

## Die Vorrathskammer. \*)

Eine wohleingerichtete, nette und reine Speisekammer ist der Stolz einer ordentlichen Hausfrau; nicht auf die Menge kommt es dabei an, sondern wie die Vorräthe aufgestellt und erhalten sind. Leider muß in Städten fast jede Frau klagen, daß sie nicht weiß, wo etwas aufbewahren, denn wie selten findet man als Speisekammer einen lichten und luftigen Raum, der gegen Frost oder Rükhendampf geschützt werden kann. Bei einem größeren Haushalte braucht sie aber beständige Sorgfalt, um alles Verderben der Speisewaaren zu verhüten, keinen Schmutz aufkommen zu lassen, zu sehen, daß die älteren Gegenstände zuerst verbraucht werden u. s. w.

### Vom Vorgeben.

Die Recepte dieses Kochbuchs sind zwar meist für drei oder vier Personen berechnet, doch erleidet diese Regel vielerlei Ausnahmen, indem z. B. Fleischstücke und Geflügel außer Verhältniß zu dieser Zahl stehen. Speisen, welche auch kalt zu genießen sind, kommen oft in größerem Ausmaße vor. Ferners ist es ein großer Unterschied, ob ein Gericht bei geringer oder großer Speisenzahl gegeben wird. Als Anhaltspunkt beim Vorgeben sei für Anfängerinnen gesagt, daß man im Allgemeinen für die Person von Rindfleisch  $\frac{1}{2}$  Pfund, Kalbs- oder Schweinsbraten aber etwas weniger bestimmt, ohne die Beine wegzurechnen, von andern Braten noch weniger, da man sie dünner schneidet. Einen Kapaun kann man ungefähr für 6 Personen, ein Huhn für 2, einen Hasen für 4 bis 6 Personen annehmen, den Schlegel von einem ausgewachsenen Reh für 8 bis 12, eine Schnepfe für 2, eine Ente für 3 Personen. Weizen-Mehl für 4 Personen zu Gemispeisen  $1\frac{1}{2}$  Seidel, zu Schmarn 1 Seidel, zu Nudeln in die

\*) Man wird hier nach Ähnlichkeit alles zusammengestellt finden, was sich auf das Ausmaß der aus der Vorrathskammer vorzugebenden Artikel, dann was sich auf die Erhaltung und Aufbewahrung aller Gattungen von Lebensmitteln sowie auch die Vorrichtung einiger derselben zum Gebrauche bei dem eigentlichen Kochen bezieht.



Suppe so viel 1 Ei braucht, zum Abschmalzen das Doppelte. Heidenmehl zu Sterz  $\frac{1}{2}$  Seidel für eine Person. Reis als Suppe für 4 Personen  $\frac{1}{2}$  Seidel, als Risotto 1 Seidel. Gerste für die Person ein bis zwei Eßlöffel voll. Hülsenfrüchte 1 Seidel für 4 Personen. Fett zu Gemüse für 4 Personen 2 starke Eßlöffel voll.

### Obst aufzubewahren.

Äpfel und Birnen legt man in einem Keller oder einer Kammer auf Brettern auseinander, daß sie sich nicht berühren und sucht die schlecht und mürbe werdenden fleißig heraus. Wenn man sie mit Kohlenstaub überschüttet, daß sie vollkommen bedeckt sind, sowie vorher die Bretter, so halten sie sich um so besser. Duntzen gehen, besonders wenn sie völlig reif abgenommen sind, leicht in Fäulniß über. Um sie gut zu halten, legt man sie in Hirse oder Spreu so weit auseinander, daß sie einander nicht berühren. Mispeln frisch vom Baume, legt man, um sie weich zu machen, zwischen Stroh; die sich aber längere Zeit halten sollen, auf Bretter auseinander. Nüsse. Wenn man sie einige Zeit frisch erhalten will, gibt man sie in ihrer grünen Schale im Keller zwischen ziemlich trockenen Flußsand. Die zum längeren Aufbewahren bestimmten trocknet man aus der grünen Schale gelöst im sehr kühlen Backofen und bewahrt sie an einem lustigen trockenen Orte auf. Haselnüsse. Diese werden an der Luft getrocknet und in Säcken aufgehängt. Kastanien. Um sie sowol vor den ihnen eigenthümlichen Insecten als gegen Schimmelflecke zu schützen, muß man sie gleich ausfuchen und die makellosen mit Leinwand abwischen, dann in Leinwandsäcken oder Strohkörben an einem kühlen, trockenen Orte aufhängen, wo diese die Mauer nicht berühren. Limonien. Sie werden einzeln in Papier eingemacht, in einen neuen Topf gelegt, dieser wird gut zugedeckt an einen kühlen trockenen Ort gestellt, wo sie Monate lang frisch bleiben, doch muß man sie öfters ausfuchen. \*) Weintrauben schneidet man vom Stocke ehe sie von der Sonne erwärmt sind, verklebt die Schnittfläche mit Wachs oder Siegellack, bringt sie gleich in ein frostfreies, trockenes Locale, wo man sie an Fäden aufhängt, aber diese bei der Spitze anbindet und sieht, daß sie einander nicht berühren. Ebenso kann man sie auf Stäbe in eine Kiste mit Schuber aufhängen, alle Fugen und den Deckel mit Lehm verschmieren, so in einen trockenen Keller

\*) Doch kann man auch von solchen Limonien, die sich nicht mehr halten lassen, den Saft aufbewahren, indem man ihn ausgepreßt einige Zeit stehen läßt, dann feiht und zu Mus eindickt, wozu man ihn in ein Steingutgeschirre gibt, dieses in siedendes Wasser stellt und bei 12 Stunden langsam kocht.



stellen und trockenen Sand auf den Deckel schütten. Pflaumen u. dgl. Früchte einige Zeit frisch zu erhalten, nimmt man sie mit ihrem Zweige ab, versiegelt die Schnittfläche und hängt sie in einer trockenen Speisekammer auf. Oder man legt die an einem recht trockenen Tag mit Handschuhen abgenommenen Früchte mit dem frischen Laube schichtenweise in Gläser oder Steingeschirre, verbindet sie mit Blasen, dann mit Leinwand, überzieht diese mit Pech und gräbt sie an einem trockenen Orte in die Erde oder hängt sie in einen Brunnen.

### Gedörertes und gedrücktes Obst.

**Gedörertes Obst.** Recht reife Früchte, vorzüglich Zwetschen, Prunellen, Kirschen, Weichseln, Birnen, gibt man in weite Schüsseln, welche am Boden enger sind, legt einen irdenen Hafendeckel hinein, damit der Saft abgefondert wird, welchen man dann herabschüttet, stellt sie in den abgekühlten Back- oder Zimmer-Ofen, bis sie etwas zusammengeschrumpft sind, dann legt man sie nicht zu dicht aneinander in eine andere flache Schüssel oder auf von Weiden geflochtene Hörden oder Dörrebretter, oder auf das mit Papier belegte Blech und stellt sie in den kühlen Ofen. Wenn der Ofen erkaltet ist, stellt man sie in die Luft oder Sonne und den folgenden Tag wieder in den Ofen, bis die öfters umgekehrten Früchte trocken genug sind, worauf man sie gegen Staub geschützt an einem luftigen Orte (am Boden) in Säcken oder dgl. aufbewahrt. Äpfel werden geschält, zu Spalten geschnitten auf die Hörden gegeben. Pirsiche halbiert man, bestreut sie in der Schüssel mit Anis und befeuchtet sie halb getrocknet mit dem ausgeflossenen Saft.

**Gedrücktes Obst.** Weichseln großer Gattung löst man von den Stielen, legt sie in die Schüsseln, trocknet sie wie die Vorigen, löst die Kerne aus, sobald sie zähe und saftlos sind, und drückt zwei oder drei zwischen den Fingern zusammen etwas breit, bestreut sie mit Zucker, wenn sie wieder warm sind oder taucht sie vorher in den Saft, trocknet sie fertig und bewahrt sie in Schachteln auf. Zwetschen schält man und trocknet und drückt sie wie die Weichseln. Pflaumen und Reineclauden von der Gattung, welche leicht vom Kerne gehen, werden geschält, wie obige getrocknet und leicht gepreßt oder anfangs an abgezogene Weidenruthen gespießt an der Sonne gedörret. Saftige, weiche Birnen kann man geschält mit Zucker bestreut in die Schüssel geben und den ausfließenden Saft dann gekocht zum Tunken verwenden. Halb getrocknet preßt man sie zwischen zwei Brettchen etwas breit und trocknet und preßt sie abwechselnd und tunkt sie



nach jedem Pressen in den ausgeflossenen Saft, jedoch jedesmal nur auf einer Seite die man in die Höhe gibt, und kann sie auch anfangs in der Schüssel mit Anis bestreuen. Pflirsiche werden geschält halbirt ebenso behandelt.

Weintrauben zu trocknen statt Zibeben. Sehr gute weiße Trauben läßt man am Stocke hängen, wenn sie schon recht reif sind und schneidet die Stiele etwas ein. Wenn sie dann nach einiger Zeit ziemlich eingeshrumpft und braun sind, nimmt man sie ab, legt sie auf Dörrebretter und trocknet sie vollends in der Sonne. Dann werden sie von den Stängeln gepupft, in Schachteln sehr fest eingedrückt und luftdicht verschlossen aufbewahrt.

### Gemachte Früchte zu trocknen.

Die mit Zucker eingesottenen Früchte schüttet man auf einen Durchschlag, läßt den Zucker rein ablaufen, legt sie einzeln nebeneinander in flache Schüsseln (oder auf Schiefertafeln), siebt Zucker darüber, und stellt sie an einen warmen Ort zum Trocknen. Den andern Tag wendet man sie um und streut ebenfalls Zucker darüber. So macht man es fort, bis sie trocken genug sind, legt sie fest in Schachteln und zwischen jede Schichte ein Blatt Papier und hebt sie an einem kühlen trockenen Orte auf. So kann man Marillen, Pflirsiche, Birnen, Feigen und Pflaumen behandeln und sie dann gemischt einlegen.

Candirt werden sie, wenn man zu dem Zucker vom eingesottenen Obste noch mehr geläuterten gibt, bis zum Flug siedet und die Früchte dann mitkocht. Man reibt nun mit einem Kochlöffel von diesem Zucker an der Seite des Beckens immer hin und her, bis er weiß wird, dann stößt man ihn ab und rührt ihn unter den übrigen Zucker. So fährt man fort, bis der ganze Zucker weiß und dicklich geworden oder abgestorben ist. Nun nimmt man das Obst mit Gabeln heraus, legt es auf Siebe und läßt es an einem warmen Orte trocknen. So kann man Pomeranzenschalen, Zitronenspalten, Feigen, grüne Mandeln und anderes Obst behandeln.

### Säfte zum Färben.

Roth von Alkermesssaft. Man zupft die Beeren von den Stängeln, zerdrückt sie und läßt sie in einem neuen, gut glasierten oder Porzellan Geschirre zwei Tage stehen, dann drückt man den Saft durch Leinwand, gibt zu 1 Pfund davon  $1\frac{1}{4}$  Pfund grob gestoßenen Zucker, läßt ihn stehen, bis dieser sich aufgelöst hat, worauf man es nur einmal aufkochen läßt und überkühlt in Fläschchen füllt. Alles, wo Säure dabei ist, sowie Milch färbt



man schön roth, nur bei mancher Verwendung muß man einen Tropfen Limoniensaft dazu geben, damit es nicht in's Blaue schlägt.

**Blaue Farbe von Veilchen und Kornblumen.** Die von allem Grünen gereinigten Blüthen betropft man mit Limoniensaft, übergießt sie mit siedendem Wasser (1 Seidel bei 4 Seidel Blüthen) und läßt sie über Nacht zugedeckt stehen. Durch ein Tuch gepreßt, gibt man zu  $\frac{1}{2}$  Seidel solchen Saftes 16 Loth Zucker und kocht es  $\frac{1}{4}$  Stunde.

**Rosensaft** wird von den Blättern der Centifolie wie der Veilchensaft bereitet.

**Vila von Schwarzbeeren.** (Schwarze Heidelbeeren.) Zu 16 Loth ausgepresstem Saft nimmt man 16 Loth gestoßenen Zucker, läßt diesen sich auflösen und kocht den Saft  $\frac{1}{4}$  Stunde.

**Spinattpfen.** Einige Hände voll Frühjahr-Spinat stoßt man, preßt den Saft durch ein Tuch, stellt ihn in einem Casserolle auf den Herd und läßt ihn bei beständigem Rühren zusammengehen. Auf ein Sieb geschüttet, läßt man das Wasser davon ablaufen und füllt das Dike in ein Glas.

### Obst-Säfte zu Sulzen und Getränken.

**Gekochte Säfte.** Erdbeeren, Himbeeren und schwarze Maulbeeren werden zerdrückt, Johannisbeeren (Ribiseln) und Weichseln gestoßen in ein Tuch oder Säckchen von starker, aber nicht zu dichter Leinwand gebunden und zwischen zwei Brettchen gegeben. Man preßt den Saft durch Beschweren mit Steinen oder mit Schrauben aus, läßt ihn dann in eine Flasche oder in Einstedgläser gefüllt so lange stehen, bis das Trübe, welches etwa noch durchging, sich zu Boden gesetzt hat und sieht das Klare dann ohne Drücken durch aufgespannte Leinwand, Flanell oder Filz. Zu 2 Seidel solchen Saftes gibt man nun 1 Pfund gestoßenen Zucker. Man kocht es, nachdem der Zucker zerflossen ist, vom ersten Aufwallen an gerechnet eine Viertelstunde, schöpft dabei den Schaum ab und probirt dann auf Löschpapier, ob ein darauf gegebener Tropfen nicht mehr durchfließt. Man füllt den Saft noch warm, aber nicht heiß, in erwärmte Flaschen, die man nach gänzlichem Erkalten verstopft und verpicht. Zu 1 Maß Saft von Erdbeeren gibt man jenen von 2 Limonien. Bei Ribiseln kann man auch die abgestreiften Beeren mit Zucker gestoßen 2 Stunden stehen lassen, dann kochen und den Saft ohne Drücken durch ein aufgespanntes Tuch fließen lassen, worauf man ihn noch heiß in die gewärmten Flaschen füllt.

**Preisselbeeren** werden gewaschen, zerdrückt, gekocht, bis sich der



Saft absondert, diesen seihet man durch Leinwand und siedet davon 2 Seidel mit 1 Pfund Zucker ein.

Marillen von saftiger Gattung, ungefähr 30 Stück, kocht man mit einem Seidel Wasser bis sie zerfallen, dann läßt man diesen Saft ohne Drücken durch eine aufgespannte Serviette fließen und siedet ihn mit Zucker, den man gleich im Gewichte nimmt, wie obige ein.

Quitten wischt man gut ab, damit das Rauhe von der Schale wegfommt, schneidet sie in dünne Spalten, das Kernhaus weg und kocht sie mit Wasser nicht sehr weich. Man preßt sie noch heiß durch gelindes Beschweren aus, gibt ebenso schwer als Saft ist, zerschlagenen Zucker dazu, kocht es auf, nachdem dieser zergangen ist und schäumt es ab.

Äpfel, vorzüglich Maschanzker (Borsdorfer), reibt man, preßt den Saft aus und läßt ihn 2 Tage stehen, damit er sich setzt. Wenn dann das Klare davon geseiht ist, kocht man dieses mit halb so schwer Zucker und gibt gegen Ende Limonien-Saft dazu.

In Dunst gesottene Säfte zu Sulzen. Man siedet 1 Pfund Zucker mit  $1\frac{1}{2}$  Seidel Wasser bis zum Flug und läßt ihn auskühlen, dann mischt man 2 Seidel klaren Obst-Saft dazu, füllt es in Flaschen, verstopft und verbindet sie gut und siedet sie 5 Minuten in Dunst. Wenn sie im Topfe, worin sie gesotten wurden, gänzlich erkaltet sind, verpicht man sie und hebt sie in einem trockenen Keller oder an einem andern luftigen kühlen Orte auf. Um von Erdbeeren die Farbe besser ausziehen, kann man den Zucker kochen, über 5 Seidel recht reife Walderdbeeren schütten und dies zugedeckt über Nacht stehen lassen. In ein aufgespanntes Tuch gegeben muß der Saft langsam ohne Drücken und Rühren durchsinken. Man siedet ihn dann wie die vorigen in Dunst.

