

Das Buch
der
Konserven.

Praktische und theoretische Anleitung
zur
Herstellung von Obst und Gemüse
in Büchsen und Flacons

von
M. v. Redelien,
Herausgeberin von „Haus und Herd“.

Mit neun Abbildungen.



Riga,
Verlag von M. Kymmel.
1897.

Ex. A - 179 18

Das Buch der Konserven.

Praktische und theoretische Anleitung

zur

Herstellung von Obst und Gemüse in Büchsen und Flacons

von

M. v. Redelien,

Herausgeberin von „Haus und Herd“.

Mit neun Abbildungen.



Riga,

Verlag von N. Kimmell.

1897.

TARTU ÜLIKOOLI
RAAMATUKOGU

i 209 6085 73

Vorwort.

Wenn Sommer und Herbst ihren Reichtum an Früchten auszuteilen beginnen, so steigt der bedächtigen Hausfrau die Frage auf, wie sie die Massenvorräte bergen, für die erntelose Zeit des Winters und Frühjahrs aufheben und vor Verderbnis schützen soll.

Die Sorge ist fast so alt, wie es Menschen und einen Winter giebt.

Die rastlos vorwärtzstrebende Industrie hat es ermöglicht, während des langen Winters, wo die Natur nichts hervorbringt, mit verhältnismäßig wenig Mitteln die Erstlingsgemüse des Frühjahrs auf die Tafel zu zaubern, indem sie die Konserven erfand.

Der berühmte Naturforscher Gay-Lussac war es, welcher die Anregung zum Konservieren gab, und der französische Koch Appert wandte es zuerst im Jahre 1804 an.

Das Appert'sche Verfahren besteht in seiner neuesten Form im wesentlichen darin, die verschiedenen Nahrungsmittel in Blechdosen zu füllen, sodann den Deckel sorgfältig aufzulöten und die Büchsen im Dampfbade zu kochen, um hierbei alle Fäulnisorganismen zu töten.

Während die Konserven noch vor 10 Jahren ausschließlich nur den reichsten Leuten zu gut kamen, sind sie jetzt durch die in den letzten Jahren entstandene Konkurrenz und die dadurch gedrückten Preise auch weiteren Kreisen zugänglich geworden, allein immer noch nicht in dem Maße, wie es allen Familien zu wünschen wäre. Diese Allgemeinheit kann erst erzielt werden, wenn die Hausfrau sich ihre Konserven selbst herstellt. Daß dies bis jetzt noch nicht geschieht, hat wohl besonders darin seinen Grund, daß den Frauen bei der Herstellung der Konserven 1) die Kenntnisse und besonderen Handgriffe des Konservisten fehlen und 2) daß es zu umständlich und zu teuer ist, bei jedem kleinen Quantum Dosen den Klempner zum Berlöten der Dosen herbeizuholen, der, meistens selbst hierbei Laie, es nicht besser macht, als es jede Hausfrau mit leichter Mühe erlernen kann. Es dürfte daher einem allgemeinen Bedürfnisse entsprechen, wenn

eine Gelegenheit geboten würde, bei welcher all' diese Kenntnisse, Handgriffe und Fertigkeiten Gemeingut der Hausfrauen werden könnten.

Eine solche Gelegenheit soll durch das vorliegende Büchlein gegeben werden, welches den Zweck hat, den Leser in ausführlicher, gemeinverständlicher Weise in die Kunst des Konservierens einzuweihen. Es soll dabei nicht genügen, eine größere Anzahl von Recepten öffentlich bekannt zu geben, sondern es sollen auch die scheinbar unwesentlichsten Umstände und Vorgänge, welche dabei in Betracht kommen, eingehend beleuchtet und erläutert werden. Hält sich die Hausfrau streng an die gegebenen Anweisungen, so kann sie versichert sein, eine ausgezeichnete Konserve zu erhalten, welche vor Schaden durch Verderben beim Aufbewahren vollkommen geschützt sein wird.

Indem ich mein „Buch der Konserven“ hiermit der Öffentlichkeit übergebe, spreche ich zugleich den Wunsch aus, daß es sich viele Freunde erwerben möge; als treuer, zuverlässiger Ratgeber in allen Fragen der Einmachekunst wird es dem Buche nicht schwer fallen, sich diese Freundschaft dauernd zu erhalten.

Die Verfasserin.

Inhaltsverzeichnis.

