierzu nimmt man recht große, feste Köpfe Weißkohl, Weißtraut oder Kappus (Fig. 99), entfernt die äußeren schlechten

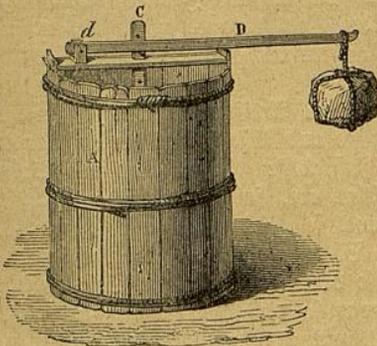


Fig. 101 a. Sauerkrautpresse.

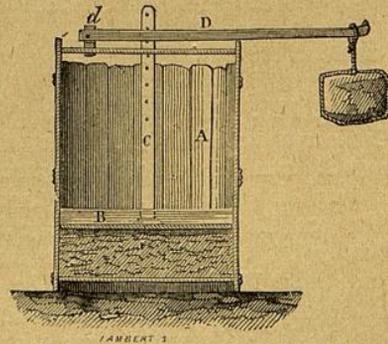


Fig. 101 b. Sauerkrautpresse im Durchschnitte.

Blätter und schneidet die Köpfe in der Mitte auf und die dicken Strünke oder Raken heraus; am besten ist es, dieselben mit einem Bohrer herauszunehmen; hierauf hobelt man den Kohl nicht zu fein mit der Kohlhobel oder dem Kappuschaben (Fig. 100). Nun nimmt man auf einen Eimer geschnittenen Kohl eine Handvoll Salz und mengt dasselbe nebst Rümmele schon während des Hobelns darunter. Wenn der Kohl fertig geschnitten ist, mengt man ihn noch einmal gut durch und stampft ihn alsdann in ein bereit stehendes Faß, dessen Boden mit großen Kohlblättern bedeckt ist. Nach Belieben

kann man Dill oder auch zerschnittene, säuerliche Äpfel mit einstampfen, doch kann dieses sowohl wie auch der Kimmel fortbleiben. Zum Feststampfen des Kohles bedient man sich eines Stampfers, d. h. eines an einem Stiele befestigten, schweren Holzflozes. Bereitet man Sauerkraut in größeren Mengen, so ist zu diesem Zwecke die Sauerkrautpresse (Fig. 101 a b) zu empfehlen. Ist der Kohl fest verpackt, so bedeckt man ihn mit Kohlblättern, legt alsdann ein reines leinenes Tuch darauf und obenauf einen Holzdeckel, den man mit einem sauberen Steine beschwert. Zuerst stellt man das Faß an einen nicht zu kühlen Ort, damit die Gärung schneller vor sich geht; alsdann findet es erst im Keller seinen Platz. Nach 3—4 Wochen kann schon von dem Kohl gebraucht werden; er hält sich aber den ganzen Winter durch, wenn man ihn jedesmal wieder gut verdeckt und beschwert. — Macht man nur kleine Portionen ein, so verwendet man am besten Steintöpfe dazu, deren Boden mit trockenen Erbsen bedeckt wird.

**Rez. 154. Rotkohl in Salz.** Man wählt hierzu von fein blättrigem Rotkohl (Fig. 102) recht feste Köpfe, bereitet und schneidet den Kohl nach Rez. 153 und

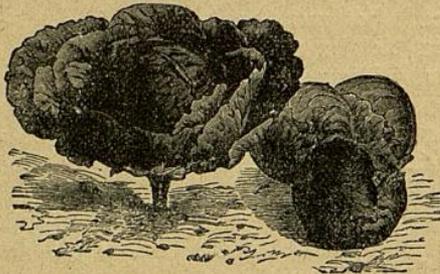


Fig. 102. Erfurter blutrotes Salattraut.

packt ihn fest in nicht zu große Steintöpfe; dazwischen streut man ein wenig Vorbeerblätter, ganzen schwarzen Pfeffer und Nelken, auch ein paar Stengel Dill legt man mit ein. Nun kocht man auf 5 l Wasser 250 bis 300 g Salz und gießt diese Sole oder Lake, sobald sie verköhlt ist, auf den Kohl. Obenauf legt man einen Beutel mit weißem Senf und hierauf ein mit einem Stein beschwertes Brett und bindet die Töpfe mit Blase oder starkem Papier zu. Zum Gebrauch nimmt man den Kohl heraus, drückt ihn ein wenig

aus und reicht ihn, mit Essig, Öl und Pfeffer angerichtet, als Salat.

**Rez. 155. Artischoken in Salz.** Von den Artischokenböden schneidet man die Stiele und die oberen Blattspitzen ab, wäscht sie und läßt sie an der Luft trocknen. Nun packt man sie dicht nebeneinander in ein Faß, dessen Boden man mit Salz bestreut hat; die zweite Lage packt man umgekehrt ein, so daß die Spitzen derselben zwischen den Spitzen der ersten Lage liegen, und so fährt man fort, bis das Faß ziemlich gefüllt ist. Dasselbe läßt man vom Böttcher schließen und kocht nun eine Lake von etwa 10 l Wasser und 1 kg Salz; die verköhlte Lake oder Sole gießt man durch das Spundloch auf die Artischoken und zwar so viel, daß sie ganz davon bedeckt sind. Nun schließt man das Loch mit einem Stöpsel und verpicht es; man bewahrt das Faß im Keller auf und wendet es von Zeit zu Zeit um. Vor dem Gebrauch wässert man die Artischoken, gibt ihnen auch, sollten sie sehr salzig sein, beim Kochen mehrmals frisches Wasser, indem man das beinahe kochende Wasser abgießt und durch kaltes ersetzt.

**Rez. 156. Grüne Erbsen oder Schoten in Salz.** Recht junge, ausgehülste Schoten (Fig. 103) vermengt man mit Salz (auf 1 kg Schoten 250 g Salz) und füllt sie fest in Flaschen, verkorft und verpicht dieselben und hebt sie an einem kühlen dunkeln Orte auf. Sie halten sich sehr gut im Keller zwischen Sand gepackt.

**Rez. 157. Schnittbohnen oder Schneidebohnen in Salz.** Man wählt hierzu eine recht weiche Sorte Bohnen oder Fiolenschoten, zieht die Fasern ab und schneidet die Bohnen recht fein. Nun bedeckt man den Boden eines Steintopfes mit Salz, legt eine Schicht Bohnen, etwa 3 Finger stark, hinein und streut Salz darüber, daß die Bohnen gerade gut bedeckt sind; dann folgt wieder eine Schicht Bohnen und Salz, bis alle Bohnen gut verpackt sind. Obenauf legt man eine Schicht Weinblätter und auf diese ein mit Steinen beschwertes Brett. Man verwahrt das Faß im Keller und nimmt nach 10—14 Tagen die Weinblätter herunter, sowie die Haut, die sich auf den Bohnen gebildet hat. Nun legt man ein reines, leinenes Tuch darauf und auf dieses das beschwerte Brett. Von Zeit zu Zeit muß man Tuch und Brett säubern und immer darauf acht geben, daß die Lake, die sich gebildet hat, die Bohnen ganz bedeckt. Vor dem Gebrauch müssen die Bohnen gut wässern; beim Abkochen muß das Wasser mehrmals erneuert werden, indem man das beinahe kochende Wasser abgießt und durch frisches kaltes ersetzt.

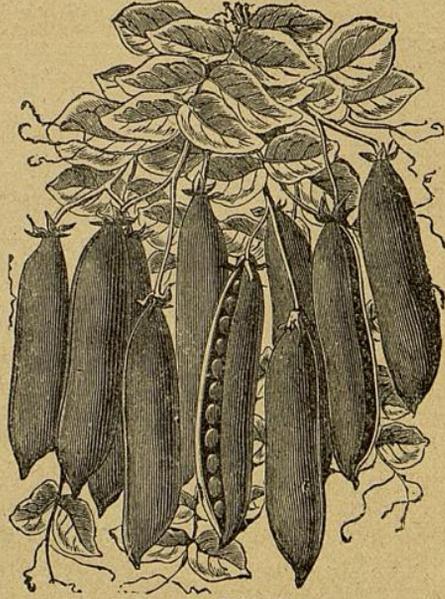


Fig. 103. Erbsenschote.

**Rez. 158. Tomaten in Salz.** Man legt die Tomaten in eine Sole ein, die man folgendermaßen bereitet: Man schüttet in abgekochtes erkaltetes Wasser Salz hinein, das sich darin lösen muß; nun legt man zur Probe ein rohes Ei hinein; sobald dasselbe in der Sole schwimmt, ist dieselbe stark genug, andernfalls muß noch Salz hinzugefügt werden. Alsdann legt man die Tomaten fest geschichtet in einen Steintopf, gießt so viel Lake darüber, daß sie vollständig bedeckt sind, und legt ein leinenes Tuch und ein Brett, das in den Topf hineinpafst, darauf; das letztere beschwert man mit einem Stein und verbindet die Töpfe mit festem Papier.

## VII. Das Einmachen durch Trocknen und Dörren.

**Rez. 159. Das Dörren oder Backen im Ofen.** Wo es angängig ist, d. h. warmes trockenes Wetter und die Sonnenhitze ausreichend sind, empfiehlt sich das Trocknen in der Luft am meisten. Vor Fliegen und sonstigen Insekten bewahrt man die Früchte durch Überlegen von Musseltüchern. — Das Dörren oder Backen im Ofen geschieht auf Horden oder Rahmen, die mit Papier bespannt sind, Backbleche sind weniger zu empfehlen. Während des Backens müssen die schon mehr eingetrockneten Früchte aus- gesucht und auf andere Horden gelegt werden, um sie an eine weniger warme Stelle zu bringen, damit alle Früchte gleichmäßig trocknen (siehe die Abbildung „Obstdarre“, Fig. 104). Der Ofen darf zum Dörren nur mäßig heiß sein, ganz besonders für saftreiche Früchte, da diese sonst aufplatzen und auslaufen. Ist es notwendig, den Ofen nachzuheizen, so nimmt man die Früchte heraus, bis der Ofen den richtigen Wärme- grad wieder erreicht hat, da die Früchte sonst leicht verbrennen. Die getrockneten

Früchte und Gemüse werden in Beuteln oder in Fässern an einem trockenen Orte aufbewahrt.

**Rez. 160. Gebakene Äpfel.** Man läßt die gut ausgereiften Äpfel noch einige Zeit lagern, damit sie recht mürbe werden.

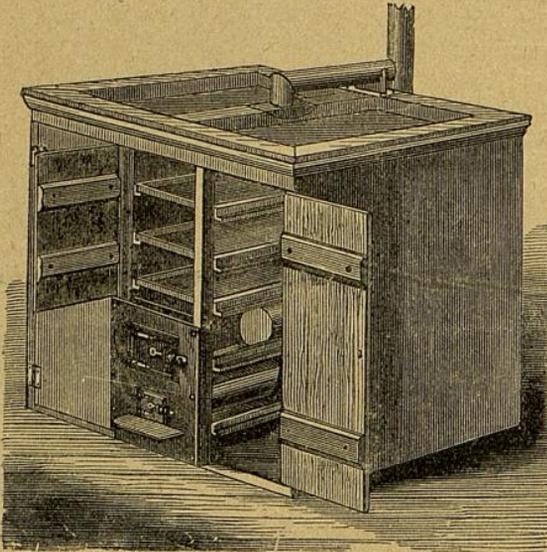


Fig. 104. Obstbarre.

Man schält sie, bohrt mit einem Ausstecher (Fig. 105) das Kernhaus heraus, schneidet sie mitten durch oder auch in ringförmige Scheiben und trocknet sie dann in einem mäßig heißen Ofen auf Horden, die man vorher mit Papier belegt hat. Die Kernhäuser und Schalen kann man in Wasser mit Zucker und Zimt auskochen und zur Suppe verwenden.

**Rez. 161. Gebakene Birnen.** Die Birnen bakt man stets mit Stiel und Kerngehäuse. Wenn sie vom Liegen etwas mürbe geworden sind, wirft man sie in kochendes Wasser, läßt sie einmal aufkochen, nimmt sie heraus und kann nun mit Leichtigkeit die Haut abziehen. Man kann sie aber auch roh schälen; sind sie

sehr groß, so schneidet man sie der Länge nach durch. Auch ungeschälte Birnen werden getrocknet. Man trocknet die Birnen ebenso wie die Äpfel auf Horden im mäßig warmen Ofen; doch muß man sie rechtzeitig herausnehmen, damit sie nicht zu trocken werden.



Fig. 105. Apfel- und Birnenausstecher.

**Rez. 162. Birnen mit Zucker zu trocknen.** Große, nicht zu saftige Birnen werden geschält und die Kerngehäuse herausgestochen, die Birnen jedoch nicht geteilt. Nun kocht man sie in Wasser mit etwas Weißwein, einigen Gewürznelken oder etwas Nelkenpfeffer und Zitronen- oder Limonenschale gar, aber nicht zu weich. Dann legt man sie nebeneinander auf ein Brett, legt ein anderes darauf und beschwert dieses ein wenig, so daß die Birnen breit und platt gedrückt werden, etwa so dick wie ein Finger; doch hüte man sich, daß man sie nicht zerdrückt. Nun werden sie im mäßig heißen Ofen langsam getrocknet; sie dürfen jedoch nicht zu hart werden. Zuletzt legt man sie schichtweise in Steintöpfe, bestreut jede Schicht mit Zucker und verwahrt die Töpfe gut zugebunden am kühlen Ort.

**Rez. 163. Äpfel und Birnen an der Luft zu trocknen.** Hierzu eignen sich gute, reife, aber nicht zu mürbe Äpfel und Birnen. Man schält sie, schneidet sie in Scheiben, wobei man das Kerngehäuse entfernt, und zieht diese Scheiben mit einer Nadel auf starke weiße Zwirnsfäden. Man hängt die Schnüre an die Luft, so daß

sie frei hängen und gut Sonne bekommen. Sind die Früchte trocken, so zieht man die Schnüre heraus und verwahrt die Früchte in kleinen Säcken.