Ungekochte Säfte. Von Erdbeeren. Man gibt in einen neuen, glafirten, irdenen Topf daumenhoch Erdbeeren, streut gestoßenen Zucker darauf (zu 1 Pfund Beeren  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker gerechnet), dann wieder Erdbeeren und Zucker, so fort bis zum Rande, verbindet den Topf mit Papier und stellt ihn an einen kühlen Ort. Nach ein paar Tagen, wenn sich der Zucker aufgelöst, und der Saft sich zu Boden gesetzt hat, macht man mit einem spitigen Eisen ein kleines Loch unten in den Topf und läßt den Saft herauslaufen, oder schüttet das Ganze in ein Sieb, wo der Saft langsam durchsinkt. In Champagner-Flaschen, nicht ganz voll gefüllt, gut verbunden und verpicht im Keller tief in Sand gegraben aufbewahrt, ist er zu Sulzen, zu Gefrorenem und als Getränk zu verwenden. Die Beeren müssen zu dieser Bereitung reif aber frisch gepflückt und nicht warm zusammen-



gebracht sein, da der Saft sonst in Gährung geräth. Das Erdbeermark kann man zu Salse gekocht verwenden, aber nicht zu lange aufbewahren.

Von Weinscharl (Eisigbeeren). Man pflückt die Beeren nachdem sie der Reif einigemale gebrannt hat, zupft sie von den Stängeln, zerstoßt sie und preßt den Saft aus. Zu 1 Seidel davon gibt man 1 Pfund zerschlagenen Zucker, läßt ihn damit so lange an einem kühlen Orte stehen, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat, seihet ihn und hebt ihn in Flaschen auf. Davon gibt man in Wasser statt Limonien-Saft als kühlendes Getränk.

Von Preisselbeeren. Beeren, die der Reif schon gebrannt hat, zerdrückt man, läßt sie 24 Stunden stehen, preßt den Saft durch Leinwand, und füllt ihn ohne Kochen in Flaschen.

Gegorene Säfte. Von Himbeeren. Man läßt die zerdrückten Beeren in einem großen Einsiedlase 3 bis 8 Tage in der Küche stehen, wo sie in Gährung kommen, was nach der verschiedenen Wärme (die ungefähr 15 Grad R. sein soll) früher oder später geschieht und am Geruch zu erkennen ist, sowie wenn sich oben Blasen bilden. Nun preßt man den Saft aus, läßt ihn wieder ein paar Tage stehen und seihet das Klare abermals durch ein Tuch oder durch Filz, welcher vor dem Seihen in kaltes Wasser getaucht wird. In 3 Seidel von solchem Saft gibt man 2 Pfund Zucker und kocht ihn 5 bis 8 Minuten vom ersten Aufwallen an gerechnet. Es sollen wenigstens 4 Maß Himbeeren sein, da sie in größerer Menge leichter in Gährung gerathen. Er bleibt Jahre lang gleich schön und gut, wenn er in gut verpichten Flaschen an einem trockenen kühlen Orte aufbewahrt wird.

Von Ribiseln. Man zerdrückt die abgezupften Beeren, läßt sie 4 Tage stehen, preßt sie aus, stellt den Saft in Flaschen gefüllt einige Tage in die Sonne, wodurch er klar wird und kocht ihn ruhig herabgeschüttet und geseiht, mit dem gleichen Gewichte Zucker wie obige und füllt ihn in gewärmte Flaschen.

Ribisel-Wein. Zu 2 Maß Johannisbeeren-Saft nimmt man 4 Maß Wasser und 6 Pfund Zucker, gibt es unverstopft in einem Fäßchen in den Keller und läßt es ausgähren, worauf man den Saft in Flaschen füllt und diese verkorkt.

### Gelées oder gesulzte Säfte zum Verzieren.

Das gereinigte Obst wird mit so viel Wasser, daß es bedeckt ist, (bei 4 Maß Beeren 1 Seidel) in einen Topf gegeben und ohne Umrühren gesotten, bis die Frucht ganz weich ist. Nun schüttet man es auf eine aufge-



spannte Serviette und läßt den Saft ruhig durchsiekern, damit er klar bleibt. Zu 1 Seidel solchen Saftes gibt man 1 Seidel gesponnenen Zucker (von 16 Loth gekocht) und kocht es noch zum Breitlauf (Seite 43) ein.

Ribiseln, Korneliuskirchen, Himbeeren u. dgl. geben schöne rothe Sulzen. Aepfel oder Quitten werden abgewischt zu Spalten geschnitten. Taft- oder Reinette-Aepfel geben eine sehr blaße Sulze, bei der man Limoniensaft und Schale mitkocht, Borsdorfer eine hochgelbe, deren Geschmack man durch Pomeranzenschalen oder Berberitzen-Saft verbessern kann, Quitten oder rothe Aepfel eine röthliche, die man durch etwas Alfermes verschönert.

### Säfte zu Gefrorenen.

In Dunst. Das passirte Obst füllt man in Seidelgläser, gibt einen Korfstöpsel darauf, verbindet sie mit Blasen und kocht sie  $\frac{1}{4}$  Stunde in Dunst. Ausgekühlt stellt man sie 8 Tage in Sand, dann hebt man sie an einem kühlen Orte auf.

Mit Zucker eingerührt. Der durch ein Tuch gepreßte Saft von Ribiseln, Erdbeeren oder Himbeeren u. s. w. wird mit gestoßenem Zucker gleich im Gewichte 3 Stunden langt gerührt. Pflirsche, Marillen, Weichseln und derlei Früchte durch ein Sieb getrieben rührt man ebenso ein. Man füllt davon Dunstgläser halb voll, gibt mit Rum getränktes rund geschnittenes Papier darauf, verbindet die Gläser mit Blasen und läßt sie an einem kalten Orte stehen. Es fängt nach einiger Zeit an zu gähren, wird aber dann klar und man nimmt nur den Schaum weg, wenn man den Saft braucht. Ebenso gerührt, dann in Dunst gesotten hält es sich ein paar Jahre gut.

### Marmeladen, Salsen oder Musc.

Das weiche Obst wird roh durch ein Haarsieb getrieben, das festere überdünstet man vorher. Den Zucker, meistens gleich im Gewichte mit dem Passirten, gibt man grob gestoßen dazu. Bei weniger feinen Salsen von Pflirschen, Marillen, Zwetschen u. dgl., kann man das geschälte Obst mit dem gestoßenen Zucker schichtenweise bestreut einige Stunden stehen lassen, dann kochen und dabei zerrühren. Man kocht Salsen gewöhnlich im Schneebecken auf mäßiger Hitze, schöpft dabei den Schaum fleißig mit einem Silberlöffel ab und rührt die Salse öfters auf, damit sie sich am Boden nicht anlegen kann. Um zu probiren, ob eine Salse genug gekocht ist, wenn sie schon kleinere Blasen macht und glänzt, läßt man einen Tropfen auf Löschpapier fallen, und wenn er nicht mehr auseinander und durchfließt, oder wenn ein Tropfen in kaltes Wasser gegeben, ganz bleibt oder auf einem Binneller



gegeben, bald steif wird, ist sie gut. Sie darf auch nicht zu lange gekocht werden, da die Farbe darunter leidet. Man füllt sie noch warm (dick Salsen beinahe heiß) in die Gläser oder Steintiegel, damit sich oben eine Haut bildet, die viel zur Erhaltung beiträgt. Auch ist es gut, ein passend rund geschnittenes, mit Rum getränktes Löschpapier auf die Salse zu legen. Man verbindet Eingessottenes erst, wenn es vollkommen erkaltet ist (den folgenden Tag), mit festem Schreibpapiere und durchsticht dieses mit einer dicken Nadel. Eine Hauptsache ist, die eingessottene Früchte an einem trockenen, kühlen, luftigen Orte aufzuheben, damit sie nicht anlaufen, und öfters nachzusehen. Sind sie schimmelig geworden, so muß man die angelautenen Stellen wegnehmen und die Salse mit etwas Zucker überkochen, wobei das Unreine sich als Schaum herauskocht. Nimmt man zu wenig Zucker, so verdirbt die Salse selbst an einem trockenen Orte leicht; auch verliert sie ihre schöne Farbe durch zu langes Kochen.

Von Marillen (Aprikosen). Diese werden roh oder überkocht durch ein Haarsieb getrieben, gewogen und gleich im Gewichte Zucker genommen. Diesen gibt man gestoßen dazu, und kocht es, bis die Salse schön dunkelgelb und glänzend geworden ist, worauf man die Probe macht.

Von Pirsichen. Sie werden geschält und roh oder etwas überkocht passirt. Zu 1 Pfund davon gibt man  $\frac{3}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker. Man kann auch ebenso viel passirte Zwetschen oder Melonenfleisch mitkochen, wodurch die Farbe schöner wird.

Von Aepfeln oder Birnen. Gute Aepfel oder Birnen schält man und legt sie dabei in Wasser. Dann kocht man sie mit Wasser und Limoniensaft und treibt sie durch ein Sieb. Zucker gibt man halb so schwer und kocht Limoniengeruch und Saft mit.

Von Birnen und Weinmost ohne Zucker. Gute Birnen schält man, schneidet sie in vier Theile, das Kernhaus weg, gibt ebenso viel süßen Weinmost, wie er von der Presse fließt, dazu und kocht es bei fleißigem Rühren dick ein.

Von Quitten. Recht reife Quitten werden geschält zu Spalten geschnitten, mit Wasser gekocht. Man passirt sie, nimmt gleich schwer Zucker, den man bis zum Spinnen kocht und damit das Passirte fertig einsiedet.

Der: Man schneidet die Quitten sehr klein würfelig, kocht sie mit gesponnenem Zucker bis zur nöthigen Weichheit und füllt sie in Gläser. Besonders gut zum Füllen von Torten und Bieren von Compot.

Von Hagebutten (Hetschen). Ende October, wenn der Reif sie schon gebrannt hat, werden sie gesammelt, in einen Topf gegeben, in



welchen man sie drei Tage stehen läßt. Nach dieser Zeit schneidet man jede auseinander, nimmt die Kerne und das Rauhe heraus, läßt sie noch drei Tage stehen und treibt sie wieder durch ein Sieb. Man rührt gesponnenen Zucker löffelweise zu diesem Marke und läßt es kochen, bis die Salse die Probe besteht.

**Von Melonen.** Das Fleisch kocht man so viel, daß es sich leicht durch ein Sieb treiben läßt. Zu 1 Pfund davon gibt man  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker und kocht es zur gehörigen Dicke ein.

**Von Weintrauben.** Die Beeren von recht guten reifen Weintrauben überkocht man vor dem Passiren und siedet diesen Saft mit gestoßenem Zucker (halb so schwer) ein.

**Oder:** Man drückt Beeren, welche dicke Häute und festes Fleisch haben, einzeln leicht zwischen den Fingern, damit die Kerne herausgehen, gibt den herausgeflossenen Saft durch ein Sieb zu gestoßenem Zucker (halb im Gewichte), kocht es, nachdem er zergangen ist, dann auch die Beeren damit, faßt sie wieder heraus, kocht den Saft dicker ein und läßt sie zuletzt wieder mitkochen.

**Von Mirabellen.** Wenn sie sehr reif sind, löst man die Kerne aus, treibt das Fleisch durch ein Sieb und nimmt zu 1 Pfund davon  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker.

**Von Zwetschken.** Recht reife Zwetschken läßt man ein paar Tage liegen, damit man sie leichter schälen kann. Dann löst man die Kerne aus und nimmt zu 1 Pfund davon  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker. Man gibt die halbirten Zwetschken in das Becken, streut auf jede Lage gestoßenen Zucker, läßt sie über Nacht so stehen und kocht sie, bis sie sulzig sind. (Ebenso ungeschälte, die man ruhig kochen läßt und dann wie frische zu Schmaru u. dgl. geben kann.) Es ist sehr gut, Vanille mitzukochen und am Ende etwas Rum darunter zu mischen. Von geschälten passirten Zwetschken wird die Salse schön gelb und fein. Lassen sie sich nicht leicht auslösen, so treibt man sie gekocht durch ein Sieb. Lassen sie sich nicht schälen, so begießt man sie mit heißem Wasser und läßt sie eine Weile stehen.

**Von Korneliuskirschen (Dirndelbeeren).** Sie werden frisch oder mit etwas Wasser gekocht, passirt und mit gleich im Gewichte gestoßenen Zucker eingesotten.

**Von Erdbeeren oder Himbeeren.** Die recht reifen ausgesuchten Beeren werden durch ein Sieb getrieben, gleich schwer Zucker gestoßen, damit aufgelöst und zur gehörigen Dicke eingekocht. Zu Erdbeeren gibt man Limoniensaft.



**Von Ribiseln (Johannisbeeren). Passirt.** Die recht reifen abgezupften Beeren treibt man durch ein Sieb und kocht diesen Saft mit gleich im Gewichte gestoßenen Zucker zur Probe ein. Ganze. Man kocht Zucker gleich schwer wie die Ribiseln mit Wasser, bis er sich spinnet, läßt ihn auskühlen und gibt sie dann abgezupft dazu und kocht sie fast ohne Aufrühren, bis zur Probe ein. Sie bleiben auf diese Art schöner rund, als wenn man sie herausfaßt und nachdem der Saft allein länger gekocht hat wieder dazu gibt. Man schäumt sie dabei gut ab und füllt sie dann überkühlt in die Gläser.

**Von Kirschchen oder Weichseln.** Man löst Stiele und Steine weg, streut das gleiche Gewicht gestoßenen Zucker schichtweise auf die Früchte und läßt sie über Nacht zugedeckt stehen. Dann kocht man sie zum gewöhnlichen Probegrade.

### Obst-Muse oder Käse.

**Powidl (Zwetschenmus).** Von recht reifen Zwetschen werden die Kerne ausgelöst, dann kocht man sie ohne Zucker oder sonst irgend etwas, bis sie ganz dick und dunkel sind, wie getrocknete. Man muß sie anfangs auf starker, dann auf gelinder Hitze kochen und sehr fleißig aufrühren. Sie spritzen dabei stark, weshalb man sie, wenn man viel Zwetschenmus bereitet, im Freien in einem Kessel kocht. Wenn es fest genug eingekocht ist, füllt man es nicht in Gläser, sondern in glasierte irdene oder in Stein-Töpfe, streicht es schön gleich und gibt, wenn es erkaltet ist, Rindschmalz darauf, damit es nicht anlaufen kann. Dieses Mus wird je älter, desto besser.

**Zwetschenkäse.** Recht reife Zwetschen ohne Kern, dünstet man wie zu obigem und gibt, wenn sie dick werden, Limonien- und Pomeranzengeruch, Zimmt und Gewürznelken gestoßen und ganze abgezogene Mandeln oder Nüsse dazu. Davon formirt man auf nassem Brette fingerdicke Laibchen, die man an einem warmen Orte trocknen läßt.

**Quittenkäse.** Frische, aber abgelegene Quitten schält man, reibt sie und drückt das geriebene durch ein Tuch. Diesen Saft läßt man zwei Stunden stehen, seihet das Klare davon herab, gibt zu 1 Seidel davon 1 Pfund gestoßenen Zucker und etwas Limoniensaft und stellt es auf die Gluth. Wenn es anfängt zu sieden, gibt man 1 Pfund geschnittene Quitten dazu, kocht es, bis diese weich sind, daß man sie ganz zerdrücken kann. Man läßt es auf gelindem Feuer fortkochen, bis es rauscht. Die langen Mödel, oder dgl. taucht man in heißes Wasser und füllt den heißen Quittenkäse ein, so lange sie noch naß sind.