Vorwort	III
-------------------	-----

I. Allgemeines über das Konservieren in Blechdosen.

1. Das Zulöten der Dosen	2
2. Die Aufbewahrung der Reste (Gemüse u. Früchte) aus ange- brochenen Dosen	4

II. Die Konservierung der Gemüse in Blechdosen.

a) Das Vorkochen	5
b) Das Auffüllwasser	5
c) Das Nachkochen	6
1. Stangenspargel	6
2. Bruchspargel	7
3. Erbsen	7
4. Schnittbohnen	9
5. Brechbohnen	9
6. Blumenkohl	10
7. Teltower Rübchen	10
8. Carotten	10
9. Tomaten	11
10. Rosenkohl	11
11. Morcheln	11
12. Champignons	12
13. Barawicken	12
14. Spinat	12
15. Artischofen	13

III. Die Konservierung der Früchte in Blechdosen.

1. Erdbeeren	15
2. Himbeeren	15
3. Johannisbeeren	16

4. Kirschen	16
5. Stachelbeeren	17
6. Pflaumen	17
7. Reineclauden	17
8. Birnen	18
9. Äpfel	18
10. Aprikosen	18
11. Pfirsiche	18
12. Ananas	18

IV. Die Konservierung von Obst in Glacés.

A. In Zucker eingekochte Säfte	19
1. Gartenerdbeeren	20
2. Walderdbeeren	20
3. Himbeeren	20
4. Johannisbeeren	21
5. Schwarze Johannisbeeren	21
6. Kirschen	21
7. Stachelbeeren	22
8. Verberizen	22
9. Pomeranzensaft	22

B. Im eignen Saft eingekochte Früchte (Dunstobst)	22
1. Aprikosen	23
2. Pfirsiche	23
3. Reineclauden	24
4. Birnen	24
5. Äpfel	24
6. Kirschen	25
7. Ananas	25

C. Pastilla (Getrocknete Obst- marmelade)	25
1. Pastilla von Äpfeln	25

	Seite
2. Pastilla von Himbeeren . . .	26
3. Pastilla von Strickbeeren . . .	26

V. Früchte und Gemüse in Essig.

1. Saure Kirschen	27
2. Pflaumen in Essig	27
3. Melonen in Essig	27
4. Kürbis in Essig	28
5. Saure Birnen	28
6. Paradiesäpfel in Essig	29
7. Grüne Bohnen in Essig	29
8. Blumenkohl in Essig	29
9. Perlzwiebeln in Essig	30
10. Maiskolben in Essig	30
11. Saure Gurken in Essig	30
12. Champignons in Essig	31
13. Saure Barawiden	31
14. Tomaten in Essig	31
15. Mixed-Pickles	32

Anhang. VI. Likör.

	Seite
1. Apfelsinen-Likör	33
2. Erdbeer-Likör	33
3. Himbeer-Likör	34
4. Kirsch-Likör	34
5. Ebereschen-Likör	34
6. Vanille-Likör	34
7. Nuß-Likör	35
8. Malifta	35
9. Chartreuse	35
10. Curaçao	35

VII. Dörrobst.

1. Äpfel	39
2. Birnen	40
3. Kirschen	41
4. Pflaumen	41
5. Erbsen	41
6. Bohnen	42
7. Blumenkohl	42
8. Kohl	42
9. Karotten	43
10. Suppengemüse oder Julienne .	43

I. Allgemeines über das Konservieren in Blechdosen.

Wie bereits im Vorwort kurz angedeutet, machte f. B. ein gewisser Herr Appert, um Fleisch, Gemüse &c. zu konservieren, den Vorschlag, dasselbe zuvor zu braten oder zu kochen und zwar gerade so, wie es für die Tafel geschieht, es hierauf in Blechdosen einzulegen, diese luftdicht zu verlöten und dann während einiger Zeit bis zum Siedepunkt zu erhitzen. Die Versuche gelangen und lieferten das geradezu unfehlbare Resultat, daß sich nach dieser Methode jede Art von Nahrungsmitteln auf so zu sagen unbegrenzt lange Zeit genießbar erhalten läßt.

Es sind nun, trotzdem die Methode ziemlich einfach ist, doch so viele scheinbar unwesentliche Dinge zu beachten, daß es nötig erscheint, vor Angriff unserer Spezialaufgabe all' diese genau zu beleuchten. Nur dann können die Hausfrauen sich ein teures Lehrgeld ersparen, wenn sie mit Geduld und Aufmerksamkeit unseren detaillierten Ausführungen folgen.

Wie schon erwähnt, haben wir bei dieser Methode Blechdosen nötig. Da hat man denn unter all' den möglichen und unmöglichen Formen, Gestalten und Größen herausgefunden, daß die cylindrische, nicht allzugroße Dose die beste und bequemste ist. Beim Ankauf von Blechdosen wende man sich stets nur an alte, bewährte Firmen; schlechte Blechdosen zu vielleicht etwas billigerem Preise zu kaufen, ist dringend abzuraten, da dann der ganze Erfolg der Konservierung zweifelhaft werden würde.