**Rez. 164. Backpflaumen oder gebackene Zwetschen.** Die hierzu bestimmten Pflaumen bleiben am besten so lange am Baume, bis die Haut anfängt einzuschrumpfen, dann sind sie am süßesten. Ohne sie zu waschen, entfernt man die Stiele und legt nun die Pflaumen nebeneinander auf Horden, die man in den mäßig warmen Ofen schiebt. Ist die Hitze zu groß, so plagen sie. Um sich zu überzeugen, ob die Pflaumen ganz trocken geworden sind, was 2—4 Tage dauert, nimmt man einige heraus und läßt sie erkalten; erst dann kann man es richtig beurteilen. Sind sie trocken, so breitet man sie, auf dem Boden vielleicht, auf saubere Tücher aus und läßt sie noch etwa 14 Tage nachtrocknen.

**Rez. 165. Aprikosen oder Marillen im Ofen zu trocknen.** Sehr reife Aprikosen werden geschält, die Steine herausgedrückt, die Früchte zwischen zwei Brettern platt gedrückt und alsdann weiter behandelt wie die Pflaumen Rez. 164.

**Rez. 166. Hagebutten zu trocknen.** Man reibt die Hagebutten mit einem Tuche ab, schneidet Stiele und Kronen fort und bohrt mit einer Federspule die Kerne sämtlich aus. Dann dörert man sie bei mäßiger Hitze im Ofen oder reibt sie auf Fäden und trocknet sie an der Luft.

**Rez. 167. Kirschen, Amarellen oder Weichseln.** Saure oder süße Kirschen werden abgestielt, auf die mit Papier belegten Horden gelegt und einige Zeit im mäßig warmen Ofen getrocknet; dann nimmt man sie heraus und läßt sie an der Sonne und Luft vollständig austrocknen.

**Rez. 168. Zuckerfrüchte zu trocknen oder zu kandieren.** Pflirsche, Aprikosen, Reineclauden, Kirschen u. dergl., die man nach Vorschrift in Zucker eingekocht hatte, nimmt man nach etwa 14 Tagen aus dem Zuckersaft heraus, läßt sie auf einem Sieb abtropfen, legt sie auf ein mit Papier belegtes Küchenbrett und bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker. Nun stellt man sie, mit einem Musselintuch bedeckt, in die Sonne oder sonst an einen warmen Ort, aber nicht in den Ofen. Sind sie auf der Oberseite getrocknet, so wendet man sie um, bestreut sie wieder mit Zucker und läßt sie weiter trocknen. Dieses Umwenden, Bestreuen und Trocknen wiederholt man, bis die Früchte vollständig trocken sind. Dann packt man sie in kleine Blechbüchsen oder Schachteln und zwar verschiedene Früchte zusammen; zwischen jede Lage legt man ein ausgezacktes Blatt Papier. Man reicht diese Früchte zum Dessert.

**Rez. 169. Getrocknete grüne Erbsen oder Schoten.** Die Erbsen müssen noch recht jung und erst frisch ausgehült sein. Man schüttet sie in kochendes Wasser, das man schwach gesalzen hat, und dem man auch eine Kleinigkeit Zucker beisetzen kann. Nachdem sie einmal aufgekocht sind, nimmt man sie heraus, läßt sie auf einem Siebe abtropfen und darnach auf sauberen Tüchern abtrocknen. Dann trocknet man sie sehr langsam im mäßig warmen Ofen und bewahrt sie in einem leinenen Beutel auf. Vor dem Gebrauche läßt man sie 24 Stunden in weichem Wasser\*) aufweichen und kocht sie ebenfalls in weichem Wasser langsam gar.

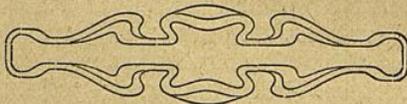
\*) d. h. Fluß-, Regen- oder Leitungswasser

**Rez. 170. Getrocknete grüne Bohnen.** Junge grüne Bohnen werden auf beiden Seiten von den Fäden befreit und entweder fein geschnitzelt oder in gliedlange Stücke gebrochen; darnach werden sie in schwach gesalzenem Wasser halb weich gekocht und weiter behandelt wie die Erbsen in Rez. 169.

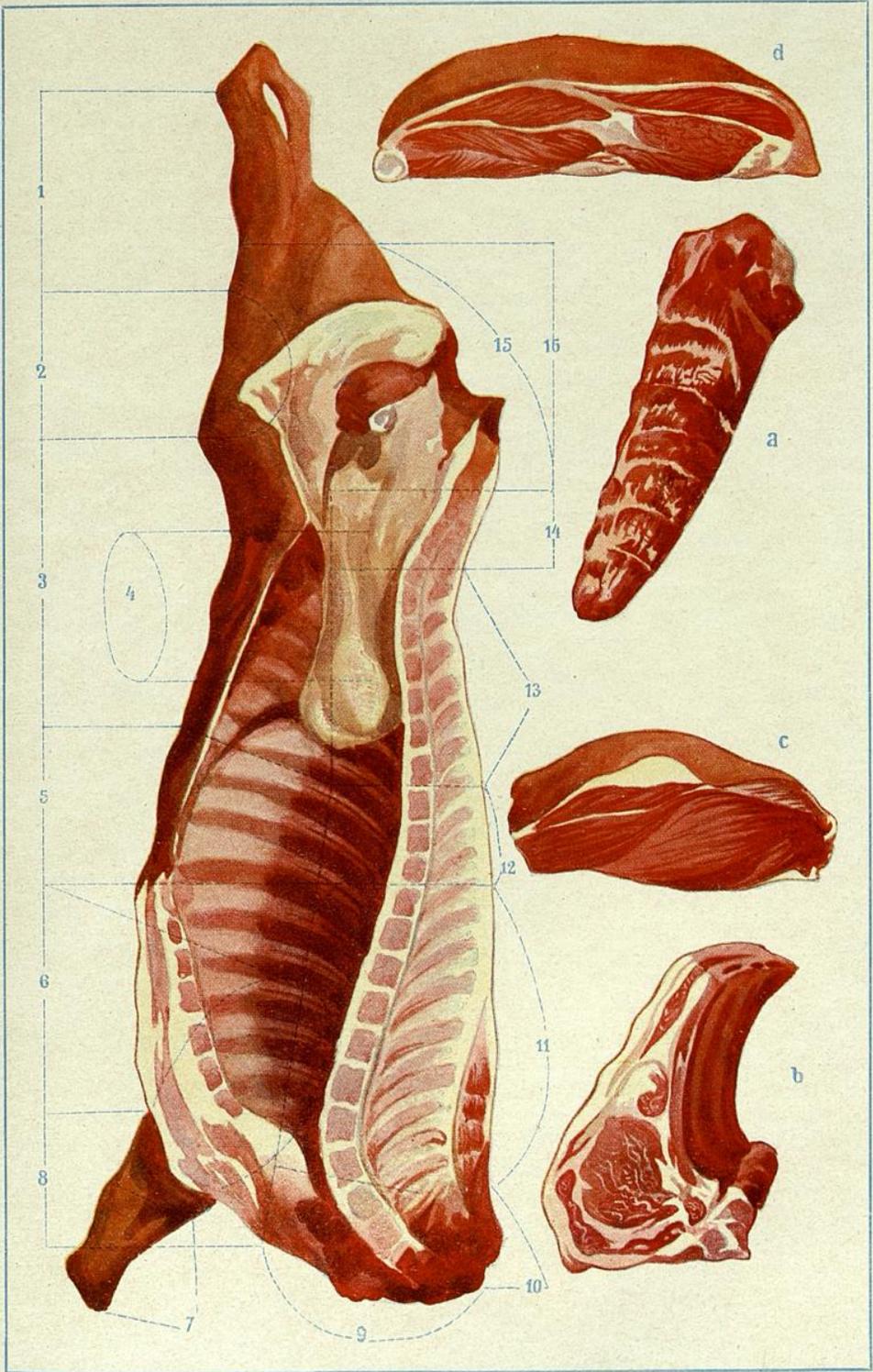
**Rez. 171. Getrocknete Pilze oder Schwämme.** Morcheln, Champignons, Pfefferlinge, genug, alle Arten von Pilzen oder Schwämmen, werden so weit gepuzt, daß man die sandigen Teile abschneidet und die Lamellen abschabt; große Pilze, Steinpilze und dergleichen, schneidet man auch wohl in Scheiben. Die so vorbereiteten, aber nicht gewaschenen Pilze werden auf starke, weiße Fäden gezogen und dann an der Luft getrocknet.

**Rez. 172. Verschiedene Würzkräuter.** Zu den Würzkräutern rechnet man Petersilie, Salbei, Thymian, Majoran, Saturei (Pfeffer- oder Bohnenkraut), Melisse, Rauten, Krause- und Pfefferminze, Beifuß, Wermut, Estragon oder Dragon, Lavendel, Basilikum und Dill. Sammelt man diese Kräuter, um sie zu trocknen, so geschieht das am besten in den Vormittagsstunden, sobald der Tau abgetrocknet ist. Da die Kräuter nicht gewaschen werden dürfen, so pflückt man nur saubere Stiele, die weder sandig noch staubig sind. Von der Petersilie nimmt man am besten ganz junge, kaum ausgewachsene Blätter, von Wermut und Beifuß nimmt man Stiele, die Blütenknospen tragen; die anderen Kräuter dagegen dürfen noch nicht Blüten angelegt haben. Man bindet die Kräuter, jede Art für sich, in kleine Sträuße und hängt diese zum Trocknen an einen luftigen, aber schattigen Ort; die Sonne würde das Aroma zu sehr ausziehen. Wenn sie trocken sind, steckt man sie in Papierbeutel oder Düten, schreibt den Namen des Krautes darauf und bewahrt die Düten im Schrank an einem trocknen Orte auf. \*)

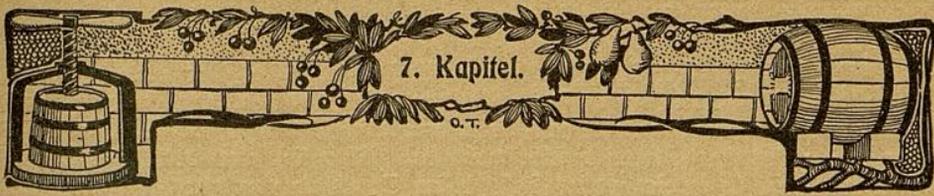
\*) Siehe auch: Mathilde Ehrhardt, „Einmachekunst“.



Tafel I. Rindfleisch.







## Essig, Liköre und Obstweine.

### I. Essig und verschiedene Essigarten.

Obgleich jetzt von vielen Ärzten sowohl wie Laien gegen den Essig zu Felde gezogen wird, und obgleich diese bestrebt sind, den Essig aus der Küche vollständig zu verbannen und durch Zitronensäure zu ersetzen, so spielt doch heutzutage der Essig noch immer eine so große Rolle in der Küche, daß es sich wohl lohnt, ihm einen besonderen Abschnitt zu widmen.

**Beschaffenheit.** Der Essig ist ein Gärungsprodukt aus zuckerhaltigen Stoffen und setzt sich aus Wasser und Essigsäure zusammen. Ein guter Weinessig soll bis 6 Prozent Essigsäure, ein gewöhnlicher Speiseessig 4—5 Prozent Essigsäure enthalten; der Speiseessig, wie man ihn bei unsern Kolonialwarenhändlern kauft, enthält aber in Wirklichkeit oft nur 2 Prozent. Schlechter Essig setzt gar oft an der Oberfläche Schimmel oder Rahm ab, während sich am Boden braune gallertartige Klümpchen ausscheiden, die man mit dem Namen Essigmutter bezeichnet. Solcher schlecht ausgegorener Essig begünstigt sogar die Entwicklung kleiner Tierchen, der Essigälchen, die man allerdings nur mit dem Vergrößerungsglase erkennen kann. Zuweilen ist der Essig wohl gar mit Schwefelsäure gefälscht; um dies festzustellen, verfährt man folgendermaßen: In einen Topf mit kochendem Wasser setzt man eine Obertasse mit einigen Tropfen Essig, dem man Zucker beigesezt hat; ist der Essig verdampft und es bleibt ein schwarzer Rückstand in der Tasse zurück, so enthält der Essig Schwefelsäure.

**Einkauf.** Hieraus ersieht die Hausfrau, daß sie beim Einkauf des Essigs Vorsicht anwenden und folgende Merkmale beachten muß. Der Essig soll hell und durchsichtig sein, er muß einen rein sauern Geschmack haben und darf weder brennend scharf noch bitter schmecken. Stellt man ihn einige Zeit in einer gut verkorkten Medizinflasche auf, so darf er das Glas nicht blind machen. Den Küchenessig verwahrt man entweder in dunklen, gut verkorkten Flaschen oder besser noch in Steinkrügen (Fig. 106).

**Essigessenz.** Sehr zu empfehlen und allgemein gelobt wird die Essigessenz; die Fabrik von Max Elb in Dresden liefert dieselbe vorzüglich und in genau bezeichneten Maßflaschen, auf denen genau angegeben, wieviel Wasser zu einem bestimmten Quantum Essigessenz zugesetzt werden muß.

Chrhardt, Kochbuch



Fig. 106. Essigkrug.

Für die Hausfrauen, welche einem großen Haushalte vorstehen, auf dem Lande etwa, und für welche es daher lohnend ist, den Essig selbst zu bereiten, folgen hier einige bewährte Vorschriften für Essigbereitung.

**Rez. 173. Zukereffig.** Man kocht 5 l Wasser mit 750 g Zucker etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde lang und gießt es in ein offenes Faß. Nachdem es abgekühlt, tut man mehrere Stücke Schwarzbrottrinde und ein Stück Hefe hinzu, auch Essigmutter (brauner Saß im Essig) kann man noch zusetzen, wenn dieselbe vorhanden. Nun läßt man die Masse 2 Tage gären und gießt sie in ein anderes Faß, dessen Spundloch man nur leicht mit einem Stück Leinen verbindet, in das man noch kleine Öffnungen macht, damit die Luft hinzutreten kann. Dies Faß läßt man 2—3 Wochen an einem trocknen warmen Orte liegen; dann kann man den Essig vorsichtig abfüllen und verwenden.