**Als Würstchen.** Man füllt davon mit einer Spritze in dünne,



recht gut gereinigte, aufgeblasene Därme, die man wie geräucherte Würste an beiden Enden verbunden, in der Mitte umdreht, worauf man sie über Stäbe gehängt, an einem warmen Orte trocknen läßt.

**Aepfelkäse.** Sommer- oder Winter-Maschanzer werden geschält, mit etwas Wasser gedünstet und passirt. Zu 1 Pfund davon gibt man  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker, kocht es bis zum Rauschen und trocknet ihn wie den Quittenkäse auch als Würstchen.

**Oder:** Man läßt  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker mit 1 Seidel Wasser bis zum Spinnen kochen, schält indessen 2 Pfund Taftäpfel, schneidet sie würfelig, siedet sie ein wenig in Wasser und seigt sie ab. Man gibt sie zum Zucker nebst Saft und abgeriebenem Geruch von 2 Limonien und 1 Pomeranze, 1 Loth Pignoli, 1 Loth Pistazien, 1 Loth Citronat, alles nudelig geschnitten und kocht es dick ein. In Formen gefüllt, läßt man ihn wie den vorigen trocknen.

**Pfirsich-Käse (Persicaden).** Zu 1 Pfund feingestoßenen Zucker gibt man 1 Pfund Pfirsichmark von guten Früchten, roh durch ein Sieb getrieben und kocht es ganz dick ein. Diesen Pfirsichkäse gibt man kühl auf das mit zerdrücktem weißen Candiszucker bestreute Brett, streut auch Zucker darüber und treibt ihn mit dem Kollholze halbfingerdick aus. Dann sticht man ihn zu verschiedenen Formen aus, trocknet ihn auf Papier an einem warmen Orte und bewahrt ihn in Gläsern auf.

**Keineclauden-Käse.** Wie von den Pfirsichen zu machen, nur damit die Farbe schöner grün werde, mischt man etwas Spinatopfen mit Rum und rührt es vor dem Auskühlen dazu. Auch kann man es ebenso austechen und in Zucker drehen.

### **Eingesottene Früchte zum Verzieren und zu Compots.**

Im Allgemeinen ist zu beobachten, daß die Früchte wohl ausgewachsen, aber noch fest sein sollen (sind sie zu reif, so gerathen sie leicht in Gährung), und stets von guter Gattung, makellos und frisch vom Baume gewählt werden. Um ihnen den gehörigen Grad von Weiche zu geben, blanchirt man sie, das heißt, man legt sie in heißes Wasser, ohne es weiter kochen zu lassen und läßt sie so lange darin, bis man sie leicht mit einem Hölzchen durchstechen kann. Man faßt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, gibt sie in kaltes Wasser und nach dem Erkalten auf ein Sieb zum Abtropfen. Dann wiegt man die Früchte und nimmt gleich schwer von feinem Raffinad-Zucker, den man bei 1 Pfund meist mit 1 Seidel Wasser läutert (Seite 43) und kühl über die Früchte in eine Schüssel gibt, welche man derart mit einem



Bogen Papier bedeckt, daß dieses den Zucker berührt, damit keine Frucht darüber herausstehen kann. Den andern Tag läßt man den Zucker ablaufen, wieder bis zum Spinnen kochen, gibt ihn wieder kalt darüber und läßt sie zugedeckt stehen. Zuletzt werden die Früchte ein- oder mehrmal damit aufgekocht, nachdem der Zucker den gehörigen Grad erreicht hat und ausgefüllt in Gläser gefüllt, in welchen sie gut mit dem Saft bedeckt sein müssen und mit Blasen verbunden werden. Sollte zu wenig Saft geworden sein, so muß man beim letzten Aufkochen noch geläuterten Zucker dazu geben. Sehr wichtig ist beim Kochen des Zuckers das fleißige Abschäumen, auch muß man mit einem in heißes Wasser getauchten Leinwandstückchen das Unreine am Rande des Beckens wegwischen, denn wenn diese Säure sich wieder hineinkocht, gerathen die Früchte in Gährung. Dieses kann jedoch auch geschehen, wenn man sie in die Gläser gibt, ehe sie im gehörigen Grade eingekocht sind und der Zucker noch Saft auszieht. Ein Zeichen, daß es in Gährung geräth, ist, wenn sich die Blasen zu wölben beginnen. In diesem Falle kann man nur abhelfen, wenn man die Früchte mit etwas Wasser aufkocht und rein abschäumt, doch werden sie dadurch leicht zu weich. Wenn der Zucker zu oft und zu stark gekocht oder umgerührt wird, oder die Früchte saftlos sind, geschieht es, daß der Zucker sich candirt, das heißt weiß und fest wird. Bei Früchten, welche weiß bleiben sollen, gibt man etwas Limonien-Saft dazu. Von den auf diese Art bereiteten Früchten kann man einige Stücke herausnehmen und das Uebrige ohne Schaden wieder Monate lang stehen lassen.

Kirschen, Weichseln und Amarellen. Man sucht große makellose Früchte aus, schneidet die Stiele halb weg, gibt sie mit grob gestoßenem Zucker und kaltem Wasser in das Becken, läßt es stehen bis der Zucker zergangen ist, worauf man es zum Kochen stellt und langsam sieden läßt bis die Früchte durchsichtig sind. Den andern Tag kocht man den Zucker wieder auf und gibt ihn kalt auf die Früchte in die Gläser. Zu 1 Seidel Früchte nimmt man 2 Seidel Zucker und 1 Seidel Wasser.

Korneliuskirschen. Reife aber nicht weiche Früchte kocht man wie die Weichseln ein.

Weinscharln, (Essigbeeren, Berberitzen) und Ribiseln. Man sucht (von einer dieser beiden Früchte) die schönsten Trauben aus, doch dürfen sie ja nicht weich sein, kocht sie in geläutertem Zucker einige Minuten und läßt sie damit erkalten. Den andern Tag kocht man den Saft bis zum fünften Grade ein und gibt ihn wieder kalt darauf.

Simbeeren, Brombeeren und Maulbeeren noch ganz fest



gepflückt, gibt man in geläuterten bis zum Flug gekochten Zucker, läßt sie einmal aufwallen, schäumt sie ab und schüttet sie in eine Schüssel. Den andern Tag kocht man den Zucker, bis er sulzig ist, das heißt die letzten Tropfen an der untern Seite des Löffels hängen bleiben und gibt sie damit in Gläser. Bei Himbeeren ist es gut, auch frisch ausgepreßten Saft von recht reifen Ribiseln mit dem Zucker das zweite Mal mitzukochen, da der Saft davon leichter sulzig und schmackhafter wird.

**Schlehen** reif aber noch hart abgenommen durchsticht man einige male mit einer Nadel und kocht sie wie die Weichseln.

**Grüne Weinbeeren** (Verjus). Von ausgewachsenen noch festen Trauben zupft man die Beeren ab, nimmt die Kerne heraus, läßt sie mit Flußwasser einmal aufkochen und dann so lange bedeckt in heißem Wasser liegen, bis man sie mit den Fingern zerdrücken kann. In Zucker bis zum Flug gekocht, läßt man sie gelinde aufwallen und in einer Schüssel stehen. Den folgenden Tag kocht man den Zucker zu Perle, läßt sie wieder damit sieden und bewahrt sie erkaltet auf.

**Stachelbeeren**. Noch ganz fest und grün schneidet man sie seitwärts etwas ein und nimmt mit einem kleinen Hölzchen die Kerne heraus. Man läßt sie über Nacht in frischem Wasser, dann in heißem so lange, bis sie in die Höhe steigen und gibt sie wieder in frisches. Dann bedeckt man sie mit gekochtem Zucker, den man wieder eingesotten kalt darausschüttet, und siedet sie den vierten Tag damit auf.

**Sagebutten** (Hetschen). Sie werden noch fest vom Stocke genommen, nach der Länge auseinander geschnitten. Die Kerne und das Rauhe löst man aus und stutzt die Stiele ab, kocht sie in dünn geläutertem Zucker weich und läßt sie über Nacht stehen, worauf man sie in die Gläser füllt und den Zucker noch überfiedet und kalt darauf gibt.

**Mispeln**. Schöne Mispeln noch hart vom Baume genommen, schält man oder sticht jede einigemale mit einer Nadel an, läßt sie mit Wasser aufkochen, dann auf einem Siebe trocknen. Nachdem man sie in Zucker gekocht eine Nacht stehen ließ, gibt man ausgepreßten Nefpelsaft zum Zucker und kocht ihn zur gehörigen Dicke ein.

**Marillen** (Aprikosen). Harte und makellose Früchte schneidet man auseinander, schält sie mit einem kleinen scharfen Messer und legt sie in kaltes Wasser. Dann gibt man sie in kochendes, daß sie ganz damit bedeckt sind und läßt sie nur so lange bis sie in die Höhe steigen, worauf man sie in kaltes Wasser gibt. Auf einem Siebe abgetropft, wiegt man sie mit gleich schwer Zucker, kocht ihn geläutert zum vierten Grade (Seite 44) und



gibt ihn kühl über die Früchte. Den zweiten Tag kocht man den Zucker zur Perle, den dritten Tag zum Faden, läßt die Früchte damit aufkochen und füllt sie erkaltet in Gläser. Ebenso bereitet man sie auch ungeschält. Will man reife Aprikosen ganz lassen, so sticht man mit einem schmalen Messer hinein und treibt mit einem Hölzchen, wo der Stiel war, den Stein heraus.

**P f i r s i c h e.** Man nimmt zu dieser Bereitung solche Pfirsiche, deren Fleisch sich nicht vom Kern löst, weil sie saftig sind und nicht faserig werden. Mit einem kleinen scharfen Messer schneidet man sie entzwei und zugleich den Kern los, worauf man sie schält, in Wasser legt, dann in heißes und so lange darin läßt, bis man sie mit einem Hölzchen leicht durchstechen kann. Dann behandelt man sie wie die Marillen.

**Z w e t s c h k e n, P f l a u m e n u n d M i r a b e l l e n.** Man schält die noch ganz festen Früchte mit einem kleinen scharfen Messer, läßt die Stiele daran und legt sie in kaltes Wasser, bis man sie in siedendes Wasser gibt, und wenn sie weich genug sind, in den geläuterten Zucker. Man verfährt weiter damit, wie bei den Marillen angegeben.

**M e i n e l a u d e n.** Große, feste Früchte von jener Gattung, die auch reif grün bleibt, sticht man an einigen Stellen, besonders um den Stiel herum, mit einer Nadel an, gibt sie mit Wasser und etwas Weinessig in das Becken und läßt es bis zum Sieden heiß werden. Dabei fast man die Früchte mit einem Löffel in ein irdenes Gefäß und schüttet das Gefottene darauf. Den andern Tag gibt man die Früchte auf ein Sieb und bereitet sie mit Zucker weiter, wie anderes Obst.

**F e i g e n.** Grün, noch nicht ganz reif abgenommen, durchsticht man sie oben einigemal mit einem Federmesser, läßt sie wo möglich mit Flußwasser bis zum Kochen heiß werden und gibt sie in kaltes Wasser. Den folgenden Tag gibt man eine Handvoll Spinatblätter und Salz dazu und kocht sie, bis man einen Stecknadelkopf leicht eindrücken kann, worauf man sie wieder in frisches Wasser legt und weiter wie die Aprikosen mit Zucker bereitet. Etwas reifere ohne Spinat und Salz werden nur einmal mit heißem Wasser gekocht und ebenso in Zucker bereitet.

**M e l o n e n.** Ausgewachsen, aber noch ganz fest abgenommen, schneidet man sie zu Spalten, die man schält und vom weichen Innern reinigt, dann in längliche Stücke zerschneidet. Man kocht diese mit Flußwasser, bis sie weich genug sind, gibt sie in frisches Wasser und abgetropft in gekochten Zucker. Den folgenden Tag kocht man den Zucker und läßt am Ende die Melonspalten damit langsam kochen, den dritten und vierten Tag wieder ein paar Mal damit aufwallen und bewahrt sie auf. Zum Kochen des Zuckers gibt man bei



1 1/2 Pfund 3 Seidel Wasser und 1 Seidel Weinessig. Das Grüne zwi-  
schen Fleisch und Schale von reifen Melonen kann man zu fingerdicken und  
fingerlangen Stückchen geschnitten, bis sie durchsichtig sind, mit einem Pfund  
Zucker kochen, welchen man mit 1 Seidel Wasser und 1/2 Seidel Essig ge-  
fotten hat.

Quitten. Die geschälten Quitten werden zu schönen Spalten ge-  
schnitten, 1 Stunde in frisches Wasser gelegt, dann mit anderem Wasser  
über gelindem Feuer bis zum Weichwerden gekocht. Nachdem sie auf einem  
Tuche abgetrocknet sind, wird das gleiche Gewicht Zucker genommen. Diesen  
gibt man geläutert darauf und behandelt sie weiter wie die Melonen, aber  
ohne Essig, doch gibt man etwas Alkermesssaft dazu.

Kleine Zuckerbirnen (Muscateller). Man nimmt sie wohl reif  
aber noch grün und fest ab und gibt sie während des Schälens in frisches  
Wasser mit Limoniensaft, damit sie schön weiß bleiben, schneidet die Hälfte  
des Stieles weg und schabt die bleibende rein; auch darf man keine weichen  
oder schadhafsten dazu nehmen. Man kocht sie in Flußwasser mit einem  
Stückchen Allau und läßt sie im frischen erkalten. Abgetropft in eine  
Schüssel gegeben, schüttet man bis zum Breitlauf gekochten Zucker darüber,  
kocht diesen den andern Tag auf und die Birnen damit 4 Minuten und  
läßt sie darin erkalten. Endlich kocht man den Zucker bis zum fünften Grad,  
siedet sie damit auf und füllt sie kalt in Gläser.

Magawiz-, Kaiser- und Salzburger-Birnen halbirt  
man, wie auch die Stiele, sticht das Kernhaus aus und behandelt sie weiter  
wie die vorigen, nur muß der Zucker öfters eingekocht werden.

Lazerol-Mepfel (Pontasferl) wie die kleinen Birnen.

Ananas. Die Ananas wird geschält zu messerrückendicken Spalten  
geschnitten, in Gläser gegeben und mit fein gestoßenem Zucker gleich im Ge-  
wichte bestreut. Die Gläser verbindet man mit Papier und darüber mit einer  
Blase und stellt sie so lange in die Sonne, bis sich der Zucker vollkommen  
aufgelöst hat und der Saft klar geworden ist.

Ob er: Man kocht die zu Spalten geschnittene Ananas mit Wasser,  
seiht dieses ab, kocht damit die Schalen und den Zucker, gleich schwer wie  
die Frucht und nimmt zu 1 Pfund 1 1/2 Seidel Wasser. Diesen gekochten  
Zucker gibt man geseiht über die Ananas, siedet ihn drei Tage auf, gibt ihn  
kalt darüber und läßt am vierten Tag zum Flug gekocht die Spalten damit  
gelinde sieden.

Citronenspalten. Die großen festen Cedern werden fein geschält  
in 4 Theile geschnitten, diese noch einmal abgeschnitten, dann 24 Stunden



in Salzwasser gelegt, darauf durch einige Tage fleißig abgewässert bis sie nicht mehr bitter sind. Man setzt sie nun mit kaltem Wasser zu, kocht sie  $\frac{1}{4}$  Stunde, gibt sie darauf in kaltes Wasser und auf ein Sieb, worauf man das innere Fleisch mit einem Löffel weg nimmt und sie einige Minuten mit gesponnenem Zucker kocht und damit wegstellt. Den andern Tag wird der Zucker besser eingekocht wieder darüber gegeben, nach 24 Stunden kocht man sie mit dem Zucker und wenn sie durchsichtig sind, nachdem man noch ein paar Mal so abgewechselt hat, gibt man sie in Gläser.

Ebenso kann man Pomeranzenschalen oder kleine Limonien, welche man mit einer Nadel durchstochen und länger abwässern muß, bereiten.