Man untersuche genau die Stellen, welche verlötet sind, wobei nachzusehen ist, ob die Verlötung sorgfältig und glatt ausgeführt wurde und ob das Lötzinn fast gleichen Glanz mit dem Blech der Dose hat. Ist dieses Lötzinn matt im Glanz, so ist zuviel Blei dabei und dadurch der spätere Inhalt der Dose in gesundheitlicher Beziehung gefährdet. Ehe man die Dosen kauft, möge man genau jeden einzelnen Deckel betrachten, ob derselbe glatt ausgestanzt und besonders der Rand zum Einsetzen in die Rute glatt und rundum gleichmäßig geschnitten ist. Wenn die Deckel mit einiger Anstrengung, aber doch ziemlich bequem in die Rute eingebrückt werden können und sich rundum glatt einlegen, so sind die Dosen

richtig gearbeitet. Ein großer Fehler ist es, wenn der Deckel zu leicht hineingeht, da alsdann bei dem größeren Zwischenraum zwischen Deckelrand und Dose das flüssige Zinn hindurchläuft, sobald die Dose verlötet werden soll, und der Inhalt dadurch verunreinigt wird.

Ganz unbrauchbar ist die Dose, wenn dieselbe für den Deckel zu eng ist. Nichts kann mehr außer Fassung bringen und die Luft zur Weiterarbeit nehmen, als wenn man nach genauer Beobachtung aller sonstigen Vorbedingungen vor der gefüllten Dose steht und dieselbe paßt nicht für den Deckel. Daher sei nochmals auf eine genaue Prüfung der Dosen und Deckel beim Ankauf hingewiesen.

1. Das Zulöten der Dosen.

Der Umstand, daß man gezwungen ist, oft nur wegen weniger Dosen den Klempner zum Zulöten herbeirufen zu müssen, ist gewiß ein nicht unwesentlicher Abhaltungsgrund, daß die Hausfrauen nicht schon sämtlich sich ihre Konserven selbst herstellen. Wenn man aber bedenkt, daß gerade die Frauen sich besondere Fertigkeiten in Handarbeiten anzueignen die Fähigkeit haben, so müßte man doch annehmen, daß das Zulöten der Blechdosen ebenso leicht und gründlich von denselben erlernt werden könnte. Ich will es daher versuchen, die Beschreibung der Arbeiten und die Vorgänge beim Zulöten der Dosen derart ausführlich und verständlich vorzuführen, daß es mit genauer Befolgung dieser Angaben keiner Frau schwerfallen kann, diesen, mehr auf Gewissenhaftigkeit, als auf Kunstfertigkeit beruhenden Handgriff zu erlernen und ohne Schaden auszuführen.

Zum Löten sind zunächst folgende Utensilien notwendig: LötKolben, Lötzinn, Salmiak, Hammer, Feile, zwei feuchte Lappen, ein kleiner Pinsel und Lötwasser.

1. Der LötKolben besteht aus Kupfer, welches die Fähigkeit besitzt, eine gewisse, zum Schmelzen des Zinnes notwendige höhere Temperatur längere Zeit ohne neue Erhitzung zu bewahren.

Der LötKolben soll leicht und handlich sein; die Erhitzung desselben geschieht am besten im Coaksöfen, kann aber auch durch glühende Holzkohlen erreicht werden. Ehe der erhitzte Kolben zum Löten verwendet wird, muß derselbe an seiner Spitze gut und sauber verzinnt werden, was geschieht, wenn man dieselbe mit einer Eisenfeile glatt abfeilt, dann mit Salmiak bestreicht und während dessen mit Zinn zusammenbringt. Das Verzinnen der Kolbenspitze hat den Zweck, zwischen dem heißen, im Schmelzpunkt stehenden Zinn am Kolben, dem Verlötzinn und der Verlötstelle ein gleichmäßiges Schmelzen und Verbinden zu bewerkstelligen. Die Ver-

bindung des Lötzinns mit dem Zinnüberzug der Blechdose wird noch befördert durch das Lötwasser, welches für das Zulöten der Nahrungsmittel enthaltenden Dosen aus einer Auflösung von fein gestoßenem Kolophonium in Spiritus bestehen muß.

2. Das Lötzinn ist in der zum Zulöten der Dosen erforderlichen Qualität dadurch leicht zu erkennen, daß die Stangen ziemlich hell glänzend sind und sich auf denselben blumenartige Bildungen zeigen.