**Rez. 174. Weinessig I.** 5 kg Rosinen und 1 kg Rosinenstengel werden klein geschnitten und in ein Faß getan. Währenddessen hat man 50 l Wasser mit 500 g Weinstein kochend gemacht und gießt es kochend auf die Rosinen, worauf man es 24 Stunden stehen läßt. Dann gießt man 10 l Kornbranntwein hinzu und läßt es 3 mal 24 Stunden stehen. Nun gießt man den Essig in ein anderes Faß, wobei man den dicken Saß zurückläßt. Das Faß wird mit Leinwand zugedeckt und muß 3 Wochen ruhig an einem warmen Orte stehen, worauf man den Essig durch ein Tuch gießt, auf Flaschen füllt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Es sei hier noch bemerkt, daß man bei der Essigbereitung die Fässer stets nur zur Hälfte füllen darf, denn während der Gärung steigt der Essig sehr in die Höhe.

**Rez. 175. Weinessig II.** (Für kleineren Haushalt.) Man bereitet in diesem Falle den Essig in einem Steingutkrüge oder in einem kleinen Faß. Man schüttet  $\frac{1}{2}$  l guten Weinessig hinein und hängt ein Stückchen Sauerteig, etwa von der Größe einer Walnuß, das man in Leinwand gebunden hat, hinein. Dann gießt man  $\frac{1}{2}$  l leichten Weißwein, den man etwas erwärmt hat, hinzu. Dies wiederholt man alle 2 Tage, bis das Gefäß voll ist, worauf man den Sauerteig herausnimmt. In höchstens 14 Tagen ist der Essig gebrauchsfertig und eignet sich auch besonders zum Einmachen. Von Zeit zu Zeit ersetzt man den verbrauchten Essig durch Weißwein und kann das Faß so lange zur Essigbereitung gebrauchen, bis ein zu großer Hefeniederschlag eine Reinigung des Gefäßes erforderlich macht.

**Rez. 176. Obstessig.** Man gewinnt diesen Essig aus geringen Obstsorten, als Äpfel, Birnen, Pflaumen u. s. w. Die betreffende Obstsorte wird mit Schalen und Kerngehäusen möglichst klein gestampft und in ein großes Faß getan; nun gießt man etwa ebensoviel kochendes Wasser darauf, als man gestampftes Obst hat, und läßt das Faß 6—8 Tage an einem warmen Orte stehen, bis die Fruchtmasse zu gären anfängt. Dann gießt man die Flüssigkeit durch ein sauberes Tuch in ein anderes Faß, tut  $\frac{1}{2}$  l Bierhefe und ein Stück Schwarzbrot dazu, stellt das Faß wieder an einen warmen Ort, legt einen Deckel darauf und umwickelt denselben mit einer wollenen Decke. Nachdem das Faß etwa 4 Wochen unberührt gestanden, hat sich die Flüssigkeit in guten Essig umgewandelt, den man nun auf Flaschen abzieht.

**Rez. 177. Estragoneffig.** Man füllt eine Weinflasche zur Hälfte mit Estragonblättern, die man mit einem Stöpsel ein wenig zusammendrückt; dann wird die Flasche

bis obenan mit Weinessig angefüllt, verkorft und mit Papier verbunden. Nachdem man die Blätter mit dem Essig durchgeschüttelt hat, stellt man die Flasche in die Sonne und läßt sie 3 Wochen zum Destillieren ruhig stehen. Dann gießt man den Essig durch ein Musselinläppchen in kleinere Flaschen, die man gut verpicht und aufbewahrt. — Man kann auch außer den Estragonblättern noch einige Schalotten, Rofambolen, Gewürznelken und Muskatblume mit destillieren lassen.

**Rez. 178. Kräutereffig.** Estragon, Melisse, Basilikum, Salbei und ein wenig Vermut wird sauber von den Stengeln gepflückt, gewaschen und in einem Tuche behutsam getrocknet. Es werden nun Weinflaschen etwa bis zum dritten Teil damit gefüllt; alsdann legt man noch einige Stücke Kalmus (Fig. 107) hinein, füllt die Flaschen mit gutem Weinessig, läßt denselben in der Sonne 2 bis 3 Wochen destillieren, gießt ihn durch ein Mulltuch, füllt ihn auf Flaschen und verkorft und verpicht dieselben gut. Dieser Essig ist vorzüglich zur Bereitung von Saucen, darf aber, da er sehr scharf ist, nur in kleinen Mengen verwendet werden.

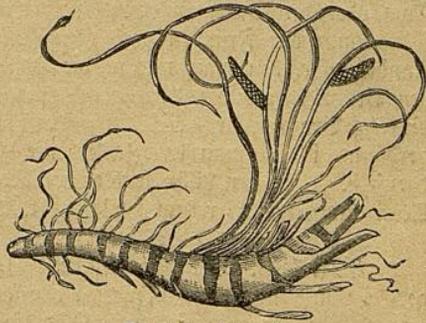


Fig. 107. Kalmus.

**Rez. 179. Gewürzeffig.** 2–3 g Gewürznelken, 2–3 g geschälter Ingwer, 5 g weißer Senf und 1 Muskatnuß werden im Mörsel grob zerstoßen und 25 g Salz, 2 g ganzer, schwarzer Pfeffer, 3 geschälte Schalotten und 3 Zehen Knoblauch dazugetan; nachdem alles in 3 Weinflaschen verteilt ist, werden diese mit gutem Weinessig gefüllt. Nachdem der Essig 4–6 Wochen in der Sonne destilliert hat, gießt man ihn ab und füllt ihn auf kleinere Flaschen.

**Rez. 180. Himbeereffig.** Auf 1 kg Himbeeren gießt man  $\frac{1}{2}$  l guten Weinessig und  $\frac{1}{2}$  l Wasser und läßt dies 24 Stunden stehen. Am andern Tage kocht man die Masse gut durch und läßt sie wieder 24 Stunden stehen. Den folgenden Tag gießt man den Essig durch ein Tuch, gibt 500 g guten Zucker dazu und kocht es zusammen auf, wobei man den Schaum abnimmt. Erkalte füllt man den Essig in kleine Flaschen, die man verkorft und versiegelt. — In das Trinkwasser gegossen, gibt dieser Essig ein sehr erfrischendes Getränk.

**Rez. 181. Weilseneffig.** Ein paar Hände voll Blütenblätter von wohlriechenden Weilsen tut man in eine Weinflasche, füllt diese mit Weinessig und läßt sie einige Zeit verkorft zum Destillieren an der Sonne stehen. Danach gießt man den Essig durch ein feines Tuch und bewahrt ihn in wohl geschlossenen Flaschen zum weiteren Gebrauch auf.

## II. Liköre.

**Rez. 182. Die Bereitung der Liköre.** Die einfachste und bequemste Weise, gute Liköre selbst zu bereiten, ist die, daß man gute Essenzen oder Extrakte kauft, von denen die Naumannschen besonders zu empfehlen sind. Diese mischt man dann nach Geschmack mit Branntwein und geklärten Zucker, je nachdem man den Likör gehaltvoll und süß zu haben wünscht. — Da aber viele Hausfrauen, zumal auf dem Lande, noch

immer Gelegenheit haben, die zu den Likören erforderlichen Früchte und Gewürze gut einzukaufen, sie vielleicht sogar im eigenen Garten zu gewinnen, so sollen hier doch einige Rezepte zur Likörbereitung auf dem Wege der kalten Destillation Platz finden. Das in den Früchten, resp. Gewürzen enthaltene Aroma, d. h. der feine Duft und Geschmack, soll den Früchten entzogen und dem Branntwein mitgeteilt werden. Zu diesem Zwecke bringt man die erforderlichen Früchte oder Kräuter in eine große weithalsige Flasche, füllt den Branntwein darauf, verkorkt die Flasche und läßt sie 3—4 Wochen in der Sonne oder sonst an einem warmen Orte stehen, während man sie von Zeit zu Zeit schüttelt. Dann gießt man den Branntwein ab, verrührt ihn mit Zucker, den man vorher in Wasser aufgeköcht und abgeschäumt hat, gießt den nun fertigen Likör durch ein Tuch oder durch Fließpapier und füllt ihn in Flaschen, die man verkorkt und versiegelt. — Man kann den Früchten auch gleich von vornherein den Zucker beisetzen in Form von Kandiszucker, den man mit in die Destillierflasche tut. In diesem Falle verdünnt man den Branntwein etwas durch abgekochtes, wieder erkaltetes Wasser; man rechnet  $\frac{1}{5}$  Wasser und  $\frac{4}{5}$  Branntwein. Bei der ersten Zubereitungsweise wird der Branntwein ebenfalls verdünnt, indem man den Zucker mit  $\frac{1}{5}$  l Wasser aufköcht und dann  $\frac{4}{5}$  l Branntwein dazusetzt. Wer den Likör leichter wünscht, kann auch noch etwas mehr Wasser dazusetzen. Man kann zur Bereitung Weingeist, Kornbranntwein oder Franzbranntwein wählen.

**Rez. 183. Kümmellikör.** 200 g Kochkimmel und 10 g Sternanis werden gemengt und mit einer Messerspitze gestoßenem Zimt vermischt; auf diese Gewürze gießt man 2 l Kornbranntwein, verschließt die Flasche und stellt sie in einem Topf mit kaltem Wasser auf den Herd. Das Wasser darf sich nur allmählich erwärmen und ganz langsam zum Kochen kommen; nachdem es  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht hat, zieht man den Topf vom Feuer und läßt ihn erkalten. Zu dem erkalteten Likör gießt man 750 g geklärten Zucker, schüttelt es gut durcheinander, filtriert den Likör am nächsten Tage und füllt ihn in Flaschen.

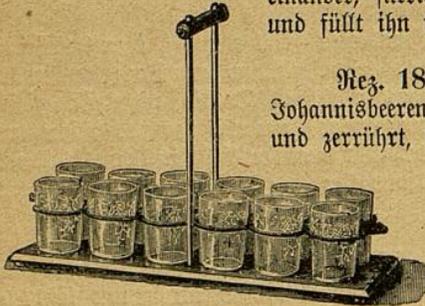


Fig. 108. Likörbecher.

**Rez. 184. Ingwerlikör.** 1 kg weiße Johannisbeeren werden mit 2 l Wasser gekocht und zerrührt, darnach wird der Saft durch ein Tuch klar abgeseigt. In dem Saft kocht man 1 kg Zucker auf, schäumt ihn gut ab und läßt ihn erkalten. Auf 200 g gestoßenen Ingwer gibt man 2 l feinen, 70 prozentigen Weingeist, gießt

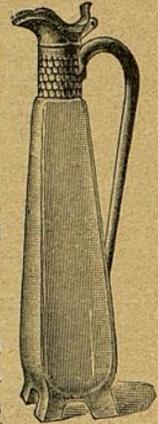


Fig. 109. Likörtanne.

den erkalteten Zucker dazu und füllt die Masse in Flaschen, die man verkorkt 14 Tage in die Sonne stellt. Alsdann filtriert man den Likör und bringt ihn in die zur Aufbewahrung bestimmten Flaschen.

**Rez. 185. Kirschlikör.** 1 kg Kirschen, halb süße, halb saure, werden abgestielt und entfernt und die Kerne zerstoßen; beides wird in Flaschen gefüllt; dazu kommen 1 Obertasse schwarze Johannisbeeren, 3 g Zimt und 1 g Vanille. Nachdem man 2 l Branntwein aufgegossen, läßt man die Masse 3—4 Wochen in der Sonne destillieren, gießt alsdann den Saft ab durch ein feines Tuch, mischt 500 g geklärten Zucker darunter und bringt die fertig gefüllten Flaschen an einen kühlen Ort.

**Rez. 186. Quittenlikör.** Die Quitten werden mit einem Tuche sauber abgeputzt, danach zerrieben und 24 Stunden in den Keller gestellt. Dann drückt man durch ein Tuch den Saft klar ab und kocht ihn auf, gibt auf je 1 l Saft 350 g Zucker hinein und läßt denselben klar kochen. Nach dem Erkalten gibt man ebensoviele guten Franzbranntwein dazu, wie man Saft hat, und fügt nun auf jeden Liter Flüssigkeit 10 g bittere, abgeschälte aber ungestoßene Mandeln, 5 g ganzen Zimt und 10 g Koriander. Man füllt den Likör in reine Flaschen oder Krüge und läßt diese 3—4 Wochen an der Sonne stehen. Alsdann wird der Likör filtriert und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

**Rez. 187. Hagebuttenlikör.** Auf 1 kg Hagebutten rechnet man 2 l Branntwein, 2 l Wasser und 500 g Zucker. Die Hagebutten werden sauber gewaschen, in Viertel geschnitten und in Flaschen getan. Nun gießt man den Branntwein darauf und läßt die Hagebutten 3—4 Wochen an der Sonne destillieren. Nachdem man die Masse filtriert hat, gießt man abgekochtes Wasser und den geläuterten Zucker dazu und füllt den Likör auf Flaschen. Man kann ihm mit einigen Tropfen „Breton“ eine angenehme rote Farbe geben.

**Rez. 188. Schlehenlikör.** (Originalrezept von Fräulein L. Huisken in Braunschweig.) Große, gut ausgereifte Schlehen (Fig. 110) werden mit einem Tuche abgewischt und darnach mehrmals mit einer Nadel durchstochen. Dann füllt man Weinflaschen zum dritten Teil mit den Schlehen, gibt in jede Flasche 10—15 Gewürznelken und etwas ganzen Zimt, füllt das zweite Drittel mit gestoßenem weißen Kandiszucker und gießt dann guten Korn- oder Franzbranntwein darauf. Die gut verforkten Flaschen werden 6—8 Wochen in die Sonne gestellt und von Zeit zu Zeit geschüttelt. Der hierauf filtrierte Likör wird am kühlen Orte aufbewahrt.



Fig. 110. Schlehe.