**Pomeranzen- oder Citronen-Schalen.** Dazu nimmt man reife Citronen und bittere Pomeranzen, schneidet sie nicht von oben nach unten, sondern über quer mitten auseinander, gibt sie durch 14 Tage in Wasser, welches man täglich wechselt, dann in Flußwasser und kocht sie darin bis sie beim Rauen nicht mehr zähe sind und leicht von einer Nadel herabfallen. Wenn sie in frischem Wasser erkaltet sind, drückt man das Mark mit den Fingern heraus, wäscht sie und gibt geläuterten Zucker darüber. Den zweiten und dritten Tag wird der Zucker zum Breitlauf gekocht, kalt darauf gegeben, den vierten und fünften Tag läßt man die Schalen damit aufwallen, worauf man sie in Gläser aufbewahrt, um Sulzen, Compote u. s. w. einzufüllen. Auf diese Art kann man die Schalen miteffen.

**Schwarze Nüsse.** Gegen Ende Juni nimmt man sie vom Baume, durchsicht sie mit einer Nadel und läßt sie 14 Tage im Wasser liegen, welches täglich dreimal erneuert werden muß. Sie werden dabei ganz schwarz. Dann kocht man sie im Wasser, bis man sie mit einem Stechnadelkopf durchstechen kann, gibt sie wieder in frisches und trocknet sie mit einem Tuche ab. Nun legt man sie in eine Schüssel und schüttet den gekochten Zucker kühl darüber. Alle Tage wird er überkocht, bis er nicht mehr beim Stehen dünn geworden ist, worauf man die Nüsse mitsiedet. Zu 1 Pfund Zucker nimmt man 2 Seidel Wasser. Am Ende muß man noch geläuterten Zucker nachfüllen, damit die Nüsse mit Saft bedeckt sind. Man kocht ein Stück Zimmt und einige Gewürznelken mit dem Zucker.

**Weißer Nüsse.** Man schält die ausgewachsenen Wallnüsse, ehe die Schale fest wird (Ende August), bis auf's Weiße und wirft jede gleich in frisches Wasser mit gestoßenem Maun. Dann blanschirt man sie in siedendem Wasser mit Maunbeigabe, und wechselt dieses ebenso gemischt während des Kochens, damit sie recht weiß werden. Wenn sie beim Anstechen von der Nadel fallen, gibt man sie in kaltes Wasser und erkaltet, abgetropft, in ge-



läutertem Zucker. Diesen kocht man ein paar Tage auf, dann auch die Nüsse und ein Stückchen Vanille mit.

### Dunst-Obst.

Das Obst muß vollkommen ausgewachsen, aber noch hart und makellos sein. Den Zucker läutert und kocht man, bis sich ein Häutchen bildet, aber nicht länger, und nimmt zu 1 Pfund 2 Seidel Wasser, damit der Saft das Obst gut bedecke, was zur Erhaltung eine Hauptsache ist. Man füllt die Gläser mit der Obstgattung voll, gibt vom Zucker so viel dazu, daß die Frucht bedeckt ist, verbindet die Gläser mit Herzblasen, (oder mit dem wasserdichten Pergamentpapier), umwickelt jedes Glas mit Heu oder Leinwandlappen oder bindet sie in Säckchen von Leinwand, und stellt sie auf Heu fest nebeneinander in einen Kessel. Diesen füllt man mit kaltem Wasser nur bis an den Hals der Gläser (das Wasser darf beim Kochen nicht zu Blasen steigen, weil diese sonst springen), deckt ihn gut zu und gibt einen feuchten Lappen um den Rand des Deckels und Feuer unter den Kessel. Man läßt es auf diese Weise 5 bis 10 Minuten sieden, worauf man das Feuer zurückzieht oder den Kessel, wenn er auf einem Sparherde kocht. Nach dem gänzlichen Erkalten nimmt man die Gläser heraus wischt sie ab und bewahrt sie an einem trockenen luftigen Orte auf. Viele stellen die Gläser statt dem Dunstfieden nach dem Abkochen in das Rohr, was wohl bequemer, aber da es den Früchten die Farbe nimmt, durchaus nicht zu empfehlen ist. Wenn man ein Dunstglas aufgemacht hat, muß man das darin Enthaltene bald ganz verbrauchen, da es sonst anläuft, daher wählt man dazu kleine Gläser. Beim Verbinden ist es Hauptsache, im Innern so wenig als möglich Luft zu lassen und es so fest zu binden, daß die äußere Luft nicht eindringen kann. Man hält dabei die Blase mit der linken Hand über dem Glase fest und drückt sie mit der rechten ein, zieht mit der linken wieder etwas an und windet den Spagat recht oft herum, ehe man ihn bindet. So behält die Blase trotz des stärksten Anziehens eine Vertiefung, welche der bei der Erwärmung sich ausdehnenden Luft Raum gewährt und das Springen verhindert. \*) Dann schneidet man rund herum die Blase ab, aber nicht zu sparsam, da sie sich zusammenzieht. Auch ist es immer rathsamer, die Blasen doppelt zu nehmen.

\*) So lange dann die Blasen eingedrückt oder gerade bleiben, ist der Inhalt gut, wenn sie sich wölben, jedoch in Gährung, in welchem Falle man sie aufkochen oder verbrauchen muß.



**Weichseln oder Kirschen.** Von Weichseln nimmt man dazu am besten spanische, von Kirschen große saftige schwarze. Die halben Stiele schneidet man weg. Man füllt die Gläser voll, gibt den geklärten Zucker erkaltet darauf und siedet sie 10 Minuten in Dunst.

**Korneliuskirschen.** Die ausgesuchten reifen, aber nicht weichen Früchte werden in Gläser gefüllt, mit dem kalten Zucker bedeckt und 5 Minuten in Dunst gefotten.

**Weinscharl.** Die schönen, noch festen Trauben des Essigdornes wischt man ab, füllt sie mit geklärtem Zucker in die Gläser und siedet sie 10 Minuten in Dunst.

**Zwetschen.** Noch ganz feste Früchte schält man, läßt aber die Stiele daran und legt sie in frisches Wasser. Dann kocht man sie in gezucker-tem Wasser, bis sie in die Höhe steigen, worauf man sie auf einem Siebe abtrocknen läßt. Mit geklärtem Zucker in die Gläser gefüllt, siedet man sie 15 Minuten in Dunst.

**Reineclauden.** Man sticht die festen grünen Früchte mit einer Nadel mehrmals an und legt sie gleich in frisches Wasser. Dann läßt man tüchtig gesalzenes Wasser im Becken aufkochen, gibt die Früchte hinein, deckt es zu und stellt es zum Auskühlen bei Seite. Darauf gibt man sie in frisches Wasser und wechselt dieses oft, bis die Salztheile ausgezogen sind (ungefähr zwei Tage), worauf man sie mit geläutertem ausgekühlten Zucker in die Gläser füllt und in Dunst siedet.

**Marillen und Pfirsiche.** Sie werden halbirt, mit scharfem Messer rein geschält, mit Wasser überkocht, aber nicht weich und in frischem abgekühlt. Dann füllt man sie in Gläser, bedeckt sie mit dem geklärten kalten Zucker und siedet sie 15 bis 20 Minuten in Dunst.

**Ananas.** Geschält zu dünnen Spalten geschnitten, gibt man sie schichtenweise mit gestoßenem Zucker (gleich im Gewichte) bestreut in die Gläser, läßt sie verbunden stehen, bis der Zucker zerfließen ist und siedet sie in Dunst.

**Zuckerbirnen und Lazzeroläpfel.** Man schält sie, läßt den Stiel daran, sticht die Krone aus und legt die Früchte gleich in Wasser mit Limoniensaft. Dann überkocht man sie in Wasser, läßt sie in frischem erkalten und auf einem Tuche abtrocknen. Mit Zucker bedeckt in die Gläser gefüllt, kocht man sie 10 Minuten in Dunst.

**Kaiser-, Salzburger- und andere edle Birnen** ebenso, aber halbirt, mit Maunwasser überkocht und 20 Minuten in Dunst gefotten. Ganz reife ohne überkochen.



**Quitten.** Die geschälten zu Spalten geschnittenen Quitten werden in Wasser gekocht, in frischem abgekühlt, auf einem Tuche abgetrocknet und mit geklärtem Zucker in Gläser gefüllt 20 Minuten in Dunst gesotten.

**Pomeranzenspalten.** Zu 4 Pomeranzen kocht man  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker. Den Geruch der Schalen reibt man mit Zucker ab, diesen gibt man mit den vom Weißen gereinigten Spalten und dem geläuterten Zucker in die Gläser und siedet sie in Dunst.

### Früchte in Slivoviz, Kirschgeist oder Rum.

Von reifen Trauben guter Gattung schneidet man mit einer Scheere kleine Zweige ab, von Weichseln die halben Stiele weg, Pflaumen schält man, Pfirsiche schält und halbirt man, von festen Melonen schneidet man Stückchen und kocht sie mit Zuckewasser. Man gibt die Früchte nur eine Gattung allein oder mehrere gemischt in Einsiedgläser und füllt sie halb voll. Auf ein Pfund solcher Früchte rechnet man  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, welchen man geläutert kühl darauf schüttet und ein halbes Seidel Slivoviz (Zwetschen-Branntwein), ein Stück Zimmt und einige Gewürznelken. Man verbindet die Gläser gut, läßt sie 14 Tage in der Sonne stehen, worauf man sie wie Eingefottenes aufbewahrt und zu Braten statt Compot gibt.

### Früchte in Essig.

Weichseln, geschälte Zwetschen oder Pfirsiche zu Spalten geschnitten, gibt man mit halb so schwer Zucker in Einsiedgläser, füllt die Zwischenräume mit nicht zu scharfem Weinessig aus und stellt sie gut verbunden in die Sonne. Nach 8 Tagen kocht man den Essig mit Zimmt und Gewürznelken auf und gibt ihn kalt darüber, worauf man die Gläser noch einige Wochen in der Sonne stehen läßt.

### Essig.

**Ansetzen und erhalten.** In einem großen, unglassirten schwarzen Krug (oder einem Fäßchen, welchem man oben ein Luftloch gebohrt hat) gibt man scharfen reinen Weinessig und läßt ihn 14 Tage stehen, damit sich die Säure recht in die Poren des Gefäßes hineinziehen kann. Dann nimmt man ein paar Maß vom Essig heraus, stellt das Gefäß in ein warmes Zimmer oder in die Küche, wo es 17 bis 20 Grad Wärme hat, gibt Wein dazu, einige Stücke unpräparirten Weinstein und ein Stück Essigmutter\*) und

\*) Die schleimige Haut in Essigkrügen und Fässern.



deckt das Gefäß nur leicht zu; auch darf es jetzt nicht mehr voll gemacht werden. Wenn sich dann das Nachgefüllte in scharfen Essig verwandelt hat, nimmt man wieder heraus und füllt nach, wozu man auch Weinreste beim Ausleeren von Fässern oder das vom Hahn (der Pipe) Abgetropfte verwenden, und so einen reinen Weinessig erzeugen kann. Ebenso bereitet man auch Essig von ausgegohrenem Obstmost und gibt auch, wenn der Essig schon recht scharf ist, manchmal nur reines Regenwasser dazu. Wenn der Essig nicht rechtzeitig nachgefüllt wird, so stirbt er ab (wird trüb und matt). Statt Wein oder Most kann man auch gekochtes warmes Wasser mit dem achten Theil Spiritus gemischt, zum Nachfüllen nehmen und dies wiederholen, so oft der Essig recht scharf ist. Den herausgenommenen Essig gibt man gut verschlossen in einem Fäßchen oder einer Flasche in den Keller.

Schlecht gewordenen Weinessig wieder gut zu machen, gibt man unreife Weinbeeren in die Flaschen oder Fässer, und wenn er zugleich trübe ist, aufgelöste echte Hausenblase dazu, schüttelt den Essig damit tüchtig auf, läßt ihn dann ruhig stehen und zieht ihn, nachdem er sich gesetzt hat und ganz klar ist, in ein anderes Geschirr ab. Zu 10 Maß Essig nimmt man 3 Weintrauben, die erst anfangen, weich zu werden, rupft sie von den Stängeln und hängt sie in Leinwandtöcken gefüllt, in den Essig.

Simbeer-Essig. Zu 1 Maß ausgefuchter Wald-Simbeeren nimmt man 2 Maß guten Weinessig. Man gibt die Simbeeren in eine Flasche mit weitem Halse, den Essig dazu, macht sie aber nicht ganz voll und bindet sie mit Papier zu. Man stellt sie durch drei Wochen an die Sonne. Nach dieser Zeit sieht man den Essig, füllt ihn in kleinere Flaschen und gibt in jede 1 Löffel voll feines Tafelöl. Gut verstopft und verpicht in einen Keller gestellt kann man ihn Jahre lang aufheben.

Weichsel-Essig wird ebenso bereitet und ist ebenfalls zu grünem und vorzüglich zu Erdäpfel-Salat sehr gut.

Vertram- (Estragon-) Essig. Die Blätter werden von den Stängeln gepflückt in eine Flasche gegeben, die man damit halb voll macht und mit gutem Weinessig anfüllt. Man verbindet sie mit Papier und stellt sie einige Wochen in die Sonne, sieht den Essig dann in Flaschen, versiegelt sie und verwahrt sie an einem kühlen Orte.

Gewürz-Essig zu Wildpret und Saucen. In 5 Maß scharfen Weinessig gibt man 2 weiße geschälte Zwiebeln, 20 Schalotten,  $\frac{1}{2}$  Muscatnuß, die Schale einer halben Limonie, 6 Lorbeerblätter, 15 Stängel von Thymian, 50 Pfefferkörner, 20 Gewürznelken, ein paar Behen Knoblauch oder 2 Kaffeeshalen voll feingeschnittenen Schnittlauch, etwas Gurken-



kraut und Pimpernell (*Poterium sanguisorba*), 10 Hände voll Estragonblätter, stellt die Flasche in die Sonne, wo man den Essig 3 Monate destilliren läßt. Die Flasche muß Handbreit leer sein, wird leicht zugedeckt und anfangs aufgeschüttelt. Man seihet den Essig dann durch Löschpapier und hebt ihn in versiegelten Flaschen auf, und mischt davon nach Geschmack zu Bertram- oder andern Essig.

### Senf zu bereiten.

Süßen Wein halb gegoren (wie man ihn trinkt), kocht man auf die Hälfte ein und kocht bei 2 Maß Wein 8 Loth Zucker mit, wenn er schon einige Zeit siedet. Man gibt, wenn man ihn wegstellt, Limonienschalen, 1 Stück Zimmt und einige Gewürznelken dazu und läßt ihn 10 Minuten zugedeckt stehen, worauf man ihn seihet und damit 10 Loth weißes und 4 Loth schwarzes Senfmehl abrührt. Wird er mit der Zeit zu dick, so kann man noch eingesottenen Wein dazu mischen, welchen man ebenso gekocht in Flaschen aufhebt.

Sardellen-Senf (auf französische Art). Zu 8 Loth braunem Senf, 8 Loth weißen, beide sehr fein gestoßen, nimmt man 8 Loth entgrätete Sardellen, 16 Loth braunen Meliszucker, 2 Schalotten fein gehackt und verrührt es mit ungefähr  $\frac{3}{4}$  Seidel gutem Weinessig, treibt es durch ein Sieb und füllt es in Gläser oder Stein-Tiegel.

### Preißelbeeren (rothe Heidelbeeren) zu Salat und Saucen.

In ihrem eigenen Saft. Man gibt die Beeren, nachdem sie vom Reif erweicht sind, ohne irgend etwas in einen Topf, deckt sie zu und läßt sie im Rohre heiß werden. Sie brauchen nicht zu kochen und sollen nicht gerührt werden. Wenn sie zusammengefallen sind, stellt man sie weg, füllt sie in Einsiedgläser, verbindet diese nach gänzlichem Erkalten und hebt sie an einem trockenen luftigen Orte auf. Gibt man sie zu Braten, so bestreut man sie mit Zucker. Sie sind als sehr gesund bekannt.

Mit Essig. 1 Maß guten Weinessig und 1 Pfund Zucker kocht man, gießt ihn siedend über so viele vom Reif gebrannte Beeren, als man damit bedecken kann, füllt sie in Einsiedgläser und verwendet sie wie die vorige Art.