Die Form der Zinnstangen soll möglichst dünn und schmal sein, da hierdurch eine gleichmäßige, dünne und saubere Verlötung erzielt werden kann.

3. Salmiak, in Stücken, welche der gewöhnlichen Soda sehr ähnlich sehen, dient dazu, die Kolbenspitze vor dem Verzinnen derselben gut zu reinigen und zur Aufnahme des Zinnes zu befähigen.

Der Salmiak muß an einem trockenen Orte, am besten in Papier eingewickelt, aufbewahrt werden.

4. Hammer, möglichst klein, bequem und sauber zum leichten Aufklopfen auf den Rand des in die Dose eingesetzten Deckels, damit sich diese besser und ringsum gleichmäßig einsetzt.

5. Feile. Eine Eisenfeile ist notwendig, um von Zeit zu Zeit die Kolbenspitze auf beiden Seiten sauber und glatt abzufilen, damit dieselbe von Unreinlichkeiten, welche der Aufnahme des Zinnes hindernd im Wege stehen, befreit und sie zugleich für einen glatten Zinnüberzug in Stand gesetzt wird.

6. Zwei Lappen; ein kleiner, glatter, zum Abputzen der Deckelnute und des Deckelrandes und ein größerer, welcher immer etwas feucht gehalten werden muß, dient zum Abputzen des Kolbens, so oft dieser dem Feuer entnommen wird. Am besten und bequemsten wird dieser Lappen in zusammengepacktem Zustande auf den Tisch gelegt und so an demselben die Kolbenspitze nach beiden Seiten abgeputzt.

7. Pinsel, ein solcher dient dazu, um

8. das Lötwasser dünn auf die Verlötfstelle aufzustreichen, damit das Zinn sich gegenseitig besser erhitzt, angreift und intensiver verbindet. Das Lötwasser ist eine Auflösung von feinst gestoßenem Kolophonium in Spiritus.

Nachdem wir nun die einzelnen Utensilien, welche beim Zulöten der Dosen in Anwendung kommen, näher kennen gelernt haben, wollen wir in Folgendem das Zulöten in seinen einzelnen aufeinanderfolgenden Ausführungen genau beschreiben.

Die mit dem Deckel versehene Dose wird auf einen Tisch, der nahe am Fenster steht, gestellt, und, nachdem man davor auf einem ziemlich

hochsitigen Stuhle Platz genommen hat, der Pinsel in das bereitstehende Lötwaſſer eingetaucht, aber ſo, daß er ſich nicht zu voll ſaugt, und damit die Naht zwiſchen dem Deckelrand und der Doſe beſtrichen. Dann die Lötzinnſtange in der linken und den gut verzinnnten Kolben in der rechten Hand, werden an vier im Kreuz ſtehenden Punkten in der Naht durch Berührung der Spitze des Lötſkolbens mit dem Ende der Zinnſtange unmittelbar über der Stelle, wohin das geſchmolzene Zinn kommen ſoll, je ein ſtarker Tropfen Zinn fallen geſaſſen. Damit man dann mit der linken Hand die Doſe auf ihrem Boden drehen kann, wird die Stange Zinn beſeite gelegt und dann mit der Spitze des Kolbens langſam von einem Tropfen Zinn nach dem andern der Naht entlang hingefahren, wodurch das Zinn gleichmäßig verteilt wird.

Nun wird die Doſe mit der linken Hand durch eine raſche Bewegung in die unmittelbare Nähe des Ohres gebracht und zwar ſo, daß der eben zugelötete Deckel nach unten gekehrt, dem Ohre am nächſten iſt. Hört man dabei ein leiſes Biſchen, ſo iſt die Verlötung nicht luftdicht und muß wiederholt werden.

Sollte trotzdem eine undichte Stelle an der Doſe verbleiben, ſo wird ſich dies bei dem Nachkochen dadurch zeigen, daß aus derſelben Luſtperlen durch das Waſſer in die Höhe ſteigen; die Doſe muß dann raſch dem kochenden Waſſer entnommen und von neuem durch Verlöten luftdicht geſchloſſen werden.

In neuerer Zeit iſt, beſonders in den Fabriken, vom Verlöten der Doſen Abſtand genommen und wird der luftdichte Verſchluß durch Maſchinen-Druck bewirkt. Die Firma R. Karges in Braunschweig liefert ſolche Verſchlußmaſchinen preiswert und nach beſtem System.