**Rez. 189. Französischer Nuslikör.** 1 Schock Walnüsse, die schon vor Ende Juni gepflückt sein müssen, werden zerstoßen, 30 Gewürznelken und 10 g ganzer Zimt werden dazu getan, ferner 500 g gelber Kandiszucker, den man vorher zerflößt; dann gießt man  $1\frac{1}{2}$  l guten Kognak darauf und läßt ihn in gut verforkten Flaschen 6 Wochen in der Sonne destillieren, während man ihn recht oft umschüttelt. Hierauf wird der Likör durch Bispapier filtriert und verwahrt.

**Rez. 190. Ananaslikör.** Eine nicht zu kleine Ananas wird mit einem Tuche abgerieben und in Würfel geschnitten; dann kocht man sie in 1 l Wasser  $\frac{1}{2}$  Stunde und gibt 100 g geklärten Zucker und 2 l feinen Kognak dazu. Hierauf rührt man alles durcheinander und füllt es in Flaschen oder besser noch in eine große Glasbüchse, die man mit Leinwand und Schweinsblase zubindet und in die Sonne stellt, wo sie von Zeit zu Zeit geschüttelt wird. Nach 3—4 Wochen ist der Likör destilliert und kann nun filtriert und aufbewahrt werden.

**Rez. 191. Erdbeerlikör.** Man füllt eine Weinflasche zum dritten Teil mit kleinen reifen Walderdbeeren, zum dritten Teil mit gestoßenem weißen Kandis und das

letzte Drittel mit feinem Kognak, man gibt noch 6—7 Gewürznelken hinein und verfährt weiter wie oben beschrieben.

**Rez. 192. Curaçao.** 100 g frische Orangen- oder Apfelsinenschale wird von dem inneren weißen Pelz befreit, was sich am leichtesten bewerkstelligen läßt, wenn man die Schalen vorher einige Zeit in Wasser legt. Nun werden die Schalen in kleine Stücke geschnitten und mit 2 l Franzbranntwein aufgestellt, am besten in Krügen, die man 2—3 Wochen beim Ofen oder 3—4 Wochen im Keller stehen läßt, aber recht häufig umschüttelt. Dann gießt man den Brantwein ab, preßt die Schale aus, gibt 200 g gestoßenen gelben Kandis dazu und füllt ihn wieder in Flaschen, die täglich geschüttelt werden müssen, bis der Zucker geschmolzen ist. Schließlich stellt man den fertigen Likör an einen kühlen Ort.\*)

### III. Obstweine.

**Rez. 193. Bereitung der Obstweine.** Schon seit langer Zeit erfreut sich der Apfelwein oder Cider allgemeiner Beliebtheit, ganz besonders in Süddeutschland, wo man ihn vielfach mit dem Namen Most, auch im ausgegorenen Zustande, belegt, zum Unterschiede von Traubenwein. In neuerer Zeit kommt aber auch der aus Beerenobst, namentlich aus Johannis-, Heidel- und Stachelbeeren gewonnene Wein immer mehr in Aufnahme; ganz besonders, seitdem er auch von ärztlicher Seite so warm empfohlen wird.

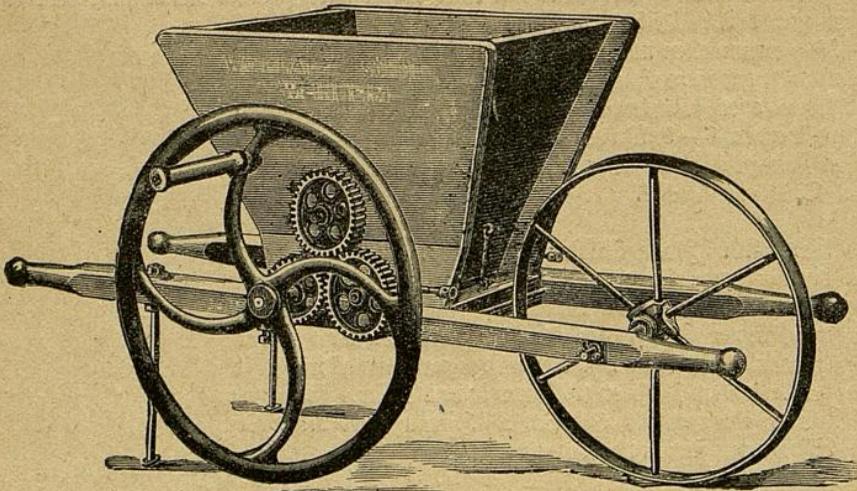


Fig. 111. Obstmühle.

Die Beschaffenheit des Weines hängt einerseits von dem Zuckergehalt, andererseits von der Säure des Materials ab. Saure Apfel-, Stachelbeersaft, Johannisbeersaft, Heidelbeer- und Brombeersaft stehen dem Traubensaft an Zuckergehalt nach und verlangen daher einen Zusatz an Zucker. Die eben genannten Beerenäfte, mit Ausnahme des Brombeersaftes, enthalten aber bedeutend mehr Säure als der Traubensaft, müssen deshalb also stark mit Wasser verdünnt werden. Die Herstellung der Obstweine erfordert selbstverständlich die größte Eigenheit und Reinlichkeit. Sämtliche Gerätschaften, die hierbei Verwendung finden, dürfen nicht von Metall, sondern müssen aus Holz, Steingut oder

\*) Siehe auch: Mathilde Ehrhardt, „Einmachekunst“.

Glas gefertigt sein, da Metalle, selbst Eisen, von der Obstsäure angegriffen werden. Die Geräte dürfen auch nie zu etwas anderem gebraucht werden.

Zur Bereitung des Obstweines verwendet man nur reife Früchte, die allerdings noch nicht zu weich sein dürfen. Es ist nicht zu empfehlen, das Obst zum Zwecke der Weinbereitung zu schütteln, da es einesteils Stoßflecke bekommt, andernteils leicht unsauber wird. Wo es irgend angängig, reinigt man das Obst durch Abwischen mit trockenen Tüchern, das Waschen ist möglichst zu vermeiden. Die Früchte müssen vor dem Gebrauch sorgfältig ausgesucht werden, wurmförmige oder verkrüppelte legt man zur Seite. Die Stiele und Blätter werden entfernt.

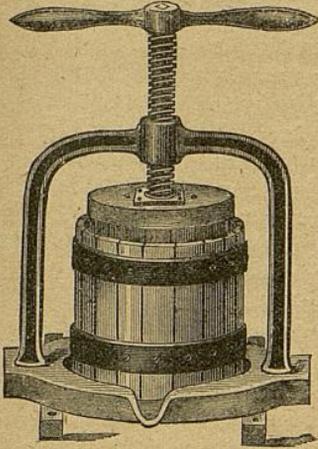


Fig. 112. Obstpresse oder Kelter.

Zum Stampfen des Obstes gebraucht man einen hölzernen Trog mit einem schweren Stampfer von Holz, zum Auspressen eine Fruchtresse. Bei der Obstweinerbereitung im großen bedient man sich zum Zerquetschen des Obstes einer Obstmühle (Fig. 111) und zum Auspressen des Saftes einer

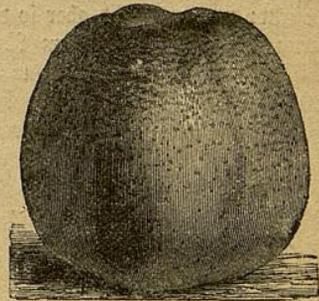


Fig. 113. Reinette.

Obstpresse oder Kelter (Fig. 112).

Die Fässer, in welche man den Wein nach der Gärung bringt, sollten am besten vorher ausgeschwefelt werden, wenigstens hält sich der Wein dann besser. Man verfährt dabei folgendermaßen: Die Fässer werden sauber gespült, dann wird ein etwa 20 cm langer Schwefelsaden, wie man ihn in jeder Drogenhandlung kauft, an einen steifen Draht gebunden, angezündet und in das Faß gehalten. Um zu verhindern, daß das Faß durch den herabtropfenden Schwefel verunreinigt werde, befestigt man ein kleines Gefäß an einem zweiten längeren Draht und hält dasselbe unter den brennenden Schwefel.

**Rez. 194. Apfelwein, Cider oder Most.** Die Süßäpfel taugen zur Weinbereitung nicht, sondern nur säuerliche Sorten, wie die Reinetten (Fig. 113), Calvillen, Gravensteiner, Borsdorfer und Parmänen; vorzüglich sind auch einzelne amerikanische Arten. Äpfel von mittlerer Größe sind zur Weinbereitung am besten, da sie mehr Schalen und Kerne haben als die ganz großen, und gerade in diesen auch Stoffe enthalten sind, welche für die Güte des Weines Gewähr leisten. Sind in kalten Sommern die Äpfel nicht genügend ausgereift, so läßt man sie einige Zeit lagern, wobei man die Äpfel dicht aufeinander schüttet, denn je dichter sie liegen, desto mehr erhitzen sie sich, und um so schneller werden sie reif.

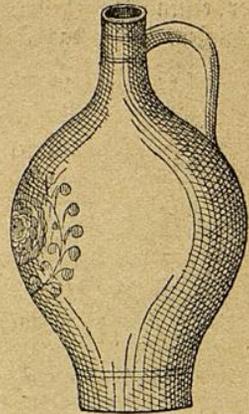


Fig. 114. Steintrug für Most.

Man kann verschiedene Apfelsorten mischen und auch herbe, saftige Birnen (Fig. 116) mit hinzunehmen. Auf 1 Anker Wein (etwa 38 l) rechnet man ungefähr  $\frac{1}{4}$  Zentner Obst.

Nachdem die Äpfel gesäubert und sortiert sind, stampft man sie mit dem Stampfer klein, wobei es sich empfiehlt, immer nur einige Äpfel mit einem Male in den Trog zu nehmen, da dann die Arbeit leichter und schneller geht. Der fertige Apfelbrei wird in eine bereit stehende Bütte geschaufelt, in der man ihn leicht zugedeckt 1—2 Tage stehen läßt. Von Zeit zu Zeit rührt man den Brei um, damit er mehr Sauerstoff aus der Luft aufnimmt.

Der ausgepreßte Saft wird in ein gut gereinigtes Faß gefüllt. Die Rückstände des Obstes, die Trester, zerbröckelt man, feuchtet sie mit lauwarmem Wasser an und preßt sie am andern Tage nochmals gut aus. Beide Säfte vom ersten und zweiten Tage mischt man untereinander und erhält nun den Most, mit dem man das Faß anfüllt; man muß sich aber so einrichten, daß man noch einen tüchtigen Krug Most (Fig. 114) zum Nachfüllen zurückbehält. Faß und Krug müssen nun in einem Raume lagern, welcher eine Temperatur von 10—14 Grad R. hat; man bedeckt die Öffnung des Fasses und den Krug mit einem leinenen Tuche, um Insekten fern zu halten, und überläßt den Most der Gärung. Diese tritt gewöhnlich am dritten oder vierten Tage, bei zu niedriger Temperatur zuweilen erst nach acht Tagen ein. Man muß jetzt täglich den ausgeworfenen Schaum entfernen, auch die Tücher auswaschen und sauber halten. Wird oben aus dem Spundloch kein Schaum mehr ausgeworfen, so setzt man entweder

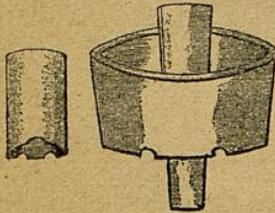


Fig. 115. Gärtrichter.

einen Gärspund (Fig. 115 und 117) auf, oder man bedeckt das Spundloch mit einem Sandfäßchen. In beiden Fällen wird die äußere Luft vom Most abgeschlossen, während es den sich im Faß entwickelnden Gasen möglich ist, zu entweichen. Man hat nun in der ersten Zeit täglich, später wöchentlich von dem im Krüge enthaltenen Most nachzugießen, damit das Faß immer spundvoll bleibt. Ist die Gärung im Krüge ebenfalls eine langsame geworden, so füllt man diesen Most in Flaschen, die man nur leicht verkorft, und verwendet dann den Most weiter zum Nachgießen.

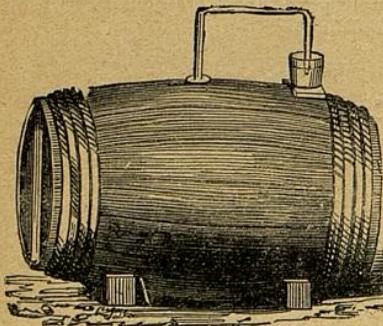


Fig. 117. Gärungsfaß mit Spund.

angenehmes erfrischendes Getränk.

Wünscht man den Apfelwein etwas süßer zu haben, so löst man in dem ausgepreßten Saft noch vor der Gärung Zucker auf; man rechnet auf 1 Ankerfaß 5 kg Farinzucker. Dies ist besonders zu empfehlen, wenn die Apfelsorten etwas sauer ausgefallen sein sollten.

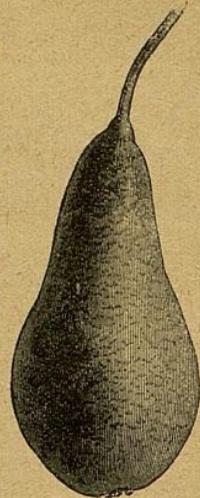


Fig. 116. Sparbirne.