Mit Zucker eingesotten. Man gibt sie mit halb so schwer gestoßenem Zucker in ein Casseroll und kocht sie zugedeckt im Rohre ungefähr 1 Stunde. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, braucht man sie nicht mehr umzurühren, sondern schüttet das Ganze, sobald es kocht, in einen Durchschlag und gibt den Saft wieder in das Casseroll, siedet ihn auf starkem Feuer



zulzig ein, worauf man die Beeren wieder dazu gibt und ein wenig kocht. Beim Gebrauche kann man sie mit etwas rothem Weine auflösen.

### Paradiesäpfel aufzubewahren.

**In Essig.** Mit reifen, aber nicht weichen Paradiesäpfeln legt man ein Einsiedglas voll, füllt die Zwischenräume mit kaltem Essig aus, welchen man mit etwas Wasser gemischt gekocht hat, verbindet das Glas mit einer Blase und hebt es für den Winter auf. Zur besseren Erhaltung ist es gut, zerlassenes Kernfett darauf zu geben, welches man jedoch immer wieder warm machen muß, nachdem man etwas herausgenommen hat.

**Als Salse.** Man bricht die Paradiesäpfel entzwei, entfernt Saft und Kerne, zerkoht und passirt sie, gibt den dritten Theil im Gewichte gestoßenen Zucker dazu und kocht sie zu einer schönen rothen Salse.

**In Dunst.** Man bricht sie entzwei, gibt Saft und Kern weg, passirt das Fleisch, füllt Seidelgläser damit an und siedet es in Dunst.

**Getrocknet.** Man dünstet und passirt recht reife Paradiesäpfel nachdem man Saft und Kerne beseitiget hat, kocht das Passirte ohne Anbrennen dick ein, streicht es auf Brettchen und läßt es an der Luft trocknen, bis es ganz fest ist, worauf man es vom Brette herab zusammenrollt und aufbewahrt, auf welche Art sie auch zu Suppen brauchbar sind, bis die neuen reif werden.

### Schwämme aufzubewahren.

**Kleine Pilze und Champignons in Essig zu kochen.** Erstere, wenn sie sehr klein sind, läßt man ganz und schneidet nur das Erdige unten weg. Etwas größeren, bei welchen jedoch der Bart auch noch nicht ausgewachsen sein darf, löst man die Hüte ab. Fleckige Stellen schneidet man weg. Den Champignons wird die Haut abgezogen. Man wäscht die Schwämme in kaltem Wasser, kocht sie einige Minuten in stark gesalzenem Wasser (wobei die Haut der Pilze grünlich wird) und läßt sie auf einem Siebe absinken. Indessen siedet man Weinessig mit etwas Muscatblüthe, Pfeffer, Gewürznelken, Lorbeerblättern, kocht damit die Schwämme einmal auf und füllt sie ausgekühlt mit dem Essig und Gewürz in Einsiedgläser. Nach ein paar Tagen bedeckt man die Oberfläche mit Kernfett und verbindet die Gläser mit Blasen.

**Trüffeln mit Wein eingesotten.** Die mit einer Bürste gewaschenen Trüffeln werden geschält in ein Casseroll gegeben und fest zuge deckt ein bis zwei Stunden im Nohre gedämpft. Dann legt man sie in kleine Einsiedgläser, vertheilt den Saft, welcher sich beim Dämpfen heraus-



gezogen hat, in dieselben, füllt sie mit Madeira-Wein voll, verbindet sie mit Blasen und siedet sie in Dunst.

**Champignons-Essenz.** Man reinigt die Schwämme, zieht die Haut ab, schneidet sie blätterig, bestreut sie mit Salz, läßt sie 8 Tage stehen und rührt sie täglich mit einem hölzernen Löffel um. Dann kocht man sie weich und läßt sie auf einem Siebe abtropfen, gibt sie in ein reines Tuch, preßt den Saft gut aus, kocht diesen auf und gibt Muscatblüthe, Gewürznelken und Pfeffer dazu. Dieser Saft, noch ein paar Mal durch Leinwand geseiht, wird in kleinen Flaschen aufbewahrt und hält sich Monate lang gut. Er ist zu Eingemachtem und Ragout vorzüglich brauchbar.

**Champignons einige Zeit aufzubewahren.** Wenn man deren gerade viele hat, kann man sie gereinigt, etwas geschnitten, mit ziemlich viel Butter und Limoniensaft eine Weile auf der Gluth kochen, worauf man sie noch warm in Gläser füllt und an einen kühlen Ort stellt, damit das Fett oben stockt. Sollte zu wenig Fett dabei sein, so gießt man noch welches darüber.

**Getrocknete Schwämme.** Pilze werden von allem Unreinen und den Wärten befreit, auch kann man von den ausgewachsenen die Haut abziehen. Dann schneidet man sie blätterig, streut sie auf Siebe und stellt sie zum Trocknen in die Sonne; an trüben Tagen kann man sie in das sehr kühle Rohr oder einen halben Tag nach dem Brotbacken in den Ofen stellen. Kleine Morcheln faßt man unzerschnitten auf Zwirn und hängt sie zum Trocknen auf. Sie müssen in beiden Fällen vollkommen ausgetrocknet sein, wenn man sie in einen Sack oder in Schachteln gefüllt aufhebt. Man kann sie in die Nähe eines Ofens geben, da sie in einer kalten Speisekammer gleich wieder feucht werden.

### Saure Gurken.

**Kleine Essig- oder Pfeffer-Gurken.** Die ungefähr kleinfingerlang abgenommenen Gurken bestreut man, bei 100 Stück ungefähr mit 1 Eplöffel voll Salz, schüttelt sie auf und läßt sie über Nacht stehen. Dann kocht man Essig mit etwas Wasser gemischt, gibt die mit einem Tuche abgewaschenen Gurken in den Essig, läßt sie am Herde, bis sich ein weißer Schaum zeigt, worauf man sie gleich in eine Schüssel schüttet und erkalten läßt. So macht man es noch zwei Tage nacheinander, dann legt man die kalten abgetropften Gurken zwischen Schichten von Weichsellaub und Dillsamen-Dolden in Einsiedgläser mit weitem Halse oder kleine Fäpchen mit großer Oeffnung, gibt bei jedem Hundert Gurken einige grüne Paprika-shoten und geschälte Schalotten dazu und füllt die Zwischenräume mit kal-



tem, ebenfalls mit Wasser gemischten und gekochten guten Essig (Weinessig) aus. Den ersten Essig darf man nicht dazu verwenden.

**Gurken auf englische Art.** Ausgewachsene Gurken werden geschält und nach der Länge in vier Theile geschnitten. Mit einem Silberlöffel nimmt man die Kerne heraus, salzt die Gurken gut, läßt sie einige Stunden liegen, dann brennt man sie mit siedendem Essig ab und läßt sie auf einem Siebe ablaufen. Man legt sie in Gläser mit Zwiebel, Knoblauch und zu Scheiben geschnitten Porre, gibt Bertram (Estragon), Pfefferkörner, guten frischen Essig und so viel Del darauf, daß dieses den Zutritt der Luft verhindert, und streut bei einem Maßglase eine Handvoll weiße Senfkörner inzwischen. Dann verbindet man die Gläser mit Blasen.

**Mit Zucker und Essig.** 1 Pfund Zucker, 4 Seidel guten Weinessig und 2 Seidel Wasser, Zimmt und Gewürznelken siedet man. Indessen schneidet man 12 ausgewachsene Gurken der Länge nach in vier Theile, nimmt den Schleim und die Kerne heraus, trocknet die Spalten ab und kocht sie eine Weile in dem Essig. Wenn man sie in die Gläser füllt, muß der Essig gut darüber stehen. Man hebt sie mit Blasen verbunden an einem trockenen Orte auf und gibt sie wie die vorigen zu Rindfleisch und Braten. Ebenso kann man Spalten von unreifen Melonen bereiten und verwenden.

**Geschnittene Gurken.** Ausgewachsene, aber noch grüne Gurken geschält schneidet man zu Scheiben, salzt sie, schüttet ein wenig Essig darauf und läßt sie zugedeckt zwei Stunden stehen. Man bindet sie dann in ein Tuch oder Säckchen und hängt sie auf, damit der Saft abfließen kann. In die Gläser gefüllt, gibt man gestoßenen Pfeffer, kalten Essig und so viel Del darauf, daß es zwei Finger hoch darüber steht und sie beinahe im Essig schwimmen. Die Gläser verbindet man mit Blasen. Oder man schüttet siedendes Salzwasser über die geschnittenen Gurken, läßt sie über Nacht auf einem Siebe über diesem stehen, und behandelt sie weiter ebenso.

**Pöckel- oder Salz-Gurken.** Noch feste grüne, ziemlich ausgewachsene Gurken wäscht man mit einer weichen Bürste rein und trocknet sie mit einem Tuche ab. Dann reibt man ein Fäßchen mit Salz aus, belegt den Boden mit Weinlaub, frischen Weichselblättern und Dillolden, gibt eine Schichte Gurken darauf, bestreut sie mit Salz und bedeckt sie mit den Blättern. So macht man es abwechselnd fort, bis das Fäßchen voll ist, worauf man die Zwischenräume mit frischem Brunnenwasser ausfüllt. Vom Salze wird so viel genommen, daß das Wasser nur so scharf wird, wie eine stark gesalzene Suppe, denn durch zu vieles Salz verdirbt man die Gurken, welche dadurch an der Gährung gehindert werden. Das Fäßchen wird gut



verschlagen in die warme Küche gestellt, bis die Gurken in Gährung gerathen, was man am säuerlichen Geruche erkennt, und durch Dazugeben von etwas Sauerteig in Weinblätter gewickelt oder einem Stücke von schwarzem Brote beschleimigen kann. Man stellt nun das Faß in einen Keller, bis die Gurken ausgegoren haben. Vom Anfange an muß das Fäßchen täglich, später alle acht Tage umgekehrt und so oft das Wasser eintrocknet, frisches nachgefüllt werden. Hat man kein Fäßchen, so deckt man die Gurken, in einen Topf eingelegt, mit einem runden Brettchen zu und legt Steine darauf, damit das Wasser immer darübersteht. — Wenn man Gurken herausnimmt, muß man das Gefäß wieder gut schließen.

### Gemüse sauer eingemacht.

**S p a r g e l.** Von mürben frischen Stämmen bricht man unten das Holzige weg, kocht ihn mit gesalzenem Wasser aber nicht zu weich, läßt ihn auf einem Siebe abtropfen, legt ihn in eine weite Schüssel, schüttet siedenden Weinessig darüber und läßt ihn 24 Stunden stehen. Diesen Essig kocht man dann mit etwas Wasser gemischt auf, schäumt ihn ab, wenn er nicht ganz rein ist, gibt ihn wieder warm über den Spargel und wenn er den zweiten Tag wieder gekocht und abgeschäumt ist, kalt über den in Einsiedgläser gestellten Spargel. Dann verbindet man die Gläser mit Blasen und stellt sie in den Keller oder eine trockene kühle Kammer.

**K a r s i o l.** Man theilt ihn zu kleinen Rosen, zieht die Haut von den Stängeln und behandelt ihn weiter wie den Spargel. Mit dem Essig kann man Pfefferkörner und etwas Schalotten kochen.

**Schalotten und kleine Zwiebeln.** Man gibt sie geschält in einen Topf und sehr stark gesalzenes Wasser darauf, daß sie bedeckt sind. Nach 24 Stunden gießt man dieses weg und gibt dafür Neugewürz, Pfeffer, Ingwer und kochenden Essig darüber, läßt sie einen Sud machen und damit kalt werden. Den nächsten Tag schüttet man diesen Essig weg und gibt anderen gekocht und ausgekühlt mit den Gewürzen und Zwiebeln in Gläser.

**R u k r u z** (türkischer Weizen). Man nimmt die kleinen spätern Kolben, welche im Herbst nicht mehr zur Reife und Ausbildung gelangen, wenn sie fingerdick sind, ab, reinigt sie von den Blättern und dem Warte, legt sie in kaltes Wasser, kocht sie Tags darauf mit Salzwasser und behandelt sie weiter wie den Spargel.

**A r t i s c h o c k e n.** Ganz kleine geschlossene Artischocken legt man einige Stunden in Wasser und bereitet sie weiter wie den Spargel.

**B o h n e n s c h o t e n.** Man zieht seitwärts die Fäden ab, wenn man



die Spigen wegschneidet, läßt die Schoten ganz, oder schneidet sie schief ab, kocht sie in gesalzenem Wasser, bis zur gehörigen Weiche, läßt sie auf einem Siebe abtropfen, dann mit siedendem Essig übergossen über Nacht stehen. Man gibt sie mit Lorbeerlaub, Pfeffer und Schalotten in Einsiedgläser und mit Wasser gemischten gekochten Weinessig kalt darüber. Man nimmt jede Gattung Schoten besonders und vorzüglich die kleinen grünen und die gelben Wachsbohnen.

### Gemischte Gemüse (Mixed Pickles).

Auf die früher beschriebene Art kocht man zu den gemischten Gläsern, jedes für sich, wenn die Zeit dazu ist, Spargelstückchen, Karfiolröschen, kleine junge, gelbe Rüben oder ausgestochene Stücke (abgeschabt) kleine Champignons (geschält), Schalotten, kleine Zwiebeln, weiße und rothe Monatrettige, grüne und gelbe Bohnenschoten, kleine Gurken, unreife Artischocken, Stücke von Artischockenböden oder Erdartischocken, Kohlrabi zu Kugeln ausgebohrt, grüne Erbsen, Sellerie, Schwarzwurzel und Cardonen zu Stückchen geschnitten, nußgroße Pomeranzen und Citronen (vor dem Kochen durch 14 Tage abgewässert, nachdem man sie durchstochen hat um das Bittere zu beseitigen) rothe aber noch feste Korneliuskirschen und Weichseln, halbreife Melonen und Kürbisse (zu Stückchen geschnitten, geschält und ohne Fleisch) u. dgl. m. Wenn alle so für sich bereitet sind, füllt man sie gleichmäßig gemischt im Herbst nebst grünen Paprikaschoten in Gläser zusammen, gibt Bertram. (Estragon.) Essig dazu und hebt sie wieder mit Blasen verbunden auf.

**M i t S e n f.** (Auf englische Art.) Wenn man die vorgerichteten Gemüse dann zusammen mischt, kocht man Weinessig fast 1 Stunde lang mit Krenscheiben, Schalotten, etwas Knoblauch, Ingwer, Muscatblüthe, Lorbeerlaub, Pfefferkörnern, Bertram, Paprika und weißem Senfmehl (bei 4 Seidel Essig 12 Loth) schüttet das Ganze heiß durch ein grobes Sieb über die abgetropften Gemüse, deckt sie zu und verbindet sie den nächsten Tag mit Blasen.

### Gemüse in Dunst gekocht.

**E r b s e n.** Man füllt ausgesuchte, recht frische grüne Erbsen in Einsiedgläser, gibt ein Stück Rindschmalz in jedes, verbindet sie mit Blasen und siedet sie  $\frac{1}{4}$  Stunde in Dunst.

**D e r:** Man salzt sie ein, läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen, worauf man sie mit feiner Leinwand abtrocknet, in Dunstgläser füllt, ausgekühltes Zuckerwasser und ausgelaßenes Kernfett dazu gibt, verbindet und in Dunst siedet.

**S a u e r a m p f e r.** Man füllt kleine Dunstgläser damit gedrängt voll, gibt ein Stück Rindschmalz darauf und kocht sie in Dunst.



### Getrocknete Gemüse.

**Erbfen.** Man gibt sie in das Einsiedbecken, bei einer Maß einen Eßlöffel voll fein gestoßenen Zucker dazu und rührt sie auf der Gluth, bis der Saft, welcher sich bildet, verdünstet ist. Dann streut man sie auf Papier und legt dieses auf den lauen Herd oder Nachmittag in das ausgefühlte Sparherdrohr zum Trocknen. Beim Gebrauche läßt man die ganz festen Erbsen über Nacht in Wasser anschwellen und bereitet sie dann wie gewöhnlich.