2. Die Aufbewahrung der Reſte (Gemüſe oder Früchte) aus angebrochenen Doſen.

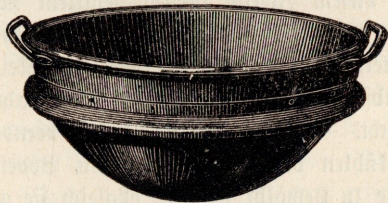
Wenn mit Konſerven gefüllte Doſen angebrochen werden und der Inhalt nicht ſofort verbraucht wird, ſo iſt der Reſt alſbald aus der Doſe zu entfernen und in Steingut oder Porzellangeſäße zu bringen, wo er immerhin noch einige Tage lang aufbewahrt werden kann, ſo z. B. Gemüſe 2—4 Tage. Früchte können 8—10 Tage lang erhalten werden, wenn über dem geöffneten Geſäße, in welches ſie gebracht wurden, vorſichtig etwas Schwefel verbrannt und der Deckel dann dicht ſchließend aufgeſetzt wird. Sollten trotzdem die Früchte in eine ſchwache Gärung übergehen, ſo läßt ſich der dadurch erzeugte ſcharfe Geſchmack durch langſames Erhitzen der Früchte biſ auf etwa 55—60° R. wieder beſeitigen.

II. Die Konservierung der Gemüse in Blechbüchsen.

Zum Konservieren in Blechbüchsen werden Gemüse am besten morgens zwischen 4—6 Uhr gepflückt und sofort verarbeitet. Transportiert dürfen Gemüse, die man in Blechbüchsen einmachen will, nicht werden. Nachdem dieselben sorgfältig gereinigt sind, schreitet man zum

a) Vorkochen (oder blanchieren).

Zu diesem Zweck legt man die Gemüse in stark kochendes Wasser und läßt sie dann einige Minuten kochen. Vorzüglich ist hierzu ein Blanchierkessel, wie ihn die Abbildung zeigt, zu verwenden. (Die genaue Angabe erfolgt bei jedem einzelnen Recept.) Mit der größten Präcision ist hierbei zu verfahren. Besonders bei zarten Gemüsen muß man sehr vorsichtig sein; eine Minute längeres Vorkochen wie ange-

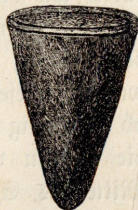


Blanchierkessel.

geben, macht oft den Erfolg sehr zweifelhaft. Sehr wichtig ist es nun, daß die Gemüse, die man nach der genannten Kochzeit aus dem Wasser genommen und auf ein Baststieb gelegt hat, so lange mit kaltem Wasser übergossen werden, bis man überzeugt ist, daß sie total abgekühlt sind; dann erst legt man sie in die Büchsen, welche stets vorher ausgekocht und sorgfältig getrocknet sein müssen. Beim Füllen derselben achte man darauf, daß die Büchsen bis 1 cm unter dem Rande gefüllt sind. Sind sie weniger voll, so schließt man zu viel atmosphärische Luft mit ein, welche der Konservierung hinderlich ist; sind sie voller, so kühlt der Inhalt der Büchse das Lötzinn zu schnell ab, dieses kommt nicht richtig zum Fließen und die Büchse bleibt undicht; der Inhalt ist daher dem Verderben ausgesetzt. Schon einige Stunden zuvor hat man das

b) Auffüllwasser

bereitet. Man kocht 1 Stof Wasser mit 1 Lot Tischsalz auf, gießt das Wasser behutsam durch einen Filtrierbeutel, wie ihn die Abbildung zeigt, und füllt dasselbe in einen Steinkrug, den man bedeckt. Erst wenn das Wasser lauwarm geworden ist, also ungefähr Blutwärme hat, ist es zum Auffüllen der Dosen zu benutzen. Die Deckel werden dann sorgfältig luftdicht gelötet und sofort in kochendes Wasser gesetzt. Man nennt dies Verfahren das



Filtrierbeutel.

c) Nachkochen.

Man läßt nun die Dosen in diesem Wasser eine Stunde, oder länger (die Zeit des Nachsiedens wird später bei jedem einzelnen Recepte angegeben), je nach der Größe und dem Inhalt der Büchse, kochen, bis man die Gewißheit hat, daß die Siedehitze bis in die Mitte der Speise eingedrungen ist. Dem Wasser, worin man die Büchsen nachkocht, setzt man soviel Salz zu, daß es stark gesalzen schmeckt. (Ungefähr 4—5 Pfd. auf 10—12 Stof Wasser.) Alles Wasser, welches aufgelöste Stoffe enthält, ist fähig, einen höheren Grad als 100° C. anzunehmen. Das zu diesem Zwecke tüchtig gesalzene Wasserbad erhöht seinen Siedepunkt bis auf 110° C. Durch die Siedehitze, welcher die gefüllten Büchsen unterworfen werden, werden jene Keime, die die Zersetzung organischer Substanzen anregen, getötet und dadurch die Zersetzung unmöglich gemacht. — Wenn das Nachkochen beendet ist, bemerkt man öfter nach dem Abkühlen der Büchsen, daß die Böden derselben etwas nach der Innenseite zu gewölbt werden, obgleich sie ganz flach aufgelötet wurden. Es ist diese Erscheinung als ein günstiges Zeichen für die gelungene Konservierung und die vollkommene Dichtigkeit der Büchse anzusehen.