**Rez. 195. Stachelbeerwein.** Man verwendet, um guten Wein zu gewinnen, nur recht reife Beeren, welche beinahe durchsichtig geworden sind. Man pflückt sie vorsichtig ab, säubert sie und preßt sie so vollständig wie möglich aus. Zu dem durch Leinwand gegossenen Most gibt man nach Maß ebensoviel Brunnenwasser und setzt dann jedem Liter Flüssigkeit 250 g guten Farinzucker zu. Den Saft füllt man in ein Faß und legt dasselbe zum Gären in den Keller, wobei man die Spundöffnung mit einem leinenen Tuche verdeckt. Die Spundöffnung und das Tuch müssen täglich von dem angefetzten Schaum gesäubert werden. Nach einigen Tagen schon ist die Gärung vorüber. Man ersetzt die durch die Gärung verloren gegangene Flüssigkeit durch Stachelbeer- und Wasser zu gleichen Teilen, so daß das Faß ganz gefüllt ist; dann verschließt man es mit einem hölzernen Spund und läßt es nun sechs Monate unberührt liegen. Nach dieser Zeit kann der Stachelbeerwein auf Flaschen abgezogen werden.\*)

**Rez. 196. Johannisbeerwein oder Ribiselwein.** Man pflückt die roten Johannisbeeren, wenn sie gut ausgereift, aber noch nicht überreif sind; man streift sie von den Stielen ab und zerstößt sie mit einer hölzernen Keule. Auf 1 Anker Wein rechnet man 15–20 kg Beeren. Die zerquetschten Beeren läßt man 2 Tage in einem Holzgefäß oder einem Steintopf stehen und rührt sie von Zeit zu Zeit um. Dann preßt man den Saft durch einen leinenen Beutel und gibt auf die Rückstände reichlich gutes Brunnenwasser. Am nächsten Tage gießt man dies Wasser durch den Beutel ab und vermischt nun beide Säfte, und zwar nimmt man von dem ersten Saft 1 l, von dem zweiten Saft 2 l, und gibt zu dieser Mischung 1 kg guten Farinzucker. Nachdem man alles gut vermischt hat, füllt man den Saft in ein Faß und den Rest in Krüge oder Flaschen, um ihn zum Nachfüllen zu verwenden. Man lagert Faß und Flaschen im Keller und behandelt den Johannisbeerwein weiter wie den Apfelwein.

**Rez. 197. Heidelbeer-, Blau- oder Schwarzbeerwein.** Gut reife Heidelbeeren werden zerquetscht und nach 24 Stunden durch einen leinenen Beutel gepreßt. Wünscht man dem Wein einen besonderen Geschmack und Duft (Bouquet) zu geben, so mischt man den Heidelbeeren schon beim Quetschen etwas Holunderblüte oder auch etwas Zimt und Nelken bei. Auf 1 kg Saft setzt man 500 g guten Farinzucker hinzu; nachdem derselbe gelöst ist, füllt man den Saft in ein Fäßchen, läßt auch einen Teil im Krüge zum Nachfüllen zurück und behandelt nun den Heidelbeermost während der Gärung wie die anderen Obstweine. Wenn die Gärung vorüber ist, bringt man ihn in ein reines Faß, das man wohl verspundet 3–4 Wochen liegen läßt; dann zieht man den Wein auf Flaschen.

Dieser Obstwein ist ebenfalls sehr gut und in letzter Zeit vielfach wohl mit Recht Blutarmen und Bleichsüchtigen verordnet worden.

**Rez. 198. Champagner aus Obstwein.** Stachelbeer- und Johannisbeerwein lassen sich auch vorzüglich als moussierendes Getränk, als Champagner, verarbeiten. Zu diesem Zwecke füllt man sie nach der Gärung nicht in ein anderes Faß, sondern zieht den betreffenden Wein sofort auf starke Flaschen ab, deren Korke man mit Draht verbindet. Dieses sehr erfrischende Getränk muß recht kühl aufbewahrt werden.

\*) Siehe auch: Mathilde Ehrhardt, „Einmachekunst“.

## Das Einpökeln und Räuchern des Fleisches und das Würstmachen.

**Rez. 199. Das Einpökeln, Salzen oder Selchen.** Das Einpökeln hat den Zweck, das Fleisch vor Fäulnis zu bewahren und auf möglichst lange Zeit haltbar zu machen. Es wirkt ähnlich auf das Fleisch, wie ein schnelles Kochen, indem sich die Fleischfaser durch das Salz zusammenzieht und dadurch die Luft abgeschlossen wird. Da aber hierdurch dem Fleische ziemlich viele Nährstoffe entzogen werden und sich der Laxe mittheilen, die beim Kochen nicht verwendet werden kann, so steht das Pökelfleisch dem frischen Fleische an Nährwert bedeutend nach. Überdies wird durch das Salzen die Fleischfaser viel konsistenter, so daß Pökelfleisch auch schwerer zu verdauen ist, als frisches Fleisch. Beim Pökeln muß man sich davor hüten, frisches Fleisch in alte, schon vorhandene Laxe zu legen, sondern man muß gutes, feines Salz und guten Salpeter dazu verwenden. Man mengt demselben auch wohl noch etwas Zucker bei und reibt das Fleisch von allen Seiten gut damit ein; die Mischung richtet sich nach Art und Menge des Fleisches. Dicht an den Knochen sticht man mit einem spitzen Messer tief hinein, damit das Salz besser eindringen kann. Zuweilen ist es auch vorzuziehen, aus Wasser, Salz und Salpeter eine Laxe zu kochen und diese, wenn sie erkaltet ist, über das Fleisch zu gießen.

Das zum Pökeln bestimmte Fleisch darf vorher nicht zu lange liegen, weil es sonst leicht alt schmeckt; es darf aber auch nicht zu frisch geschlachtet sein, weil es sonst nach dem Kochen zähe bleibt. Nachdem das Fleisch eingepökelt ist, muß es mit einem Deckel bedeckt werden, der in das Faß hineinpast; diesen Deckel beschwert man mit einem tüchtigen Stein oder Gewicht, damit das Fleisch fest zusammengepreßt wird. Den Boden des Fasses bestreut man mit Salz und befüllt das Fleisch, während es im Pöfel liegt, täglich mit der Laxe, packt es auch zuweilen um, daß die obersten Stücke nach unten kommen und umgekehrt.

**Rez. 200. Das Räuchern.** Durch das Räuchern werden dem Fleische keine Nährstoffe entzogen, es wird nur ein Eintrocknen des Wassers bewirkt; außerdem wird durch das Eindringen des im Rauch enthaltenen Kreosots die größere Haltbarkeit des Fleisches herbeigeführt. Dem Räuchern geht stets das Pökeln voraus; die aus dem Pöfel genommenen Fleischstücke müssen erst einige Tage an der Luft abtrocknen, ehe man sie räuchern kann. Das Räuchern geschieht auf zweierlei Weise, erstens auf trockenem, zweitens auf nassem Wege.

Die Trockenräucherung ist die natürliche und wird durch Holzrauch bewirkt. Das zum Räuchern verwendete Holz muß ganz trocken sein, da frisches Holz zu viel Wasserdampf entwickelt und die Fleischwaren dadurch feucht werden. Der Rauchabzug, welcher zum Räuchern benutzt wird, darf mit keiner Feuerung in Verbindung stehen, die mit Kohle oder Torf gespeist wird. Bei der Unterhaltung des Feuers muß man sich nach der Witterung richten. Bei feuchtem Wetter sorgt man für helles Feuer; ist das Wetter dagegen hell und klar, so muß man sogenanntes Schmoßfeuer unterhalten, indem man trockene Sägespäne verbrennt; dieselben entwickeln viel Rauch. In kleineren Haushaltungen auf dem Lande räuchert man zuweilen noch im offenen Schornstein; es ist jedoch mehr zu empfehlen, daß man eine Räucherammer anlegt. Man legt sie gewöhnlich neben dem Schornsteine auf dem Hausboden an und verbindet Schornstein und Kammer durch zwei Öffnungen, von denen die eine sich unten in der Kammer, die andere aber oben befindet. Zwischen beiden ist ein Schieber angebracht, mit dem man den Schornstein verschließen kann. Ist dies geschehen, so zieht der Rauch erst durch die Kammer, ehe er seinen Weg ins Freie nimmt. Mit Hilfe dieses Schiebers kann man also den Ab- resp. Zuzug des Rauches genau regulieren. Der Rauch darf noch nicht allzusehr abgekühlt sein, ehe er die Fleischwaren berührt; die Kammer darf also nicht zu weit von der Feuerung entfernt sein. Es ist daher auch ein Vorzug, wenn die Kammer eigne Feuerung hat. In der Räucherammer befinden sich feste Querstangen, an denen man die Fleischwaren mittels Bindfaden frei aufhängen kann. Damit die Fleischwaren nicht unmittelbar mit dem Rauch in Berührung kommen, reibt man sie mit Weizenkleie ein oder näht sie, Gänsebrüste z. B., in Mullstücke ein.

Die nasse Räucherung, auch Schnellräucherung genannt, ist eine künstliche. Man reibt zu diesem Zwecke die Fleischstücke mit Holzessig ein und läßt sie darnach trocknen. Mehr zu empfehlen ist folgendes Verfahren. Man verwendet Glanzruß von reiner Holzfeuerung, der sich im unteren Teile des Schornsteins ansetzt. Man kocht etwa  $\frac{1}{2}$  kg hiervon in 10 l Wasser so lange, bis das Wasser zur Hälfte eingekocht ist, läßt es erkalten, seigt es durch und mischt 3 Handvoll Kochsalz dazu. In diese Flüssigkeit legt man kleine Würste 15 Minuten, größere 30—45 Minuten, Speck 6—8 und Schinken 12—16 Stunden. Hat man sie aus der Flüssigkeit genommen, so werden sie an einem luftigen Orte getrocknet. Diese Fleischwaren sind sehr haltbar und im Geschmack angenehm.

**Rez. 201. Das Konservieren von Räucherwaren.** Wenn nun zwar die Fleischwaren durch das Räuchern haltbar geworden sind, so muß man sie doch auch später noch vor Schimmel und Fliegen und vor dem Austrocknen schützen. Dies geschieht auf folgende Weise: 1. Man tut die Fleischwaren einzeln in baumwollene Säckchen und stopft diese fest mit trockner Kleie aus. Dann hängt man sie an einen trocknen Ort. 2. Man packt sie in Fässer oder Kisten und streut schichtweise trockne gesiebte Buchenashes dazwischen. Die oberste und die unterste Schicht muß Asche sein. Vor dem Verbrauch reinigt man die Fleischwaren mit einer Bürste. 3. Man läßt die Räucherwaren in der Räucherammer hängen, wenn diese dicht ist. 4. Man schichtet Schinken und Würste in Fässer zwischen trocknen Häcksel von Roggenstroh. 5. Man legt die Schinken und Würste kreuzweise in Fässer, so daß Zwischenräume bleiben und gießt geschmolzenes, schon ausgekühltes aber noch flüssiges Schmalz dazwischen. Diese Fleischwaren, sogenannte Dauerschinken und Dauervwürste, halten sich sehr lange.

**Rez. 202. Pökelschweinefleisch.** Man salzt hierzu den Ramm ein, das Nierstück, die kurzen Rippen und die sogenannten Schweinstnöchel, d. h. Schnauze, Ohren



beschriebenen Rollschinken zusammen ein. Man behandelt die Blaseschinken wie die Rollschinken, wickelt sie aber, nachdem sie gepökelt und abgewaschen sind, in ein Stück gereinigte Schweinsblase und umschnürt sie dann fest mit Bindfaden. Nachdem man sie einige Tage in der Luft hat trocknen lassen, werden sie 8—10 Tage geräuchert.

**Rez. 206. Lachsschinken.** Der Lachsschinken ist der zarteste feinste Schinken. Man bereitet ihn aus dem ausgelösten Filet oder Würbebraten, auch Lungenbraten oder Lende genannt. Die Filets werden so ausgelöst, daß sie nur eine ganz dünne Fettschicht haben; dann pökelt man sie ein wie die Roll- oder Wickelschinken. Nach 8—10 Tagen nimmt man sie heraus, wäscht sie ab, schneidet sie in der Mitte quer durch und legt beide Stücke so aufeinander, daß das Fett nach außen kommt. Hierauf steckt man sie in Rindsdärme, umwickelt sie mit Bindfaden, läßt sie 3—4 Tage an der Luft trocknen und dann 8—10 Tage schwach räuchern.

**Rez. 207. Geräucherter Speck.** Der Speck ist die dicke Fettlage, welche sich bei gemästeten Schweinen an den Seiten, auf dem Rücken, sowie zwischen den Vorder- und Hinterbeinen ansetzt. Man löst dieses Fett samt der Haut beim Schlachten der Tiere los und verwendet es teils frisch, teils gepökelt und geräuchert. Man mischt auf 1 kg Salz etwa 30 g Salpeter und reibt mit dieser Mischung die Speckseiten vollständig ein; hierauf packt man sie recht fest in ein Gefäß und beschwert sie mit einem Brett und Steinen. Mit der Laxe, die sich nun bildet, müssen die Speckseiten täglich befüllt werden; alle 2—3 Tage werden sie umgepackt, so daß die unteren nach oben kommen. Nach 3 Wochen nimmt man sie aus dem Pökel, läßt sie 2—3 Tage an der Luft hängen und bringt sie nun in den Rauch, wo man sie so lange hängen läßt, bis sie eine gelbliche Farbe haben.

**Rez. 208. Luftspeck.** Man reibt eine ziemlich dicke Speckseite ringsum mit Salz und gestoßenem Salpeter ein, bringt sie zwischen 2 Bretter, von denen man das oberste etwas beschwert, und legt die Bretter schräg, damit die sich bildende Laxe sofort ablaufen kann. Nachdem der Speck so 2—3 Wochen gelegen hat, hängt man ihn an einen luftigen Ort, damit er gut austrocknet. Dieser Luftspeck eignet sich besonders gut zum Spicken.

**Rez. 209. Kasseler Rippespeer oder Kaiserfleisch.** Man verwendet hierzu am besten das Rippenstück vom Schwein mit dem Filet oder Würbebraten, doch kann hierzu auch ein Stück Kamm verwendet werden. Man löst von dem betreffenden Stück den Speck so weit ab, daß nur eine wie einen kleinen Finger dicke Fettschicht auf dem Fleische bleibt. Nun mengt man unter 1 kg Kochsalz 1 Eßlöffel Zucker und 1 Teelöffel Salpeter, reibt mit dieser Mischung das Fleisch von allen Seiten gut ein und stellt es in einem Gefäß, ohne es zu beschweren, an einen kühlen Ort. Das Fleisch muß häufig mit der Laxe, die sich bildet, eingerieben werden. Nach acht Tagen wird es herausgenommen, abgetrocknet, in Musselin eingenäht und 3 Tage in schwachen Rauch gehängt.