**Bohnenschoten.** Man schneidet die grünen Schoten nudelig wie zum Kochen, läßt sie wie die Erbsen mit Zucker einziehen oder in stark gesalzenem Wasser nur einen Sud machen und faßt sie auf Siebe zum Abfüßen. Man trocknet sie dann wie die Erbsen und hängt sie in Leinwandsäckchen gefüllt an einem trockenen warmen Orte auf, damit sie nicht weich werden. Man gibt sie ebenfalls über Nacht in Wasser, dann in laues, und kocht sie mit Rindsuppe auf.

### Gemüse und Wurzeln aufzubewahren.

**Spargel.** Um ihn einige Tage ohne Nachtheil aufzubewahren, muß man ihn in feuchte Tücher einschlagen und an einem kühlen Orte aufstellen.

**Erbfen.** Wenn man grüne Erbsen einige Tage erhalten will, läßt man sie in den Schoten, oder wenn sie ausgelöst sind, knetet man sie mit Butter und Wasser so lange mit den Händen ab, bis sich die Butter an die Erbsen angelegt hat, was diese gegen die Einwirkung der Luft schützt, nachdem man das Wasser abgeschüttet hat. Zu 1 Maß Wasser nimmt man 4 Loth Butter.

**Karfiol.** Man hängt die Rosen verkehrt an einer Schnur an einem kühlen Orte auf. Karfiol-Pflanzen, welche im Herbst noch kleine Scheiben haben, setzt man mit den Wurzeln im Keller ein, stutzt die Blätter halb ab und gibt bei gelinder Witterung fleißig Luft.

**Zwiebel, Knoblauch, Schalotten,** in der Luft gut getrocknet, slicht man zu Kränzen und hängt diese an einem trockenen, kühlen, aber frostfreien Orte auf.

**Wintergemüse.** Man nimmt sie im Spätherbste aber vor starkem Froste, und wenn es nicht erst kürzlich geregnet hat, mit den Wurzeln aus, schneidet die welken und abhängenden Blätter weg, setzt sie in einem luftigen frostfreien Keller in Erde ein, wie sie im Garten stehen, aber nahe nebeneinander und sieht fleißig nach, um das etwa Faulende zu entfernen.

**Petersilie,** von der man im Winter Kraut braucht, läßt man im Freien oder setzt sie in Töpfe, während man jene, von welchen man die Wurzeln verwenden will, im Keller in Sand gräbt und auch schichtenweise mit Sand wechselnd auflegen kann, daß das



Kraut auf einer Seite heraussteht. Von Sprossenkohl wird die Spitze abgebrochen, worauf er den ganzen Winter im Keller eingesezt oder im Freien gelassen, die kleinen Köpfschen treibt. Krauskohl bis zu den untern Blättern eingegraben, treibt im Frühjahr die kleinen Blätter. Von Rüben aller Art schneidet man das Kraut und die feinen Wurzeln weg und schichtet sie im Keller auf Haufen, oder wenn Raum ist, gräbt man sie in Sand reihenweise ein, daß die obere Seite ein wenig heraussteht. Kohlrüben, denen man die Blätter bis auf das Herzchen weggeschnitten, kann man auch wie die gelbe und weiße Rübe in Gruben (im Garten) aufbewahren, und sie bleiben frischer, als die im Keller eingesezten. Erdäpfel ausgesucht, über eine Schichte von Kohlenstaub auf Haufen geschüttet und mit Kohlenstaub überschüttet, halten sich sehr gut. Ihre Keime im Frühjahr gibt man weg. Wenn kein Frost mehr zu befürchten ist, schüttet man sie auf den Dachboden, wo sie zwar zusammenschrumpfen, aber lange genießbar bleiben. Wenn man davon kocht, gibt man sie die Nacht vorher in frisches Wasser. Erdartischoken, (Erdbirnen, Topinambour). Man kann sie wie Erdäpfel oder Rüben im Keller oder in Gruben aufbewahren, am frischesten bleiben sie jedoch in der Erde, worin man sie unausgegraben bis zum Frühjahr lassen kann.

Sauerkraut. Das feste Kopfkraut wirft man unter einem Dache auf Haufen und läßt es wenigstens 8 Tage abliegen. Dann wird es gepuht, der Strunk ausgeschnitten, halbirt und auf dem Kraut-Sobel geschnitten. \*) Unter diesen nimmt man es weg und gibt es auf ausgebreitete Tücher, wo man es salzt. Man streut es dann in den im Keller auf Pfosten gestellten Kübel und auf jede Schichte etwas Kümmel, ganze Wachholderbeeren und Quittenspalten oder getrocknete Erbsen, worauf es eingetreten oder mit einem Holzstößel eingestoßen wird, wozu man im ersteren Falle ein Leinwand-Tuch über das Kraut breitet. Wenn es beim Eintreten zu wenig saftig wird, muß man noch Salz dazu geben oder nach ein paar Tagen Salzwasser. Den Boden der Kübel belegt man mit Krautblättern, oben bedeckt man es auch mit solchen, einem Leinwandlappen und mit einpassenden Brettern, und legt Steine darauf, die es recht niederschweren, damit der Saft darüber steht und läßt es unberührt bis dieser sauer riecht und Schaum aufwirft, wozu es ungefähr drei Wochen braucht. Hat es diesen Grad erreicht (aber ja nicht früher), so wird das Wasser abgeschöpft und mit Tüchern abgetunkt, ohne die Steine abzuheben, denn dieses Wasser darf sich nicht mehr in das Kraut

\*) Es ist dabei zu sehen, daß jedes angefaulte Blatt weggeschnitten wird und Niemand Brot dabei ißt, da, wenn solches dazu kommt, das Kraut leicht in Fäulniß geräth.



hineinziehen. Wenn man dann die Steine, Bretter und Lappen weggenommen und alles Unreine mit reinem Wasser abgewaschen und entfernt hat, kann man vom Kraute in ein kleines Schaff zum Bedarfe herausnehmen, damit der Kübel nicht zu oft aufgemacht werden muß. Es muß aber gleichmäßig mit den Fingern herabgekrast werden, damit keine Lücken entstehen. Dann deckt man es wieder auf dieselbe Weise zu, sowie auch das kleine Schaff und gibt frisches Wasser darauf, damit es darüber steht. So oft dieses unrein wird, reinigt man es auf dieselbe Weise. Wenn man es rein hält, bleibt es gut, bis wieder neues Kraut kommt.

Zu Kraut in ganzen Köpfen eingelegt nimmt man die kleinen festen Köpfe, höhlt den Strunk nur wenig aus, gibt in die Höhlung jedes Kopfes eine kleine Handvoll Salz und legt sie in einen Kübel. Man deckt es oben mit Krautblättern und mit einem eingepaßten Holzdeckel, beschwert ihn etwas und läßt es so zwei Tage stehen. Dann gibt man gekochtes Wasser lau darauf, die Zwischenräume auszufüllen, und daß es etwas darüber steht. So läßt man es im Keller eingeschwert stehen, das Wasser täglich beim Zapfen ablaufen und schüttet es oben wieder auf. Auf diese Art wird es wie das andere Kraut sauer und wird sowol geschnitten als Gemüse, wie auch in Stücken, zu Fleisch statt Salzgurken gegeben und sowie die Krautsuppe, zu manchen Speisen verwendet. Um es schnell sauer zu machen, gibt man die Köpfe mit Wasser übersotten in große Töpfe, zwischen jede Schichte Weichselblätter, Dill und etwas Salz und ganz unten und oben ein Stück Sauerteig in Krautblätter gedreht und füllt den Topf halb mit dem Brühwasser, halb mit frischem voll. Man stellt es einige Tage in die Küche, damit es in Gährung geräth, dann kann man es schon kochen und gibt den Topf in den Keller.

**S a u r e R ü b e n.** Die geschälten gewaschenen weißen Rüben werden auf Bahnscharben (Rübenhachel) feiner oder gröber nudelartig geschnitten, in Kübel gegeben und mit Salz und Kümmel bestreut, wie das Kraut eingetreten und eingeschwert. Auch ist wegen der Säure und des Abwaschens dasselbe wie beim Kraut zu beobachten. Um solche saure Rüben schneller haben zu können, gibt man sie gesalzen in dreifingerhohen Schichten in große irdene Töpfe und bestreut jede Schichte mit Mehl, so fährt man fort, bis der Topf voll ist, worauf man sie wie die andern Rüben mit einem einpaßenden Brette und Steine beschwert, aber nicht in den Keller, sondern in die warme Küche in die Nähe des Herdes stellt, damit sie bald in Gährung gerathen.

Ganze Rüben mit Träbern gesäuert. Man legt die



gewaschenen Rüben schichtenweise zwischen Träbern von Birnen oder Äpfeln, nachdem diese an einem lustigen Ort nach dem Pressen aufgeschüttet vollkommen erkaltet sind, schwert sie etwas ein, gibt Wasser darüber, stellt die Kübeln in den Keller und läßt die Gährung ruhig vor sich gehen. Sie werden wie das Kraut gereinigt und beim Gebrauche geschält und mit der Zahnscharbe geschnitten, gekocht.

### Gewürzkräuter.

Die oft gebrauchten Kräuter als Thymian, Majoran, Lorbeerblätter, Garten-Saturei \*) u. dgl. trocknet man in der Luft und bewahrt sie in Gläsern oder Papiersäcken an einem trockenen Orte auf, und um davon beim Gebrauch nicht jedesmal stoßen zu müssen, trocknet man deren mehr auf einmal im kühlen Ofen auf Papier noch besser, bis man sie mit den Händen zerreiben kann, worauf man sie stoßt, siebt und in gut verschlossenen Büchsen oder Fläschchen jede Gattung allein aufhebt. Im Sommer gesammeltes und an der Luft getrocknetes Petersilienkraut, in einem Einsiedglase aufbewahrt und mit den Händen beim Gebrauch zerrieben, kann man wie frisches verwenden.

### Mehl.

Dieses soll man selbst bei einem kleinen Haushalte immer in größerer Menge kaufen, damit man trockenes habe, was bei so vielen Speisen zu deren Gelingen nothwendig ist. Auch wird es oft nur wegen Wassermangel theurer, wogegen man sich durch einen angemessenen Vorrath vorsehen kann. Es muß an einem lustigen Orte gegen Staub geschützt, aufbewahrt und fleißig umgerührt werden. Wenn man davon zum Gebrauche nimmt, schüttelt man es durch ein Sieb. Feines und trockenes Mehl gibt auch mehr aus, als dieselbe Quantität von ordinärem und frischem.

### Eier.

Da man mit einem schlechten Ei die beste Speise verderben kann, ist es besonders im Winter nothwendig, sie vor dem Gebrauche durchzusehen, sowie auch ehe man sie zum Aufbewahren einlegt. Das Sicherste bleibt immer das Durchsehen bei Kerzenlicht an einem dunklen Orte. Eier, welche schwarze Flecken haben und trübe sind, sind fast immer unbrauchbar.

Die zwischen 15. August und 8. September gelegten Eier werden für den Winter aufgehoben, man legt sie meistens in Getreide, Hirse u. dgl.

\*) Auch Wurst- oder Bohnenkraut genannt.



oder in gesiebte Asche ein, daß sie einander nicht berühren, mit den Spitzen gegen aufwärts und stellt sie an einen kühlen Ort. In ein Glas Wasser getaucht und getrocknet, bleiben sie Monate lang gut, wenn man nur frische nimmt. Beim Kaufen der Eier im Winter vermeide man wo möglich die in Kalt eingelegten.

### Honig.

Um den Honig klar aus den Gladen fließen zu machen, stellt man diese in einer zugedeckten Schüssel in die Sonne oder in den kühlen Ofen. Was auf diese Weise ausrinnt, ist der reinste, besonders wenn er aus Gladen von weißem Wachs gewonnen wird (Jungfernhonig genannt). Was noch im Wachs steckt, wird durch leichtes Pressen herausgebracht und in verbundenem Geschirre aufbewahrt. Das Unreine setzt sich nach einiger Zeit oben zusammen, worauf man es leicht abnehmen kann.

### Milch, Obers\*), Schlagrahm, saurer Rahm.

Wenn man Milch aufsetzt, ist besonders große Reinlichkeit sehr wichtig, sowol des Ortes, an welchen sie steht, als vorzüglich in Betreff der Schüsseln. Diese müssen jedesmal mit heißem Wasser und einem Leinwandlappen ausgewaschen, mit lauem geschwemmt, in der Sonne oder auf dem Herde gut ausgetrocknet und vollkommen wieder erkaltet sein. Die beste Gattung dazu bleibt immer gut glasiertes Thongeschir und Glaschüsseln. Wenn die neugemolkene Milch durch ein feines Sieb in die flachen Schüsseln geseiht ist, muß sie unberührt stehen bleiben, bis sich das Obers von der Milch abgefondert hat. Wenn man das Obers mittelst eines Holzmessers abgenommen hat, indem man damit dieses zurückhält, während man die Milch in ein anderes Geschir schüttet, kann man es nach Bedarf mit neugemolkener Milch dünner machen. Zum Verkaufe und zum kalt Essen in Gläsern wird ein Theil des dicken Obers, zu Schaum gesprudelt als Aufpuß darauf gegeben. Dieses ungemischte süße Obers ist als Schlagrahm zu Thee und vielen kalten Speisen nothwendig.

Ebenso soll man von der süßen Milch abnehmen, was man zum Buttermachen bestimmt. Um es zum Buttern aufzuheben, wozu es nicht sauer werden soll, sondern süß mehr und bessere Butter gibt, deckt man es zu, stellt es an einen kühlen Ort und schüttet es täglich in ein anderes reines Geschir bis man genug beisammen hat. Für sauren Rahm soll die Milch auch nur so lange stehen bis sie dick ist, nicht bis sich schon Wasser absondert, dann in

\*) Sahne, Schmetten, Rahm.



den Städten, wo man den auf der Milch zu sauer gewordenen Rahm oft noch zu allem Ueberflus mit Mehl, Topfen oder saurer Milch gesprudelt zu kaufen bekommt, verdirbt man damit manche Speise.

### Topfen (Quark) und Schotten.

Wenn man saure Milch zu Topfen (Käsemasse) bereiten will, gibt man sie abgerahmt in einen Topf und stellt diesen seitwärts auf den Herd. Wenn sich durch die Wärme nach einiger Zeit die Molken abgesondert hat, schüttet man das Ganze in ein mit Leinwand ausgelegtes Sieb und hängt den Topfen, nachdem die Molken abgelaufen sind, in dieser eingebunden auf. Ebenso kann man zusammengelaufenes Obers durch Warmstellen zu Topfen machen, der für Mehlspeisen ganz vorzüglich ist.

Schotten. Die saure Milch wird in einen Kessel auf mäßiger Hitze gekocht und dabei immer gerührt, damit das Käfige recht fein wird. Man feiht dann das Dünne davon weg, und stellt dieses wieder auf und rührt abermals bis sich das Letzte absondert und hängt das Dicke wie den Topfen auf. Dieser Schotten wird in Steintöpfen, Fässern u. s. w. fest eingedrückt, (vorher gesalzen und mit Kümmel gemischt), und wenn das Gefäß gleichmäßig voll ist mit Rindschmalz übergossen, damit keine Luft dazu kann und im Keller für den Winter aufbewahrt. Zum Gebrauche für Schottsuppen, wird er mit etwas Wasser fein abgerührt.

### Molken.

Will man Molken für Kranke bereiten, so gibt man einen Kaffeelöffel voll Labessenz (die man in Apotheken bekommt) in 1 Seidel nengemolkene Milch, rührt es um und stellt es zum langsamen Heißwerden auf Gluth (oder in ein Dunstbad). Wenn es anfängt zusammenzugehen, zieht man es zurück, läßt es noch eine halbe Stunde stehen, und wenn sich die grünlichen Molken vollkommen abgesondert haben, läßt man sie durch Leinwand fließen und trinkt sie lau oder kalt. In Ermanglung von Lab, gibt man auch einen Kaffeelöffel voll präparirten Weinstein in 2 Seidel heiße Milch und läßt sie ebenso zusammengehen. Der Topfen ist wie anderer zum Kochen zu gebrauchen.