Wenn man an längere Zeit aufbewahrten Büchsen mit Konserven hingegen eine immer mehr zunehmende Wölbung der Böden nach außen wahrnimmt, so ist dies ein schlimmes Zeichen und deutet auf eine Zersetzung des Inhalts der Büchse, die dadurch erfolgt, daß dieselbe nur zu kurze Zeit erhitzt und die den Speisen anhaftenden Fermente nicht getötet wurden.

Nachdem die Büchsen aus dem Nachkochwasser genommen sind, legt man sie sofort in recht kaltes Wasser und wechselt dasselbe so oft, bis die Büchsen total erkaltet sind; dann trocknet man dieselben und reibt sie gehörig mit Sägespänen ab, bis sie blank erscheinen, klebt die Etiketten darauf und verwahrt die Büchsen an einem trockenen Orte.

1. Stangenspargel in Blechdosen.

Man schält die Spargel sehr sorgfältig und schneidet sie 1½ cm kürzer wie die Dosen. Dann spült man sie ab und legt sie in kochendes Wasser. Wenn dasselbe wieder aufkocht, bleiben die Spargel noch 3 Minuten darin, ganz dicke 4 Minuten. Man hat darauf zu achten, daß sie während dieser Zeit unausgesetzt kochen. Die beste Probe, um zu erfahren ob sie fertig sind, ist folgende: Man nimmt eine Stange Spargel auf die Spitzen vom Zeige- und kleinen Finger, setzt den Daumen auf die Mitte des Spargels und bricht denselben, soweit es die Zwischenfinger erlauben. Leistet derselbe etwas Widerstand, ohne zu brechen, so ist er richtig vorgekocht; biegt er sich aber sehr leicht, so ist er zu weich. Nun

nimmt man die Spargel aus dem kochenden Wasser, legt sie auf ein Bastsieb und gießt so lange kaltes Wasser darauf, bis sie abgekühlt sind. Nun werden die Spargel fest in Dosen rangiert, so daß die Köpfe unten sind. Inzwischen hat man Wasser mit Salz aufgeköcht (1 Stof Wasser mit 1 Lot Tischsalz), durch einen Filtrierbeutel gegossen, in einen Steinfrug gelegt und bedeckt. Wenn es bis zur Blutwärme abgekühlt ist, kann es verwandt werden. Man gießt das Wasser nun auf die Spargel, so daß sie gut bedeckt sind und das Wasser $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ cm unter dem Dosenrand steht. Die ganze Proceedur muß aber sehr rasch von statten gehen. Das Wasser muß zum Gebrauch fertig sein, wenn die Spargel in die Dosen eingelegt werden. Nun müssen die Dosen rasch geschlossen werden, sei es durch Lötung oder Falzung. Hierauf legt man die Dosen sofort in kochendes Salzwasser (auf 10 Stof Wasser 4 Pfd. Salz), bedeckt das Gefäß und läßt große Dosen, von dem Augenblick an gerechnet, wo das Wasser wieder kocht, 48—50 Minuten, kleine 45 Minuten kochen. Dann werden die Dosen in kaltes Wasser gelegt; von Zeit zu Zeit muß frisches Wasser zugefüllt werden, damit die Spargel rasch abkühlen. Dann trocknet man die Dosen gehörig ab und poliert sie mit Sägespänen blank. — Zu Stangenspargel nimmt man gewöhnlich höhere Dosen. Spargel sind in den ersten und letzten 14 Tagen der Saison nicht gut zur Konservierung.