**Rez. 210. Rindfleisch zu pökeln.** Hierzu eignet sich nur Fleisch mit wenig Knochen, am besten Oberschale und Brustkern. Auf 10 kg Fleisch nimmt man 1 kg Salz, 30 g Salpeter und 50 g Zucker. Mit dieser Mischung reibt man das Fleisch tüchtig ein

so lange, bis das Salz ganz trocken bleibt, und legt das eingeriebene Fleisch in ein sauber ausgebrühtes Faß, dessen Boden man mit Salz bestreut hat. Dann deckt man das Fleisch zu und beschwert den Deckel nach Vorschrift. Merkt man nach einigen Tagen, daß das Fleisch nicht genügend Lake hat, so gießt man noch etwas gekochte, erkaltete Lake dazu. Nach  $2\frac{1}{2}$ —3 Wochen ist das Fleisch gut und kann gekocht werden. — Will man das Fleisch längere Zeit aufbewahren, so packt man die Fässer mit dem Fleische ganz voll, läßt sie vom Böttcher verschließen und stellt sie in den Keller, wo man sie jede Woche einmal umdreht. Das Fleisch hält sich auf diese Weise wohl ein Jahr lang.

**Rez. 211. Hamburger Pökelfleisch oder Rauchfleisch.** Die Keulen und der Rücken von einem gut gemästeten, schweren Ochsen (Taf. I) eignen sich hierzu am besten. Die Knochen werden ausgelöst und auch der in der Mitte befindliche Talg ausgeschnitten. Da große Stücke am saftigsten bleiben, so teilt man das Fleisch nur so oft als durchaus nötig, reibt es mit der in Rez. 210 angegebenen Salz Mischung ein und legt schichtweise zwischen das Fleisch Gewürznelken, Lorbeerblätter, Basilikum, Thymian, Wacholderbeeren und klein geschnittene Zwiebeln. Die Fässer müssen so voll gepackt werden, daß es Mühe macht, den Boden fest zu schlagen. Nachdem dies geschehen, kommen die Fässer an einen kühlen Ort, wo sie 4 Wochen lang täglich einmal umgewendet werden. Hierauf wird das Fleisch herausgenommen und 3—4 Tage bei starkem Luftzug schwach geräuchert. Dasselbe wird gekocht und warm oder kalt zu Gemüse, auch als kalter Aufschnitt gegessen.

**Rez. 212. Ostfriesisches Nagelholz (Rauchfleisch roh zu essen).** Man nimmt hierzu das Nagelstück; es ist dies ein rundliches, langes Stück, das, von einer Haut umschlossen, vom Schwanz her an der äußeren Seite der Keule liegt; man kann aber auch andere Stücke, größere oder kleinere Muskel, die aus der Keule glatt ausgelöst werden, nehmen. Man zieht durch jedes Fleischstück am dicken Ende eine Bindfadenschlinge, taucht es mittels dieser Schlinge 4—5 Minuten in kochendes Wasser und reibt es darnach mit sehr viel Salz und ganz wenig Salpeter und Zucker tüchtig ein, bis es ganz trocken bleibt. Dann läßt man es 24 Stunden an der Luft hängen und hängt es hierauf 8—10 Tage in den Rauch. Es wird roh in ganz feine Scheiben geschnitten, und diese werden zum Butterbrot gegessen.

**Rez. 213. Pökeltongen.** Man reibt die Zungen, Rinds-, Kalb- oder Schweinezungen, tüchtig mit Salz und gestoßenem Salpeter ein, legt sie recht fest und dicht in einen Steintopf, bestreut sie ein wenig mit gestoßenem Pfeffer, legt einige geschnittene Zwiebeln und etwas Majoran dazu und läßt sie, nachdem man sie mit einem beschwerten Brettchen bedeckt, 12—14 Tage im Pökel liegen. Man muß sie täglich mit Lake überfüllen und häufig umdrehen. Man kocht sie dann in Wasser weich, läßt sie erkalten und schneidet sie kalt zum Gemüse oder Butterbrot auf. — Man kann sie nach dem Pökeln auch noch einige Zeit in den Rauch hängen und verwendet sie alsdann ebenso wie die Pökeltonge. — Kalb-, Hammel- und Schweinezungen läßt man nur 8 Tage im Pökel liegen.

**Rez. 214. Kalbsshinken.** Von einer schönen, großen Kalbskeule (Taf. II, b), auch Schlegel genannt, schneidet man alle überflüssigen Haut-, Schwanz- und Knochenstücke ab, so daß sie ein schön gerundetes Aussehen erhält. Dann erhitzt man einen

Suppenteller voll Salz, mengt ein wenig gestoßenen Salpeter und Pfeffer darunter und reibt damit die Keule so lange ein, bis das Salz in das Fleisch eingedrungen ist. Dann legt man den Schinken in ein Gefäß und läßt ihn an einem kühlen Orte stehen. Am folgenden und nächstfolgenden Tage wiederholt man dieselbe Einreibung, läßt den Schinken 24 Stunden in der Luft hängen und bringt ihn dann 8—10 Tage in schwachen Rauch. — Vor dem Gebrauch legt man ihn eine Nacht in frisches Wasser und kocht ihn  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden.

**Rez. 215. Pökelsans oder gefelchtes Gänsefleisch.** Von der sauber gepuzten und ausgenommenen Gans löst man die Brust ab, indem man mit einem scharfen Messer die Rippen da durchschneidet, wo sie mit dem Brustbein zusammenhängen, die übrige Gans hackt man der Länge und Quere nach in 4 Stücke. Ist die Gans sehr fett, so ist es ratsam, das an den Keulen sitzende Fett herauszuputzen und mit der fetten Bauchhaut zusammen auszubraten. Nun mengt man 250 g Salz mit 1 knappen Teelöffel Salpeter und 1 gehäuften Teelöffel Zucker und reibt mit dieser Mischung die einzelnen Fleischstücke ein, die man hierauf in ein irdenes Geschirr tut, mit einem Stein beschwert und so 8—10 Tage an einem kühlen, trockenen Orte stehen läßt. Wenn sich nach einigen Tagen Laxe gebildet hat, befüllt man das Fleisch täglich damit. Soll das Fleisch längere Zeit aufbewahrt werden, so packt man es, nachdem es gesalzen, in kleine Fässer, die vom Böttcher fest verschlossen werden müssen; diese Fässer wendet man alle 1—2 Tage um.

**Rez. 216. Pommerische Gänsebrust oder Spickans.** Man löst von einer sauber gepuzten Gans die Brust ab, indem man vom Halse an dicht am Flügelknochen vorüber auf beiden Seiten einen Längsschnitt macht. Alsdann muß man mit einem spitzen, biegsamen Messer das Brustfleisch vom Knochen los lösen, wobei man oben am Kamm mit Vorsicht verfahren muß, daß man die Haut nicht einschneidet. Hat man die Brust abgelöst, so bestreut man sie auf der Innenseite mit ein wenig gestoßenem Pfeffer und reibt sie innen und außen mit Salz ein, dem man auf 250 g 1 knappen Teelöffel Salpeter und 1 gehäuften Teelöffel Zucker beimengt. Alsdann näht man die Brust zusammen und packt sie entweder mit dem andern Fleisch der Gans, das man auch einpökelt, oder mit mehreren Brüsten zusammen in einen Steintopf, in welchem man sie 4—6 Tage liegen läßt; man befüllt sie täglich mit der sich bildenden Laxe. (Eine Brust allein kann man nicht gut einpökeln, weil sich dann zu wenig Laxe bildet.) Nachdem man die Brust herausgenommen, preßt man sie kurze Zeit unter einem mit Gewichten beschwerten Brettchen, wickelt sie in Papier oder näht sie in Mull ein und hängt sie 8—14 Tage in den Rauch. — Man kann die Brust auch mit dem Knochen pökeln und räuchern, doch läßt sie sich dann nicht so gut aufschneiden. Auch Gänsekeulen lassen sich auf dieselbe Weise zubereiten, dieselben sind jedoch zuweilen trocken und zähe.

**Rez. 217. Pökelente.** Dieselbe wird ebenso zubereitet wie Pökelsans.

**Rez. 218. Das Wurstmachen.** Zur Wurstbereitung verwendet man vorzüglich Schweinefleisch, und zwar das Rippenstück, das Schulterstück, das Bauchfleisch, ferner Lunge, Leber, Herz und endlich das Blut. Dasselbe wird beim Schlachten aufgefangen und tüchtig gerührt, damit es nicht dick wird; etwaige Stücke, die sich darin vorfinden, werden entfernt, und dann wird das Blut durch einen Durchschlag gegossen. — Die

Därme, der Magen und die Blase, die zum Einstopfen der Würst verwendet werden, müssen auf das eigenste gesäubert werden. So lange die Därme noch warm sind, wird das an ihnen sitzende Fett vorsichtig abgeputzt; hierauf werden die Därme umgedreht und gewaschen. Am bequemsten lassen sie sich mit Salbeiwasser reinigen. Über eine

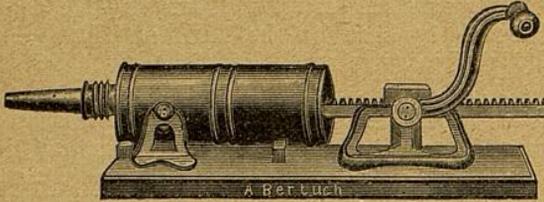


Fig. 118. Würststopfmaschine.

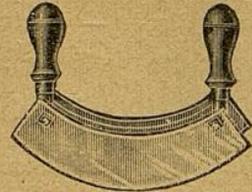


Fig. 119. Wiegemesser.

reichliche Handvoll Salbei gießt man 4 l Wasser, läßt es kochen und seigt es durch. In dieses erkaltete Wasser legt man die zuvor schon gewaschenen Därme und läßt sie 24 Stunden darin. Am nächsten Tage bringt man sie in frisches kaltes Wasser, das man mehrmals wechselt. Um sich zu überzeugen, daß die Därme keine Löcher bekommen haben, bläst man sie mit einem Federkieß auf.

Die Menge der zu verwendenden Gewürze muß durch den Geschmack bestimmt werden; man verwendet Salz, Pfeffer, englisches Gewürz, Nelken und getrockneten, fein zerriebenen Majoran, Thymian, Knoblauch

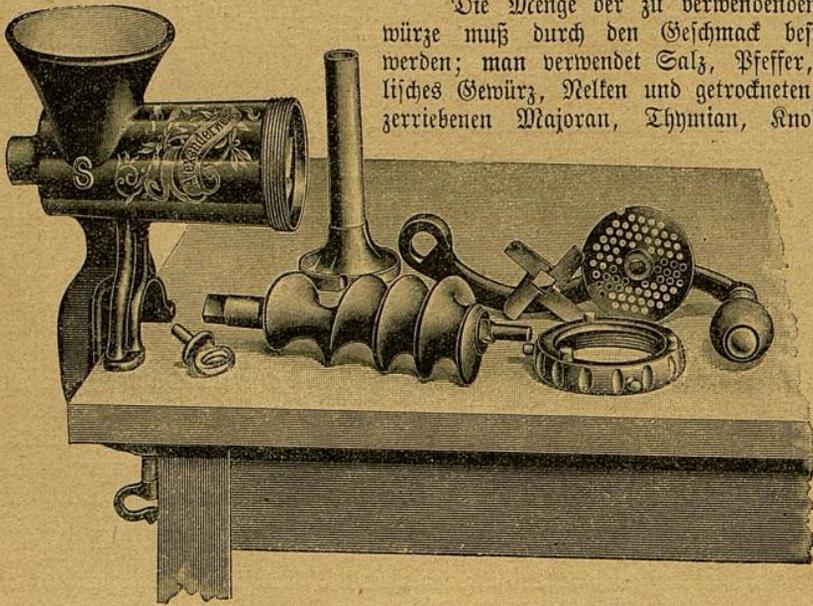


Fig. 120. Fleischhackmaschine.

und Zwiebeln. — Man kocht die Würste in viel Wasser in einem nicht zu kleinen Gefäße. Die roh gestopften Würste, die nachher erst gekocht werden, müssen locker gestopft werden, weil die Füllung quillt. Die mit gekochter Fülle stopft man fester und die Dauervwürste möglichst fest. Das Stopfen der Würste erleichtert man sich ungemein durch Benutzung einer Würststopfmaschine (Fig. 118). Zeigen sich beim Kochen der Würste blasige Stellen, so sticht man vorsichtig mit einer Stopfnadel hinein, damit die darin enthaltene Luft entweichen kann. Die Stopfnadel befestigt

man der größeren Sicherheit wegen an einem langen Bindfaden. Um zu wissen, ob die Wurst durchgekocht ist, sticht man mit einem dünnen, spitzen Speiß hinein; quillt kein Blut mehr heraus, so ist die Wurst gar.

**Rez. 219. Cervelatwurst, Schlackwurst oder Selschwurst.** 5 kg mageres Schweinefleisch, 3 kg Rindfleisch und 2 kg Schweinefett werden aus den Sehnen und Häuten gepuzt und darnach mit dem Wiegemesser (Fig. 119) fein gewiegt. Hierauf mengt man 200 g Salz, 10 g Salpeter, 20 g Zucker, 10 g ganze weiße Pfefferkörner gut darunter und stopft nun das Fleisch in weite Därme, die man mit einem sauberen Tuche anfaßt, um die Würste recht fest stopfen zu können. Am nächsten Tage hängt man sie in den Rauch, wo man sie 14 Tage hängen läßt.

**Rez. 220. Feine Cervelatwurst.** Man bereitet dieselbe nur aus Schweinefleisch, und zwar nimmt man 5 Teile mageres Schweinefleisch und 2 Teile Schweinefett. Das Fleisch wird ganz fein geschabt und im übrigen nach Rez. 219 verfahren.

**Rez. 221. Mettwurst oder Selschwurst.** 3½ kg mageres und 1 kg fettes Schweinefleisch wird fein gehackt, mit 160 g Salz, 16 g gestoßenem Salpeter und 8 g gestoßenem weißen Pfeffer vermischt. Darauf wird die Masse in dünne Rindsdärme gestopft. Die Würste werden auf ein Brett gelegt und dann mit einem andern etwas beschwerten Brette bedeckt; am andern Tage werden sie gedrückt und so fest wie möglich gestrichen und danach 12—14 Tage in den Rauch gehängt. Dies sind sehr gute Dauerwürste, die sich bis zum Sommer halten. Nach Belieben kann man unter die Wurstmasse auch ein wenig geriebenen Knoblauch mengen. Damit die Wurstmasse recht fein ist, drückt man das Fleisch mehrmals durch eine Fleischhackmaschine (Fig. 120).