### Butter.

Wenn Milch im Sommer 10 Stunden gestanden ist, hat sie sicher schon alles Fette ausgeworfen und kann zum Buttern abgenommen werden. Kann man wegen zu geringer Menge z. B. nur alle 8 Tage Butter rühren, so muß zu dem gesammelten Rahm noch so viel als möglich süßes Obers



genommen werden, da die süße Butter schmackhafter, haltbarer und ausgiebiger ist. Beim Buttern ist der rechte Wärmegrad von großem Einflusse und oft keine andere Ursache, als ein Fehler in diesem Punkte, wenn Butter nicht zusammengehen will. Das Butterfaß muß im Winter an einem warmen, im Sommer an einem kühlen Orte stehen, daher auch im Winter in der warmen Küche, im Sommer im Keller gebuttert werden soll. Ebenso muß der Rahm vorbereitet sein. Das Butterfaß wird vor und nach dem Gebrauche mit heißem Wasser ausgewaschen und an der Luft oder mit kaltem Wasser wieder abgekühlt. Zeigt sich, daß wegen Wärme die Butter nicht zusammengehen will, so kann man das Butterfaß in kaltes Wasser stellen und dieses so hoch gehen lassen, als inwendig der Rahm ist, oder ein Stück Eis oder Butter in das Butterfaß werfen. Durch recht fleißiges Abkneten mit Wasser bekommt die Butter die schöne gelbliche Farbe. Man soll so lange mit frischem Wasser (im Winter mit abgestandenem) wechseln, bis es nicht mehr von der Buttermilch weißlich wird. Leider geschieht dies bei Butter zum Verkaufe viel zu wenig und man muß oft noch selbst diese Arbeit vornehmen. Um Butter im Sommer fest zu machen, kann man sie in Ermanglung von Eis zu Stücken von  $\frac{1}{2}$  Pfund geformt in einen Korb legen und diesen über Nacht in einen Brunnen hängen. Man kann sie in nasse Leinwand gewickelt, öfters mit frischem Wasser bespritzt oder in Blasen gefüllt aufgehängt in einem guten Keller lange erhalten.

Man kann jedoch auch von ganz geringer Menge guten Rahm z. B. von bei Thee übrig gebliebenem Schlagrahm oder mildem sauren Rahm durch tüchtiges Schütteln in einer nur halb vollen Flasche oder durch Schlagen mit einem Kochlöffel in einem kaum halb vollen, engen Kochtopfe immer kleine Portionen frischer Butter machen, die man ebenso auswäscht, knetet und formt und im kalten, oft gewechselten Wasser, dann in einem kalten Keller fest werden läßt.

Die Buttermilch wird wie Milch getrunken und zu ordinären Mehlspeisen verwendet. Eine Maß Rahm gibt ungefähr 1 Pfund Butter und diese  $\frac{1}{4}$  Pfund Schmalz.

Butter einzusalzen. Um gute Sommerbutter besonders Alpenbutter, sowol zu Butterbrot als zum Kochen für den Winter zu erhalten, wäscht man sie so lange in kleinen Portionen aus, bis das Wasser ganz klar bleibt. Nun gibt man zu 20 Pfund Butter 1 Pfund fein gestoßenes Salz und arbeitet das Ganze in einem trockenen Gefäße so lange ab, bis es genau gemengt ist und läßt es über Nacht stehen. Dann wird ein steinerner Topf mit Essig und Salz ausgeschwenkt, der Boden mit feinem Salze bestreut



und die Butter nach und nach hineingegeben fest eingedrückt, damit nicht die geringste Lücke bleibt. Wenn der Topf bis stark fingerbreit vom Rande vollgefüllt ist, legt man feine Leinwand darauf, steckt sie ringsum etwas ein und bestreut sie mit Salz. Nachdem man den Topf 24 Stunden im Keller stehen ließ, gibt man mit Wasser aufgelöstes Salz darauf, daß die Leinwand gut bedeckt ist und legt auf den Topf einen gut passenden Deckel oder einen Stein. Die Leinwand muß immer mit Salzwasser feucht gehalten werden.

### **Rindschmalz.**

Die Butter wird in einer Pfanne oder einem Casserolle auf den heißen Herd gestellt. Man läßt sie anfangs stärker, dann nur langsam kochen und gibt Kufuruzmehl oder Gries (bei 3 Pfund 1 Eßlöffel) und 1 Kaffeelöffel voll Salz hinein, was es haltbar macht und die Säure absondern hilft. Wenn es schön gelb und klar geworden ist, nimmt man den Schaum ab, setzt es bei Seite und läßt es kühl werden. Man feiht es dann langsam in den Kübel oder einen Steintopf, damit nichts vom Trüben dazu komme. Während dem Erkalten rührt man es einigemal auf. Wenn wieder Schmalz gemacht und darauf geschüttet wird, muß man das frühere etwas aufstechen, damit es sich mit dem neuen bindet. Wenn die Buttersäure nicht gut ausgekocht ist, so schäumt das Schmalz beim Backen und verursacht viele Ungelegenheit. Der Bodensatz vom Auslassen wird zum Kochen für ordinäre Kost verwendet. Hat Butter oder Rindschmalz einen unangenehmen Geschmack, so gibt man beim Auskochen Zwiebelscheiben, ein Stück Brot und ein Stück Apfel dazu.

### **Käse aufzubewahren.**

Man wickelt den Käse in einen Leinwandlappen, welcher mit stark gesalzenem Wasser befeuchtet ist und gibt ihn auf ein Brett in einen luftigen, trockenen Keller. Alle 3 oder 4 Tage befeuchtet man die Leinwand von neuem mit Salzwasser.

### **Schweinefett.**

Frischer Speck. Frisch hält er sich nicht lange, ausgenommen, wenn man ihn zu Stücken geschnitten, mit lauem Schweinschmalz in einen Topf eingießt. Er ist zu allem Farcirten, zu Knödeln u. dgl. dem geräucherten vorzuziehen.

Geräucherter Speck. Der ganze Speck eines Schweines wird meistens nur am Rücken auseinander geschnitten, sammt der Schwarte eingefalzen, so lange er noch warm ist, und wenn er einige Tage in Salz ge-



legen, in den Rauch gehängt. Wenn er fest geworden ist, hängt man ihn in die Luft, wo er bis zum Frühjahr bleibt, dann in den Keller gegeben wird.

**Luftspeck.** Den eingesalzenen Speck kann man auch länger an einem kühlen trockenen Orte liegen lassen, dann statt in Rauch, in kalter Zeit nur in Luft hängen und besser als geräucherten zum Spicken verwenden.

**Eingehackter Speck.** Man schneidet den geräucherten Speck zu Streifen, und nachdem man die Schwarte und das Schwarze davon entfernt hat, würfelig. Dieser geschnittene Speck wird nun auf einem Hackstocke feiner gehackt und etwas gesalzen. Dann drückt man ihn recht fest in einen Schmalzkübel ein und sieht, das keine Lücken bleiben, da in solchen leicht Schimmel entsteht. Den auf der innern Seite weggeschnittenen, vom Rauche geschwärzten Speck hackt man ebenso ein, braucht ihn aber nicht mehr zu salzen. Den dicken Rückenspeck kann man zu Stücken von Dreifingerbreite geschnitten, zwischen den gehackten Speck einlegen und so für späteren Gebrauch zum Spicken u. dgl. gut erhalten. Den geräucherten oder Luftspeck kann man auch zu ungefähr pfundschweren Stücken schneiden in Schüsseln oder Pfannen legen und nach dem Brotbacken in den Ofen setzen und so lange darin lassen, bis er wieder kalt geworden ist, dann ebenso einhacken. Er ist auf diese Art weniger dem Schimmlich- und Ranzigwerden ausgesetzt, und ebenso verwendbar. Das ausgeflossene Schmalz gießt man dann oben darüber um die Luft abzuhalten.

**Schweinsmalz.** Wenn man es weiß haben will, läßt man den frischen Speck, zu Stücken geschnitten, in Wasser einen Sud machen. Erkalte schneidet man ihn kleinwürfelig, gibt ihn nebst etwas kaltem Wasser in die Pfanne oder den Kessel und läßt ihn anfangs stärker, dann langsam kochen. Zu 5 Pfund Speck gibt man ungefähr 1 Eßlöffel voll Salz. Man muß öfters mit einem Löffel aufrühren, damit aller Speck gleichmäßig zergeht. Wenn der Speck fennelfarb wird, schüttet man das Ganze in einen Topf und läßt es kühl werden. Dann seigt man es langsam in den Kübel und rührt es während dem Auskühlen ein paar Mal durcheinander. Die ausgedrückten Speckgrammel (Grieben) gibt man in einen Topf und verwendet sie zu Knödeln, Strudeln, Sterz u. s. w. Das Bauchfett wird ebenso behandelt und ungesottener Speck auf die gleiche Weise ausgelassen.

### Gallerte von Schweinschwarten.

2 Pfund Schweinshaut (von einem nicht zu alten Thiere) schneidet man zu zweifingerbreiten Streifen, wässert sie einen Tag mehrmals mit frischem Wasser ab, streicht mit einem Messer das Fett rein weg, sowie auf der



Außenseite alles Unreine und gibt sie wieder in frisches Wasser. Dann läßt man sie bis zum Sieden heiß werden, reinigt sie abermals mit dem Messer und gibt sie in kaltes Wasser. Den andern Tag kocht man sie mit 4 Maß Wasser sehr langsam ohne Umrühren, bis man sie mit den Fingern zerdrücken kann und schöpft dabei Schaum und Fett fleißig ab. Wenn sie weich sind, seigt man die Sulze langsam durch eine aufgespannte Serviette, läßt sie kalt werden, nimmt dann oben und unten das Unreine weg und schneidet die gestockte Sulze zu dünnen schmalen Stückchen, welche man auf Sieben an einem lustigen Orte trocknet. Beim Gebrauche wird diese Gallerte dann wie Aspic mit Eißlar geklärt.

### Fleisch längere Zeit zu erhalten.

Um Fleisch aller Art vor Fliegen zu bewahren, muß man es in eine mit Fliegengitter versehene Kasse an einen kühlen Ort geben, oder in nasse Tücher eingewickelt in einer lustigen Kammer aufhängen oder in trockenen Sand legen; noch besser ist es jedoch, wenn man kann, es in einen Deckelkorb, über dem Wasserspiegel in einen Brunnen zu hängen. In Ermanglung dieser Art ist es auch einige Tage ohne Nachtheil zu erhalten, wenn man es mit Salz einreibt (für 1 Pfund  $\frac{1}{2}$  Loth gerechnet), dann in mit Wasser befeuchtete Leinwand wickelt und darüber Stroh, welches man dann öfters mit Wasser bespritzt. Beim Gebrauche wird es gut ausgewaschen, wobei man auch einige glühende Kohlen in das Wasser werfen kann. In feuchten Kellern nimmt jedes Fleisch einen unangenehmen Geruch an, überhaupt ist Reinlichkeit nothwendig, daher man jeden Gegenstand, der davon beschmutzt ist, mit frischem Wasser waschen muß u. s. w. Es versteht sich, daß solches Fleisch noch nicht auf Eis gelegen sein darf.

Kalbfleisch oder Leber erhält sich in Milch gelegt, die man darüber sauer werden läßt, einige Tage, nur darf es nicht herausragen.

Wildgeflügel läßt man in den Federn, nimmt aber das Eingeweide aus und gibt dafür, nachdem man es inwendig mit einem Tuche ausgetrocknet hat, Pfeffer, Wachholderbeeren, Rosmarin, Lorbeerblätter oder Fichtenblätter u. dgl. in Papier gewickelt hinein, bestreut Augen und verwundete Stellen mit Pfeffer und hängt es an einem kühlen lustigen Orte auf oder steckt es in einen Getreidehaufen.

In Fett. Wenn man Fleisch, besonders Wildgeflügel, so viel überbraten hat, daß es nicht mehr blutig ist, in einen Topf legt und mit lauem Schweinschmalz eingießt, hält es sich in kühler Witterung Wochen lang gut.



Bei Schnepfen kann man die Eingeweide in eine kleine Schale geben, den Bratensaft darüber und das Ganze mit Schmalz bedecken.

In Sulze. Rind-, Hirsch- oder Reh-Fleisch u. dgl. kann man im Winter sehr lange erhalten, wenn man Schweins- oder Kalbsfüße mit der zum Fleische geeigneten Beize kocht, bis diese ganz weich sind, dann das Wildpret etwas bratet oder überdünstet und mit der warmen Sulze in einen Topf gibt. Das Fleisch muß mit der Sulze gut gedeckt sein und diese fingerdick, mit Kernfett, welches darauf stockt, übergossen werden. Man setzt den Topf in den Keller und deckt ihn gut zu. Wenn man davon herausnimmt, muß das Fett und etwas von der Sulze warm gemacht, wieder darüber gegeben werden, damit es die Lücken ausfüllt und wieder einen Deckel bildet. Bei Hirschfleisch kocht man auch rothen Wein mit.

Wildschweinfleisch kocht man, wie (Seite 205) angegeben ist, und legt die großen Stücke fest ein, ehe man den Sud und das Fett darüber gibt. Wenn man es braucht, kocht man ein Stück mit etwas von der Sulze auf.

Reh- oder Hirschfleisch wäscht man mit Tüchern rein ab, reibt es mit Salz und gestoßenen Wachholderbeeren ein und legt es in einen Kübel zwischen zwei Schichten Lorbeerblättern und Thymian. Man bedeckt es mit einem gut einpassenden Deckel, legt Steine darauf und kehrt es öfters um. Auf diese Weise an einen kühlen Ort gestellt, hält es sich sehr lange. Dann kann man Essig mit Zwiebel gekocht darüber geben, worauf es sich wieder einige Zeit aufbewahren läßt. Beim Gebrauche muß man aber dieses zu viele Gewürz abschaben und neue Beize zum Begießen beim Braten richten.

### Einpödeln.

Das Fleisch zu beliebigen Stücken geschnitten nimmt man auf ein Brett und reibt es so lange mit dem in einer Pfanne recht trocken gerösteten Koch-Salz, Salpeter und gestoßenen Kümmel und Wachholderbeeren ein, bis das Salz feucht wird. Dann legt man es in einen Kübel mit Zapfen fest neben- und aufeinander, daß keine leeren Räume bleiben, gibt einen einpassenden Deckel und auf diesen Steine, die es etwas niederschweren. Beim Zapfen läßt man täglich den Saft herab, und schüttet ihn wieder oben darauf, ohne die Steine abzunehmen. Er muß in einem Keller oder anderem kühlen Orte stehen. Statt dem Einreiben mit Salz kann man zu 30 Pfund Fleisch 2 Pfund Salz, 2 Loth Salpeter und 6 Loth Zucker mit 12 Pfund Wasser kochen und kalt darüber schütten; jedenfalls ist es gut, mit Salz gekochtes Wasser kalt darauf zu geben, wenn sich zu wenig Flüssigkeit auszieht, da es damit be-



deckt sein muß. Der Zucker mildert den Salpetergeschmack und trägt bei, das Fleisch roth zu machen. Wenn das Fleisch vom Salze hinlänglich durchdrungen ist, wozu kleine Stücke ein paar Tage, Schinken aber 3 bis 4 Wochen brauchen, nimmt man es heraus und kann es als Pöckelfleisch verwenden oder räuchern, letzteres geschieht in einem Haushalte nur in kalter Jahreszeit.

**Zungen.** Zu einer Ochsen-Zunge oder zu zwei Schweins-Zungen nimmt man eine Handvoll Salz,  $\frac{1}{4}$  Loth Salpeter und 1 Loth Zucker, was man mit Wasser kocht. Dann stoßt man zu dieser Quantität Salz 1 Löffel voll Koriander und Kümmel, einige Wachholderbeeren, Pfeffer, Neugewürz und Gewürznelken von jedem 5 Körner, 2 Behen Knoblauch, etwas Thymian, Limonienschalen, 2 Lorbeerblätter und Schalotten und reibt damit die mit einer Gabel mehrmals durchstochene Zunge ein und schüttet das erkaltete Wasser darüber. Man läßt die Zungen 8 bis 14 Tage fest eingeschwert und gießt den Saft täglich herab und wieder darüber.