2. Bruchspargel.

Solche Stangen, welche zu ganzen oder Stangenspargel zu dünn sind, oder vielleicht schon an ihren Köpfen eine rötliche oder grünliche Färbung, welche durch zu langes Verbleiben in den Beeten entstanden ist, zeigen, oder aber solche, welche beim Schälen zerbrochen wurden, werden als sogenannte Bruchspargel konserviert. Man schneidet die Enden in 2—3 cm lange Stücke und kann hierzu auch die Abfallenden der Stangenspargel benutzen, falls dieselben nicht hart oder bitter sind. Die Art der Konservierung ist ganz dieselbe wie bei den Stangenspargeln, nur daß bei dem Vorkochen $2\frac{1}{2}$ Minuten genügen. Auch werden die Bruchspargel nicht in hohe, sogenannte Stangenspargeldosen, sondern in die gewöhnlichen Gemüsedosen eingefüllt, wobei ein öfteres Aufstoßen mit dem Bodenrand der Dose auf den Tisch notwendig ist, damit sich die Stücke fester ansetzen.

3. Erbsen.

Der Ankauf der Erbsen in Schoten ist demjenigen der ausgepflückten Erbsen aus dem Grunde vorzuziehen, weil man größere Gewißheit hat, daß die Erbsen in Schoten den zerstörenden Einflüssen noch weniger ausgesetzt waren und weil sie durch das Auseinanderliegen beim Transport sich nicht so leicht erhitzen und in Gärung und Keimung übergehen

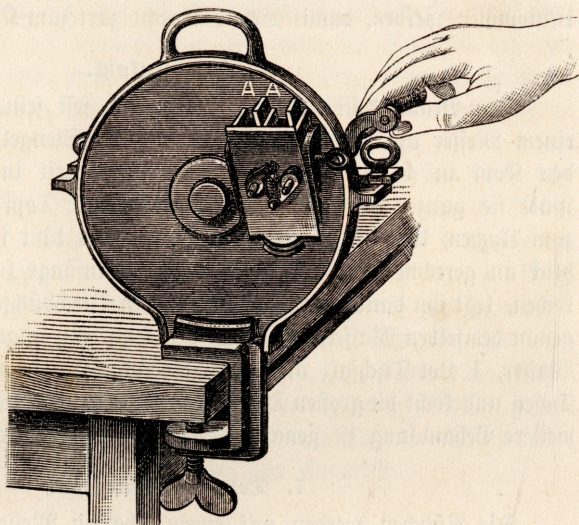
als die ausgepflückten Erbsen. Nicht jede Erbse eignet sich zum Konser-
vieren gleich gut. Vorzuziehen sind die sogenannten grünbleibenden,
d. h. solche, deren reifer Samen ebenfalls noch grün ist. Nachdem nun
die gereinigten Erbsen noch von jeder kleinen Unreinlichkeit, Schoten-
stückchen, wurmstichigen Erbsen u. gereinigt worden sind, werden sie, der
Größe nach, sortiert. Dies geschieht folgendermaßen: Man benutzt dazu beson-
ders angefertigte Siebe; gewöhnlich nimmt man drei in verschiedener Größe
der Quadrate. Durch diese schüttet man die Erbsen, so daß man kleine, mitt-
lere und dickere erhält. Diese werden nun natürlich nicht zusammen abgekocht.
Es ist dies Verfahren nötig, da die dickeren, in der Reife schon etwas
vorgeschnittenen, circa 1 Minute länger gekocht werden wie die feineren.

Das Vorkochen muß in glänzendgeschauerten kupfernen Gefäßen er-
folgen, um die Erbsen möglichst grün zu erhalten.

Nachdem die Erbsen nun sauber gewaschen sind, legt man sie am besten
in ein Sieb, das genau in das Gefäß paßt und sie kommen nun in das
stark kochende Wasser zum Vorkochen. Man legt zu diesem Wasser, auf
5 Stof gerechnet, 4 Lot Tischsalz zu. Die Dauer des Vorkochens ist
je nach der Stärke und dem Reifegrad der Erbsen etwas verschieden.
Die dicken müssen ziemlich 5 Minuten lang gut vorkochen und muß
dabei, weil die Erbsen stark schäumen, der Schaum öfters mit einem
Löffel abgehoben werden. Man muß dabei die Erbsen öfter mit einem
Löffel umrühren, weil die Temperatur in der Mitte eines Kessels auch
bei dem stärksten Kochen mit derjenigen an den Wänden immer um
einige Grade differiert. Genau auf die Minute werden nun die Erbsen
ausgehoben und in frischem, klarem Wasser bis auf Blutwärme abge-
kühlt und nachdem das Wasser gut abgelassen ist, in die Dosen gefüllt.
Dieselben müssen vorher ausgekocht und sehr sauber getrocknet sein.
Um möglichst viel Erbsen in die Dosen hineinzubringen, ohne sie jedoch
zu überfüllen, ist ein öfteres Aufstoßen derselben mit der Kante des
Bodens auf den Tisch nötig. Es bezweckt, daß die Erbsen, ohne durch
das Eindringen mit der Hand verletzt zu werden, sich gehörig setzen.
Wie bei den Spargeln angegeben wurde, hat man das Auffüllwasser
schon vorher vorbereitet. Man nimmt dazu, gleichfalls wie bei den
Spargeln, auf 1 Stof Wasser 1 Lot Tischsalz und gießt es lauwarm,
nachdem es zuvor filtriert ist, über die Erbsen, bis $\frac{1}{2}$ cm unter der
Kante. Die übrige Behandlungsweise ist genau so wie bei den Spargeln,
nur müssen Erbsen in Stofdosen eine ganze Stunde und in Halbstof-
dosen 50—55 Minuten nachgekocht werden. Die ganze Zubereitung
muß ohne Pausen, so rasch wie möglich, erfolgen. Die Abkühlung und
Reinigung der Dosen geschieht ebenso wie bei den Spargeln.