**Rez. 222. Feine Leberwurst.** Die Schweineleber wird gut ausgepuzt, in stark fingerdicke Scheiben geschnitten und in einen Durchschlag gelegt. Diesen hält man 1 Minute in kochendes Wasser, läßt dann die Leber 2 Minuten abkühlen, hält sie nun wieder in das kochende Wasser und fährt damit fort, bis die Leberscheiben nicht mehr roh, aber doch noch saftig und rötlich sind; alsdann wird die Leber gehackt. Nun nimmt man dem Gewichte nach ebensoviel Bauchfleisch mit dem daran sitzenden Fett, sowie auch das recht weich gekochte Gefröse und hackt alles sehr fein; nachdem man zuletzt die Leber auch noch dazwischen gehackt hat, treibt man die Masse durch einen Durchschlag. Alsdann gibt man Zwiebelfett dazu, das man schon vorher in einem Töpfchen bereitet hat, indem man geschälte Zwiebeln in dem beim Kochen abgefüllten Fett weich dämpfte. Dann würzt man die Wurst ferner mit Salz, fein gestoßenem weißen Pfeffer, Nelkenpfeffer und Thymian; man muß ziemlich stark würzen, weil beim Kochen die Würze etwas auszieht. Man füllt die Leberwürste in Fettdärme vom Schwein oder Rind, doch dürfen dieselben nicht so fest gestopft werden wie Schlack- und Mettwürste. Nachdem man sie fest zugebunden hat, kocht man sie ½ Stunde in mäßig siedendem Wasser. Beim Kochen muß man die Würste umwenden, auch einmal, wenn das Wasser zu stark kochen sollte, etwas



Fig. 121. Hackbrett mit Rand.

kalttes Wasser dazu geben. Wenn die Würste gar sind, läßt man sie in kaltem Wasser abkühlen, legt sie danach zwischen nasse Tücher und hängt sie am folgenden Tage zum Trocknen auf. Leberwurst hält sich zwar 8—14 Tage frisch, kann aber auch schwach geräuchert werden.

**Rez. 223. Trüffelwurst.** Eine schöne frische Schweineleber wird nach Rez. 222 vorbereitet und fein gewiegt; je nach der Größe der Leber nimmt man 1—1½ kg nicht zu weich gekochtes Bauchfleisch dazu, hacht es recht fein, zuletzt auch noch mit der Leber zusammen und rührt die Masse durch einen Durchschlag. Gewürzt wird die Masse nur mit 1 Löffel heißem Zwiebelfett (siehe Rez. 222), ein wenig Pfeffer und Salz nach Bedarf. Zuletzt mengt man noch 250 g rein gebürstete, in Fleischbrühe weich gekochte Trüffeln darunter, nachdem man dieselben grob gehackt hat. Gestopft und gekocht werden die Würste nach Rez. 222.

**Rez. 224. Sardellenleberwurst.** 1½ kg rohe fein gewiegte Schweineleber, 1 kg ungeräucherter frischer Speck, in feine Würfel geschnitten, 1 kg gekochtes fein gehacktes Kalbfleisch aus der Keule, 2 kg gekochtes fettes Schweinefleisch, ebenfalls gehackt, 250 g entgrätete fein gewiegte Sardellen werden gut miteinander vermengt und dabei mit Salz, gestoßenem

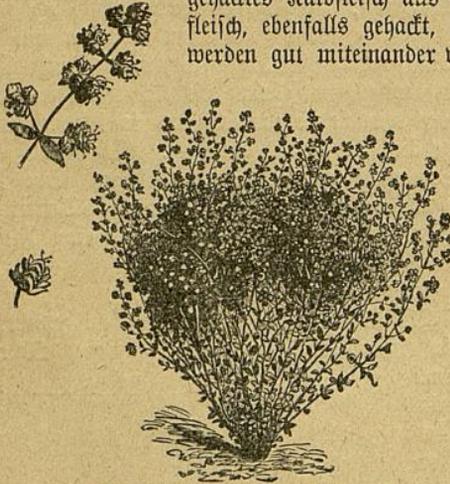


Fig. 122. Perennirender Majoran.

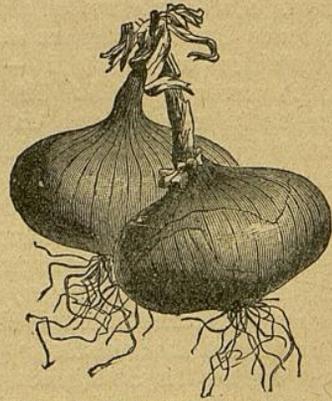


Fig. 123. Erfurter blaßrote Zwiebel.

weißen Pfeffer und Majoran (Fig. 122) gewürzt. Hierauf wird die Masse in Fettdärme gestopft und nach Vorschrift weiter behandelt.

**Rez. 225. Leberkäs.** 1½ kg Schweineleber, die man so lange immer wieder mit klarem Wasser gewässert, bis sie ganz zart und weiß geworden, wird ganz fein gewiegt und ebenso, jedoch für sich, ¾ kg frischer Speck. Dann wiegt man eine Zwiebel, eine Schalotte, beide vorher in Fleischbrühe weich gedämpft, ferner ein wenig Petersilie und etwas Champignons. Dies wird alles gut miteinander verrührt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und in eine Pastetenform gefüllt, die man mit Scheiben von Luftspeck ausgelegt hat. Nachdem man den Käse eine Stunde im Wasserbade gekocht hat, läßt man ihn erkalten, stürzt ihn und schneidet ihn in Scheiben auf.

**Rez. 226. Zwiebelleberwurst.** Die Schweinslunge, das Herz und 1 kg Bauchfleisch werden nicht zu weich gekocht und grob gehackt; die Schweineleber wird roh gehäutet, entseht und fein gewiegt; drei in Butter gedämpfte Zwiebeln werden ebenfalls fein gewiegt, und  $\frac{1}{2}$  kg Speck wird in feine Würfel geschnitten. Nachdem dies alles gut untereinander gemengt ist, würzt man es mit geriebenem Majoran, Salz und ein wenig Pfeffer, stopft die Würste in Fettdärme und kocht sie nach Vorschrift. Nachdem die Würste in nassen Tüchern ausgekühlt sind, hängt man sie 8 Tage in den Rauch.

**Rez. 227. Warme Leberwürstchen.** Man schneidet für 20 Pfg. altbackene Semmel oder Weißbrot in Würfel und brüht sie mit kochender Fleischbrühe, in der man sie bis zum Gebrauch stehen läßt. Alsdann hackt man eine gekochte Schweineleber recht fein und verrührt sie mit ebensoviel geschabtem Fett und in Brühe weich gedämpfter Zwiebel. Dann gibt man die gut ausgedrückte Semmel dazu und nach Geschmack Salz, Zucker, geriebenen Majoran und Thymian, sowie kleine Rosinen. Die Wurst wird in dünne Schweinedärme gefüllt und in anderthalb Finger lange Würstchen abgeteilt, die man alsdann in Salzwasser gar kocht. Die Würstchen werden entweder gleich frisch verspeist oder vor der Mahlzeit in heißem Wasser gewärmt.

**Rez. 228. Gänseleberwurst.** 3 Gänselebern von gut gemästeten Gänsen, 1 kg Schweineleber, 1 kg fettes Schweinefleisch, 1 altbackenes Mundbrot, als Gewürz: 3 große Zwiebeln, 2 Eßlöffel Salz, 1 Messerspitze gestoßener weißer Pfeffer, 1 Messerspitze gewiegt Majoran und ebensoviel Thymian. Die Zwiebeln werden in Fleischbrühe weich gekocht, herausgenommen und fein gewiegt. Vom Weißbrötchen wird die Rinde abgerieben, dasselbe wird in Würfel geschnitten und mit der kochenden Fleischbrühe, in der man die Zwiebeln kochte, gebrüht. Von den Fleischzutaten läßt man eine Gänseleber zurück, die man mit kochendem Wasser hinstellt, damit sie fest wird. Alles übrige wiegt man sehr fein, verrührt es mit den Gewürzen und treibt es durch einen Durchschlag. Die gebrühte Gänseleber schneidet man in Würfel und mengt sie dazwischen. Hierauf stopft man die Masse in Schweinsdärme und kocht die Würste 1 Stunde ganz langsam. Dann nimmt man sie heraus, läßt sie erkalten und hebt sie am kühlen Orte auf.

**Rez. 229. Blutwurst oder Rotwurst, warm zu essen.** Will man das ganze Blut von einem Schwein hierzu verwenden, so schneidet man für 50 Pfg. altbackene Semmel oder Weißbrot in Würfel, brüht diese mit kochender Fleischbrühe, in der man vorher das zu den anderen Würsten nötige Fleisch kochte, und läßt sie bis zum Gebrauch stehen. Alsdann wiegt man 2 kg fettes Schweinefleisch nicht zu fein und schneidet gekochtes mageres Schweinefleisch in kleine Würfel. Nun wird das Blut mit der ausgedrückten Semmel, dem Schweinefett und dem mageren Fleisch gut durcheinander gemischt. Ferner rührt man eine tüchtige Handvoll zerriebenen Majoran und mehrere in Fett weich gedämpfte zerschnittene Zwiebeln darunter, würzt die Masse nach Geschmack mit Salz, Zucker und Pfeffer und füllt sie in Schweinsdärme. Die Würste dürfen nicht zu fest gestopft werden, da sie leicht plagen; um das Plagen zu verhindern, setzt man sie mit lauem Wasser auf, das erst allmählich zum Sieden kommen darf. Wenn die Würste beim Kochen in die Höhe kommen, sticht man mit einer Stopfnadel hinein; kommt noch Blut heraus, so müssen die Würste noch kochen. Sobald die herausfließende Brühe klar ist, sind die Würste gut.

Sie werden, frisch aus der Brühe kommend, warm verspeist oder vor der Mahlzeit in heißem Wasser gewärmt. Als Beilage gibt man saure Gurken oder rote Rüben dazu, auch mit Sauerkraut schmeckt frische Wurst recht gut. — Man kann die Wurst auch vor dem Servieren in Mehl wälzen und dann in Schweinefett oder Butter überbraten; man gibt Salzkartoffeln, Kartoffelpüree oder auch saure Kartoffeln dazu.

**Rez. 230. Blutwurst, Rotwurst oder Fleischwurst.** 3 *kg* gutes durchwachsendes Schweinefleisch von der Brust oder vom Bauch, die Zunge, das Herz und die Nieren werden im Wurstkessel gekocht, ausgekühlt und in Würfel geschnitten. Ebenso schneidet man  $\frac{1}{2}$  *kg* frischen ungeräucherten Speck in feine Würfel, gießt das Blut durch einen Durchschlag darauf, würzt nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian und mischt alles gut durcheinander. Hierauf füllt man die Masse in die großen Därme, in die Blase und in den Magen. Die bereits mit einem Holzspeiler an einem Ende zugemachten Därme werden am andern Ende auf dieselbe Weise geschlossen. Jede gefüllte Wurst wird einigemal mit einem kleinen zugespitzten Holze durchstochen und dann gekocht. Die größten Würste kann man, wenn sie etwas abgekühlt sind, zwischen zwei Brettern gelinde pressen. Die Wurst kann ungeräuchert gegessen werden, schmeckt aber noch besser, nachdem sie 2 oder 3 Tage im Rauch gehangen hat. Will man sie länger aufbewahren, so läßt man sie bis 8 Tage im Rauch hängen.

**Rez. 231. Zungenwurst.** Man brüht 2—3 Schweinszungen, zieht die Haut ab und pöfelt sie nach Rez. 213. Nun kocht man Herz, Nieren, Halsstück und 1 *kg* Bauchfleisch in gesalzenem Wasser weich, reinigt es von Sehnen und Haut, läßt es erkalten und schneidet es würfelig. Dann gießt man frisches Schweineblut zu dem Fleisch, setzt etwas Brühe und das Fett von derselben hinzu und würzt mit gestoßenem weißen Pfeffer, gestoßenem Nelkenpfeffer, Salz und Majoran. Nachdem alles gut gemischt ist, füllt man etwas von der Masse in den gereinigten Schweinemagen und in dicke Därme, steckt in jede Wurst 1—2 gepöfelte Zungen und füllt sie vollends mit der Wurstmasse. Danach bindet man sie zu, kocht sie langsam gar, läßt sie auskühlen, preßt sie 12 Stunden zwischen zwei Brettern und räuchert sie einige Tage.

**Rez. 232. Prekwurst, Schwartenmagen oder Magenwurst.** Ein Ochsenmaul, zwei Ochsenfüße, ein halber Schweinskopf (Fig. 124), zwei Schweinsfüße, sechs aufgehackte Kalbsfüße, ein aufgehauener Kalbskopf, 1 *kg* Schweinefleisch vom Hals und zwei Pökelzungen werden zusammen gekocht. Das Ochsenmaul und die Ochsenfüße setzt man zwei Stunden vorher auf, weil sie länger kochen müssen. Während des Kochens schäumt man gut ab und gibt eine zerschnittene Sellerieknolle, eine Mohrrübe, 2 Zwiebeln, 8 Nelken, 8 Gewürzkörner, 4 Lorbeerblätter und Salz dazu und läßt alles so lange kochen, bis das Fleisch sich von den Knochen ablöst. Je nachdem das eine oder andere zuerst weich ist, nimmt man es heraus, läßt es auskühlen, löst dabei die Knochen aus, schneidet alles Fleisch in kurze Streifen und mengt 1 Eßlöffel gestoßenen Pfeffer, 1 Eßlöffel Koriander und die fein gewiegte Schale einer Zitrone darunter. Nun fettet man die Brühe ab, seigt sie durch, läßt dabei den Bodensatz zurück und kocht den Sud ganz kurz, etwa bis auf  $\frac{1}{2}$  *l* ein. Nachdem derselbe so weit ausgekühlt, daß er nur noch lau ist, mengt man ihn nebst  $\frac{1}{2}$  *l* frischem Schweineblut und 10 *g* Salpeter unter das geschnittene Fleisch. Die Masse füllt man nicht zu fest in den wohlgereinigten



Fig. 124. Schweinskopf.