**Schweinfleisch.** Mit der Schwarte vom Schweine geschnittene Schinken und Schultern reibt man besonders beim Weine gut ein. Schinken müssen je nach ihrer Größe 3 bis 4 Wochen gepöckelt werden. Nebst Kümmel und Wachholderbeeren kann man Pfeffer, Neugewürz, Koriander und Knoblauch nehmen. Kaiserfleisch (das zu Streifen abgehakte Rippenfleisch) wird zum Räuchern ein paar Tage gepöckelt. Jungfernbraten (die beiden Lenden- oder Moll-Braten) dreht man nach dem Einreiben mit Salz und Gewürze wie zu einer Zunge in Schweinsnetz und läßt sie einige Tage eingeschwert. Schopf- oder Schaf-Braten (das Halsstück vom Schweine) pöckelt man wie die Zungen und dreht es zum Räuchern in Papier.

**Rindfleisch.** Zu beliebigen Stücken geschnitten, klopft man tüchtig, reibt es mit Salz, Salpeter, Wachholderbeeren, Kümmel, Koriander, Pfeffer und Knoblauch ein, und läßt es je nach der Größe länger oder kürzer eingepöckelt. **Kammfleisch** (das vom Ochsenhalse ausgeschnittene Stück) klopft man, reibt es wie die Zungen ein und pöckelt es langsam.

**Gänse.** Große fette Gänse werden gepußt, der Länge nach auf dem Rücken aufgeschnitten und die Beine ausgelöst. Dann reibt man jede mit einer Handvoll Salz, etwas Salpeter und Zucker, Limonienschalen, Pfeffer, Thymian und Koriander ein und legt zwei so aufeinander, daß die Fleischseiten sich berühren, die Haut aber unten und oben kommt. Man läßt sie drei Tage eingeschwert, worauf man die Brüste räuchert, das Uebrige aber meistens gepöckelt (oder auch frisch) verzehrt. Wenn man sie räuchert (wozu



sie acht Tage brauchen), dreht man jede Gans oder jedes Bruststück in Papier und befestigt an beiden Seiten eine Schnur.

### Räuchern.

Man hängt das gepökelte Fleisch auf Stangen hoch in die Wölbung \*) einer offenen Küche und macht am Tage Rauch, indem man grüne Zweige von Fichten oder Tannen auf Gluth legt und nur glimmen, nicht brennen läßt. Am besten dazu, aber nicht überall so leicht zu haben, sind Wachholderstauden. Man schließt dabei Fenster und Thüren, damit der Rauch nicht verloren geht, sondern in die Höhe steigt. In einer solchen Küche soll sehr wenig eigentliches Feuer gemacht werden, da von der Hitze Maden in das Fleisch kommen. In der Nacht muß durch Oeffnen von Thüren und Fenstern so viel wie möglich Luftzug hervorgebracht werden. Wenn Schinken, Schultern, Zungen oder dicke Stücke von Rindfleisch halb geräuchert, nämlich auf der Fleischseite noch weich anzugreifen sind, so muß man es zwischen Brettern mit Steinen beschweren und ziemlich flach drücken, dann hängt man die Stücke wieder in den Rauch. Man muß die genügend geräucherten Stücke immer ausfuchen und abnehmen, was man erkennt, wenn die Fleischseite fest anzufühlen ist, was nicht bei allen Stücken von gleicher Größe zu gleicher Zeit eintritt.

Man läßt das Fleisch dann an einem lustigen kalten Orte hängen und kann es, damit es nicht anläuft, in gekochte, recht starke ungesichhte Buchenlauge tauchen, trocknen lassen und dies mehrmals wiederholen. Wenn geräucherte Würste schmelzen, muß man sie mit Leinwand abwischen und mit Asche bestreuen oder in solche einlegen.

Rindszungen kann man vor dem Räuchern in Schweinsney drehen und geräuchert in Schmalz oder gehackten Speck einlegen, sowie auch Würste und andere kleine Stücke von geräuchertem Fleische.

Kalbschlegel zu räuchern. Nachdem man bei einem Schlegel von 8 Pfund 1 Pfund Kochsalz, 3 Loth Salpeter und gestoßenen Pfeffer eingerieben hat, dreht man ihn in drei Bogen starkes Papier, daß kein Saft heraus kann, kehrt ihn nach 1 Stunde um, und wenn das Papier feucht wird, hängt man ihn in Rauch, wo er 8 Tage bleibt. Das Fleisch darf nicht so fest werden, wie bei Schinken.

Rehschlegel. Man reibt einen Schlegel je nach der Größe mit zwei- oder dreimal so viel Salz und Gewürzen ein, als für 1 Zunge ange-

\*) Damit der Rauch schon abgekühlt ist.



geben ist, läßt ihn 3 bis 4 Wochen eingeschwert und dreht ihn zum Räuchern in Papier.

### Geräucherte Würste.

**Geräucherte Bratwürste.** Man bereitet die Würste wie (Seite 246) angegeben, nimmt aber von der magern Kopfsuppe anstatt Wasser und würzt sie mit Limonienschalen, Pfeffer und etwas Salpeter nebst Salz. Man füllt sie fester als zum Frischbraten und hängt sie zwei Tage in Rauch.

**Selchwürste.** 6 Pfund Rindfleisch von der Keule (zum Theil kann man auch Schweinfleisch nehmen) reinigt man, so lange es noch warm ist, von Haut und Fasern und klopft es mit einem hölzernen Schlegel bis es recht fein ist. Während dem Schlagen gibt man 6 Seidel Wasser mit gestoßenem Knoblauch gemischt und geseiht und 6 Loth Salz nach und nach dazu. So läßt man es über Nacht stehen. Den andern Tag salzt man es nach Geschmack noch mehr, gibt gestoßenen Pfeffer dazu, füllt es in dünne Rindsdärme und räuchert diese Würste einige Tage.

**Cervelat-Würste.** Einen Tag nach dem Schlachten des Schweines wird Fleisch von den Schultern oder anderen guten Stücken von den Fasern geschabt. Zu 5 Pfund solchen Fleisches nimmt man 1 ½ Pfund entfaseretes Rindfleisch von der Keule, bestreut es mit Salz, Salpeter und grob gestoßenem schwarzen Pfeffer und hackt es recht fein. Dann mischt man ein Pfund Speck auch fein, aber besonders geschnitten und grobgestoßenen, weißen Pfeffer dazu und füllt es recht fest in die gleichweiten Rindsdärme, die man vorher auf einer Seite fest verbindet und während dem Füllen öfters ansticht, damit die Luft entweichen kann. Nach dem Füllen zugebunden, hängt man sie in die Luft, nach 24 Stunden legt man sie in laues Wasser, damit die Därme sich erweichen und man die Füllung fester nachschieben kann. Ist dieses geschehen, so steckt man Holzspeile durch, bindet sie und dreht die Wurst in der Mitte zusammen, dann unterbindet man sie mit Spagat, aber ohne sie abzuschneiden und hängt sie in Rauch.

**Salami-Würste.** Man nimmt 5 Pfund mageres Rindfleisch, 3 Pfund Schweinfleisch und 3 Pfund Speck. Alles Bäh und Flüssige wird weggeschnitten, das Fleisch gehackt, der Speck kleinwürfelig geschnitten. Dann läßt man es 24 Stunden stehen, worauf man 10 Loth Salz, 4 Loth gestoßenen Pfeffer und 3 Loth Kardamomen dazu gibt und es recht fest in weite Rindsdärme einfüllt. Man bindet sie 1 Schuh lang an beiden Enden mit Spagat zu, durchsticht die Würste mit Nadeln, damit keine Luft darin



bleibt, schiebt die Füllung nach 24 Stunden wie obige zusammen, hängt sie durch 14 Tage in Rauch und dann an einem kalten Orte auf.

**Preßwürste.** Wenn ein geschlachtetes Schwein gepuzt ist, wird der Kopf abgeschnitten und in einige Theile zerlegt. Diese gibt man in heißes Wasser und kocht sie nicht ganz weich. Aus dem Sude genommen, löst man die Beine aus und schneidet den Speck weg, Fleisch und Haut aber wie kurze, recht dicke Nudeln. Dazu gibt man dann Salz, Pfeffer, Neugewürz, etwas Majoran und so viel von der Suppe, daß es saftig ist. (Zum Kopfe eines erwachsenen Schweines ungefähr 1 Maß.) Zu diesem kann man auch den Kopfspeck würfelig und eine gepökelte Zunge, in große längliche Stücke geschnitten, mischen. Man füllt dies in den sogenannten Bodensack (vom Ochsen) oder in den Schweinsmagen. Auf der offenen Seite steckt man nach dem Füllen einen Holzspieß durch und verbindet ihn recht fest. Wenn man das Eingefüllte schön gleich vertheilt hat, werden auch in der Mitte 2 Holzspieße durchgesteckt, um es zu unterbinden, damit 2 Würste werden, die man dann auseinander schneidet. Nun kocht man diese Würste in der Kopfsuppe 1 Stunde lang. Es darf aber nie aufwallen; um es zu dämpfen, schüttet man kaltes Wasser dazu. Man sticht sie dabei öfters mit einem gespizten Hölzchen an, damit die Luft heraus kann. Sie werden dann zwischen zwei Brettern mit Steinen beschwert, worauf man sie abermals ansteicht. Sie müssen aber nur allmählig mehr beschwert werden, damit sie nicht springen. So läßt man sie 24 Stunden, dann hängt man sie 4 Tage in Rauch und zuletzt in die Luft. Sie halten sich Monate lang.

**Oder:** Man würzt sie mit Kümmel, Zwiebel, die man reibt, Limonienschalen und Pfeffer. Auch kann man die Suppe mit etwas Blut mischen und großwürfelig geschnittenen Kopfspeck unter das länglich geschnittene Fleisch mischen. Man füllt es auch in die Schweinsblase oder in weite Rindsdärme.

**Blut- oder Roth-Würste.** Gekochtes Bauchfleisch vom Schweine schneidet man würfelig, Lunge, Herz, Nieren und Milz hackt man fein, frischen Speck schneidet man kleinfingerdick würfelig. Das Ganze mischt man dann mit der kalten Schweinsuppe und mit Blut dick aber saftig, würzt es mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian, Ingwer und Zwiebel und füllt es in den Schweinsmagen oder in dicke Rindsdärme. Man behandelt sie weiter wie die Preßwurst, und räuchert sie 8 Tage.

**Schwarzen-Würste.** Die Schwarzen vom ganzen Schweine kocht man und schneidet sie nudelig und das schlechtere Fleisch vom Bauche u. dgl. ebenfalls gesotten, zu großen Würfeln. Dieses mischt man mit der



Suppe und würzt es mit Salz, Pfeffer, Neugewürz, Thymian, Zwiebel, Knoblauch und Kümmel. Man füllt es in gleichweite Rindsdärme und kocht, preßt und räuchert sie wie die Preßwürste.

### Ueber das Zufüttern (Mästen) des Geflügels.

Im Allgemeinen ist dabei wichtig ein ruhiger, reinlich gehaltener, etwas dunkler, aber nicht kalter oder dumpfiger Ort, und daß die Thiere wenig oder keine Bewegung machen können, nebst reichlicher, abwechselnder, mehligter Nahrung, und daß man sie, wenn sie fett sind, absticht, da sie sonst wieder abnehmen.

**Junge Hühner.** Man sperrt nicht zu viele in eine Steige und streut Sand unter diese, um sie rein halten zu können. Zum Fressen gibt man ihnen mehrmals des Tages von gekochtem, (gequelltem) Weizen, Hafer, Gerste (aber nie Roggen) oder mit Milch befeuchtete Semmelbrösel, Sterz von Kukuruz-Mehl und zerbröselten Topfen, aber nicht mehr auf einmal, als sie aufressen können, zum Trinken Wasser mit Kiesel sand und einem Stücke Eisen darin, mitunter auch Milch in einem andern Gefäße.

**Kapaunen.** Man behandelt sie anfangs wie die Hühner, die letzten drei Wochen darf man sie aber nicht mehr selbst fressen lassen, sondern muß sie vier Mal des Tages schoppen, wobei man ihnen jedesmal so viel in den Hals steckt, daß der Kropf ziemlich voll ist, und ihnen etwas Milch nachgießt. Man kocht dazu den Kukuruz weich, salzt ihn und gibt den Fleischschaum oder sonst etwas Fett darauf, damit er leichter durch den Hals schlüpft. Erst wenn das frühere aus dem Kropfe verdaut ist, soll man wieder schoppen. Wasser zum Saufen müssen sie besonders nach dem Schoppen stets frisch haben. Wenn mehrere in einer größeren Steige beisammen sind, muß man sie durch Bretter von einander trennen.

**Gänse.** Diese mästet man meistens in einem sogenannten Gänsestize\*), dessen enger Raum sie zur Ruhe zwingt und sie auch hindern soll, sich mit dem Schnabel selbst das Fett auszuziehen. Dieses Behältniß muß an einem ruhigen Orte stehen, daß sie von andern Thieren nicht belästigt werden, und wenn mehrere in der Mast sind dürfen sie einander auch nicht sehen. Man schoppt sie die letzten Wochen vier Mal des Tages mit gekochtem gesalzenen und etwas geschmalzenen Kukuruz, steckt auch jedesmal ein paar Stückchen Kohlen von hartem Holze in den Schlund oder streut diese

\*) Ein Käfig, Korb oder großer Topf, in welchen sie zum stehen und sitzen gerade Platz und hinter sich ein Loch haben, durch welches der Mist hinausfällt und vor sich eine Oeffnung, durch welche sie den Kopf stecken.



gestoßen über das Futter, wodurch sie leichter verdauen, schüttet etwas Milch nach und läßt sie nach Belieben Wasser saufen, gibt ihnen aber außer der Zeit des Schoppens kein Wasser hin. Statt mit Kukuruz kann man sie auch mit Nudeln von Schwarzmehl schoppen, welche man mit Wasser macht und etwas gepulverten Spießglanz unter das Mehl mischt und im kühlen Ofen trocknet. Die kleinfingerdick gemachten Nudeln darf man nicht zu spizig formen. Man gibt davon eine Handvoll in Wasser und nimmt eine nach der andern heraus, um sie in den Hals zu stecken, worauf man Milch nachgießt. Die Mast dauert bei 4 Wochen.

**Enten** werden mit Kukuruz, wie die Gänse geschoppt, aber nicht eingesperrt, sondern in einen trockenen, fleißig gereinigten Stall gegeben. Man setzt Wasser zum Baden hin oder läßt sie zu fließendem gehen.

**Indian. Wälsche Hühner.** Man läßt sie in einem dunklen Stalle frei herumgehen oder gibt sie später in einen Gänsestich und schoppt sie dabei mit geschwelltem Kukuruz oder mit Nudeln von türkischem Mehle, gibt darauf ebenfalls Kohlenstückchen und Milch und in das Wasser Kies- sand. Fett werden sie nur, wenn sie schon ausgewachsen sind, die im Sommer ausgebrüteten am Ende des Winters.

### Fischen den Schlammgeschmack zu nehmen.

In ein halbes Schaff voll Wasser gibt man eine Handvoll Salz und die lebendigen Fische. Dieses Wasser mit Salz wechselt man drei oder vier Mal, dann schlägt man die Fische ab.

### Krebse außer dem Wasser zu erhalten.

Einen geflochtenen Korb bespritzt man mit Flußwasser und gibt Bren- nesseln, ein paar Hände voll Weizenkleie, eine Handvoll Kümmel, ein zer- drücktes Ei und die Krebse hinein, verbindet den Korb mit einem Tuche und stellt ihn im Keller auf Sand. Alle drei Tage muß frisches Wasser über den Korb gespritzt und von den genannten Sachen nachgegeben werden.