Schweinsmagen oder in die sogenannten Bodendärme und bindet dieselben zu. Man legt dann die Schwartenmagen auf Knochen oder andere Fleischstücke und läßt sie in leicht gesalzenem Wasser  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Stunde ziehen, aber nicht kochen. Zur Probe sticht man mit einer Stopfnadel hinein; erst, wenn der ausfließende Saft nicht mehr rot ist, sind die Schwartenmagen fertig. Man preßt sie alsdann 24 Stunden zwischen zwei Brettern, deren oberstes gut beschwert wird. Damit sich die Wurst besser hält, hängt man sie 3—6 Tage in den Rauch.

**Rez. 233. Salami.** 4 *kg* Schweinefleisch aus der Keule und 2 *kg* saftiges Rindfleisch wird gehäutet und, nachdem die Sehnen herausgeputzt sind, sehr fein gehackt, alsdann in ein Tuch gebunden und an einen Haken gehängt, so daß der Saft ablaufen kann. Am nächsten Tage mischt man  $1\frac{1}{2}$  *kg* fein würfelig geschnittenen Speck und 2—3 Glas Rotwein, in dem man Knoblauch hat ausziehen lassen, mit dem Fleisch, würzt es mit 150—200 *g* Salz und 50 *g* gestoßenem Pfeffer. Nachdem man die Masse tüchtig durchgearbeitet hat, stopft man sie in weite, gut gereinigte Rindsdärme, wobei man den Darm hin und wieder mit einer Nadel durchsticht, damit die Luft entweichen kann. Nachdem man die Würste mit Bindfaden umwickelt hat, hängt man sie 8—10 Tage in den Rauch.

**Rez. 234. Bratwurst.** Durchwachsenes Schweinefleisch wird von Haut und Sehnen befreit, fein gewiegt und mit halb so viel gewiegtem Schweinefett untermengt. Nachdem das Fleisch mit Salz, Muskatblüte, Koriander und etwas Pfeffer gewürzt ist, wird es in Schweinsdärme gefüllt. Will man die Wurst noch schwächer machen, so gießt man etwas Wein unter die Fleischfülle; ein Zusatz von Mehl dagegen macht dieselbe grau und fest. Man serviert sie gebraten oder geschmort.

**Rez. 235. Grühwurst.** Man quillt 1 *kg* Buchweizen- oder Hafergrütze in Wasser oder besser noch, in Fleischbrühe recht weich aus, gibt etwas gekochtes fettes Schweine- oder Rindfleisch, das man grob zerkhackt, hinzu, ferner die vom Fettausbraten zurückgebliebenen Schreien oder Grieben, in denen man fein zerschnittene Zwiebeln weich gedämpft hat. Um die Masse zu verdünnen, gibt man noch etwas Schweinsblut dazu, verrührt alles gut miteinander und würzt mit Salz, gestoßenem Pfeffer, Nelken und zerriebenen Majoran. Darnach stopft man die Masse in enge Rindsdärme und läßt die Würste langsam im Kessel ziehen, bis kein Blut mehr hervortritt, wenn man die Wurst mit einer Nadel ansticht; dann legt man sie zum Erkalten auf eine Schüssel und bratet sie vor dem Anrichten in Schweinefett auf.

**Rez. 236. Saucischen.** Dieselben werden zubereitet wie die Bratwurst Nr. 234; man spritzt sie aber in ganz dünne Därme, die man immer in Entfernung von 10 bis 12 *cm* umdreht.

**Rez. 237. Wiener Würstchen.** Zwei Teile mageres Schweinefleisch und ein Teil Fett werden fein gewiegt und ganz wenig Salpeter, ferner Salz, fein gestoßener Pfeffer, Kümmel und geriebene Muskatnuß dazu getan. Nachdem alles gut vermengt ist, wird die Masse in dünne Schweinsdärme oder Schafsdärme getan. Dann bindet man die Würste 10—12 *cm* lang ab, wobei man immer zwei Würste aneinander hängen läßt, und hängt sie 4—6 Tage in schwachen Rauch.

**Rez. 238. Knoblauchwürste.** Die Knoblauchwürze für diese Würste bereitet man vor, indem man einige Zehen Knoblauch (Fig. 125) abschält, ein wenig zwischen den Fingern drückt und sie mehrere Stunden mit Arrak oder gutem Brantwein aufstellt, damit sie ausziehen; damit kann man dann nach Belieben stark oder schwach würzen. Die Knoblauchwürste werden nach Rez. 237 zubereitet; man nimmt aber statt des mageren Schweinefleisches zwei Teile Rindfleisch und würzt dasselbe mit Knoblauch, statt mit Kümmel und Muskatnuß.



Fig. 125. Knoblauch.

fingerlange Würstchen davon abgebunden, die man frisch braten und mit Senf oder Meerrettich, Kren, servieren kann. Man kann sie aber auch einige Tage in den Rauch hängen.

**Rez. 240. Snackwurst.** Man nimmt von gekochtem Schweinefleisch das beste und weißeste, hackt es ganz fein, setzt etwas gehackte Lunge und Leber dazu, sowie fein gewiegtes Schweinefett, würzt mit Nelkenpfeffer, weißem Pfeffer, Thymian, Majoran, Muskatnuß und wenig Zitronenschale, verrührt die Masse mit etwas Brühe und stopft sie sehr fest in die Krümdärme des Schweins. Hierauf räuchert man die Würste 6—8 Tage.

**Rez. 241. Gehirnwurst.** Sowohl fettes als mageres, gekochtes Schweinefleisch wird mit dem gut gewässerten Gehirn vom Schweine klein gehackt. Pfeffer, Salz und englisches Gewürz, große und kleine Rosinen und in Würfel geschnittene, in Fleischbrühe geweichte Semmel werden hinzugefügt. Hierauf füllt man die Masse in dünne Schweinsdärme, läßt die Würste einigemal aufwallen und serviert sie als frische Wurst.

**Rez. 242. Geräucherte Grühwurst.** 1 kg gehäutetes, fein gehacktes Rindnierenfett und 1 kg rohe, fein gemahlene Hafergrüße vermischt man mit gestoßenen Nelken, Gewürzkrünern oder Piment, Pfeffer, Salz und gehackten Zwiebeln und füllt die Masse in dicke Rindsdärme. Doch darf man die Därme nur ganz locker stopfen, da die Grüße stark quillt und die Würste leicht plagen können. Dann kocht man sie langsam  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Stunden und hängt sie nach dem Erkalten in den Rauch. — Man gibt sie gekocht zu Weißkohl oder Grüntohl und zu weißen Bohnen.

**Rez. 243. Topf- oder Pluntwurst.** Magerer Schweinebauch, etwas abgekochtes Kopffleisch, ein Stück rohe Leber, Herz und Magen wird ziemlich grob gewiegt und mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian gewürzt und mit kochendem Wasser

im Tiegel angelegt. Nachdem alles ziemlich gar gekocht ist, gibt man etwa halb so viel in Würfel geschnittenes Weißbrot hinein und kocht die Wurst damit fertig, wobei man fleißig umrührt, damit die Semmel zerrührt wird. Die Wurst muß wie ein dicker, fester Brei sein und wird mit Salzkartoffeln oder Kartoffeln in der Schale serviert.

**Rez. 244. Süßwurst oder Schwartenwurst.** 2 kg weich gekochte und fein geschnittene Schwarten, ebensoviel würfelig geschnittenes mageres Schweinefleisch, 1 kg gewürfelter frischer Speck wird mit Wellfleischbrühe und  $\frac{1}{2}$  l frischem Schweineblut angefeuchtet. Hierauf würzt man die Masse mit Salz, gestoßenen Nelken, Kardamom und Pfeffer, fein zerriebenem Majoran, grob gehackten Pistazien und Kochkimmel. Nachdem alles gut verrührt ist, füllt man die Masse in weite Rindsdärme oder in die gereinigte Schweinsblase. Die Würste müssen 2 Stunden langsam in der Wellfleischbrühe kochen und werden dann, nachdem sie erkaltet sind, zwischen zwei Brettern gepreßt. Hierauf hängt man sie 6—10 Tage in den Rauch.

**Rez. 245. Preßwurst.** 2 kg mageres Rindfleisch wird geschabt und mit 2 kg würfelig geschnittenem Speck, Salz und gestoßenen Nelken, Pfeffer- und Gewürzkörnern gemischt. Man füllt die Mischung fest in gut gereinigte Rindsdärme, preßt die Würste 12 Stunden zwischen 2 Brettern, umbindet sie mit Papier und hängt sie 8 Tage in den Rauch.

**Rez. 246. Mortadella.** 2 kg mageres Schweinefleisch aus dem Vordereschinken wird recht sauber von Sehnen und Fett befreit und dann nebst  $\frac{1}{2}$  kg recht magerem Rindfleisch in kleine Stücke geschnitten. Hierauf legt man es kurze Zeit in kaltes Wasser, gießt dann dasselbe ab und füllt gute frische Bökellake nach Rez. 202 darauf, so daß das Fleisch gerade davon bedeckt ist. Nach 12 Stunden nimmt man das Fleisch heraus, läßt es abtropfen und treibt es durch die Fleischhackemaschine. Hierauf würzt man es mit Salz, gestoßenem weißen Pfeffer und Gewürz, gibt 1 kg ungesalzene fetten Speck, der in ziemlich große Würfel geschnitten wurde, und 10 g länglich geschnittene Pistazien hinein, verrührt die Masse gut mit kalter Wellfleischbrühe und füllt sie locker in weite Rindsdärme, die man mit Bindfaden bewickelt. Dann trocknet man die Wurst, läßt sie 1 Stunde langsam kochen, preßt sie eine Nacht zwischen 2 Brettern und läßt sie 2—3 Tage räuchern.

**Rez. 247. Das Ausbraten oder Auslassen des Fettes.** Vom Schwein verwendet man hierzu das Rückenfett und die Liefen oder Fliefen; die letzteren müssen längere Zeit wässern, wobei man das Wasser mehrmals durch frisches ersetzt, vom Rückenfett trennt man die Schwarte ab. Liefen und Rückenfett werden in Würfel geschnitten und mit einem Löffel kalten Wasser aufs Feuer den Zusatz von Wasser spritzt das Fett zwar beim Braten, wird aber dafür auch desto weißer; sich, Wasser hinzuzutun, wenn das Fett schon brätet, dabei arg verbrennen kann. Nachdem das Fett schon ziemlich ausgebraten ist, gibt man eine abgeschälte Zwiebel hinein; sobald sich dieselbe bräunt, ist auch das Fett gut und kann nun abgegossen werden, worauf man die Grieben gut auspreßt. Man kann auch einen in Stücke geschnittenen Apfel oder etwas Majoran mitbraten; das letztere

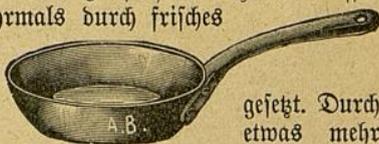


Fig. 126. Fettteigel.

gesetzt. Durch etwas mehr doch hüte man da man sich

ist besonders zu empfehlen, wenn die Liefen (das Darmfett) ein wenig strenge schmecken sollten.

Vom Rind verwendet man vorzüglich den Nierentalg als ausgelassenes oder zerschliches Fett. Nachdem man denselben gewässert, schneidet man ihn ebenfalls in Würfel, setzt ihn aber am besten mit einer Tasse Milch an. Man bratet hier keine Zwiebel mit, sondern achtet nur darauf, daß man ihn zu rechter Zeit vom Feuer nimmt, ehe er anfängt zu bräunen. Auf diese Weise ausgelassener Nierentalg ist ein vorzügliches Brat- und Kochfett und in vielen Fällen geeignet, die Butter zu ersetzen.

**Rez. 248. Koch- und Backfett.** Ein vorzügliches Kochfett, das man sowohl zum Kochen als auch zum Braten und Backen stets vorrätig haben sollte, stellt man auf folgende Weise zusammen. Man bratet 1 *kg* Schweineliefen und 1 *kg* Rindertalg oder aber  $\frac{1}{2}$  *kg* Hammeltalg, wie in Rez. 247 beschrieben, vorsichtig aus, so daß beides recht hell und klar ist. Dann läßt man 1 *kg* Butter auf dem Feuer zergehen aber nicht bräunen. Nachdem man sie vorsichtig vom Bodensatz abgegossen, mischt man alle 3 Fettforten heiß durcheinander und bewahrt das Fett in einem Steintopf am kühlen Orte auf.

**Das Schweineschlachten.** Wohl kaum eine Hausfrau, auch nicht die auf dem Lande, wird es unternehmen, selbständig ein Schwein zu schlachten; hierzu kommt der Schlächter ins Haus. Doch wird es gut sein für die Hausfrau, welche einem großen Haushalte auf dem Lande vorsteht, wenn sie sich mit den Vorbereitungen, welche das Schlachten erfordert, vertraut macht. Schon 2—3 Tage vorher müssen die zum Wurstmachen erforderlichen Semmeln oder Wecken gebacken werden, denn diese müssen altbacken sein. Am Tage vor dem Schlachten werden die Semmeln in Würfel geschnitten und die Gewürze, soweit es angängig ist, vorbereitet.

Wenn das Schwein geschlachtet ist, muß sofort das Blut aufgefangen werden; es wird im Eimer tüchtig gerührt, um das Gerinnen zu verhindern, dann wird es durch einen Durchschlag gegossen und bis zum weiteren Gebrauche kalt gestellt. Nachdem das Schwein gebrüht ist, werden die Borsten sauber abgeschabt. Zum Aufschneiden wird es aufgehängt und danach ausgenommen. Die Därme müssen sofort, wie schon früher beschrieben, gereinigt werden. Dann geht es an das Zerteilen des Schweines; wozu die einzelnen Teile verwendet werden, das ist aus den verschiedenen Rezepten ersichtlich.