4. Schnittbohnen.

Zum Konservieren dürfen nur tadellose Exemplare genommen werden. Die Fäden werden sehr sorgfältig abgezogen und die Bohnen dann in möglichst gleichmäßige, dünne, schräge Stücke geschnitten. Eine Bohnenschneidemaschine (siehe d. Abbild.) erleichtert die Arbeit. Die Bohnen müssen möglichst rasch zur Verarbeitung kommen, damit die Schnittflächen nicht von dem Sauerstoffe der Luft angegriffen werden. Gut gewaschen, legt man die Bohnen in kochendes, ganz wenig gesalzenes Wasser (1 Stof Wasser, 1 Lot Tischsalz). Nachdem die Bohnen wieder anfangen zu kochen, müssen sie mit Beginn der fünften Minute ausgehoben und in kaltes, reines



Bohnen-schneidemaschine.

Wasser gelegt werden; bis sie Blutwärme haben, müssen sie darin bleiben. Nachdem dieselben sorgfältig abgeschwenkt sind, wird die Füllung vorgenommen. Da das Rohmaterial billig ist, eignen sich für Bohnen gut größere Dosen. Man darf nicht ganze Hände voll Bohnen auf einmal in die Büchsen legen, sondern kleinere Portionen nach und nach und durch leichtes Aufstoßen des Bodenrandes auf den Tisch das Setzen der Bohnen befördern. Nach dem Füllen bis 1 cm unter die Deckelnute wird dasselbe Füllwasser, wie es bei den Spargeln angegeben wurde, über die Bohnen gegossen. Die gut verlöteten Stofdosen müssen 1 Stunde und die $\frac{1}{2}$ Stofdosen 55 Minuten kochen. Dosen, die zwei Stof enthalten, müssen 1 Stunde und 5—10 Minuten kochen.

5. Brechbohnen.

Hierzu kann man sowohl grüne, wie auch gelbe Bohnen verwenden. Nachdem die Fäden sehr sorgfältig abgezogen sind, werden sie in kleine 1—2 cm lange Stücke geschnitten. Diese Bohnen müssen, da die Stücke

größer sind wie bei den Schnittbohnen, beim Vorkochen volle 5 Minuten gut kochen. Die übrige Behandlungsweise ist genau so wie bei den Schnittbohnen. Nur bei dem Füllen der Dosen darf das Zusammensetzen der Stücke nur durch leises Aufklopfen des Bodenrandes der Dose befördert werden. Wenn man Wachsbohnen konserviert, so muß man darauf achten, daß dieselben keine rotbraunen Rostflecken haben. Die Bohnen müssen gleich bei ihrem ersten Gelbwerden am Stocke diesem entnommen werden, damit dieselben recht zart zum Konservieren gelangen.

6. Blumenkohl.

Der Blumenkohl muß recht weiß und fest sein. Man entfernt mit einem Messer alle Blätter und schneidet den Stengel kurz ab, teilt dann den Kopf in 4—6 Teile, legt diese kurze Zeit in kaltes Wasser und spült sie ganz sauber ab. In einem großen Topf bringt man Wasser zum Kochen, legt den Blumenkohl hinein und läßt ihn, von dem Augenblick an gerechnet, wo das Wasser wieder anfängt zu kochen, 4 Minuten kochen, legt ihn dann in die gut gereinigten Blechbüchsen, übergießt ihn mit genau demselben Wasser, wie es bei den Spargeln angegeben wurde (1 Stof Wasser, 1 Lot Tischsalz aufkochen und lauwarm verwenden), verlötet die Dosen und kocht die großen Dosen $1\frac{1}{4}$ Stunden, die kleineren 1 Stunde. Die weitere Behandlung ist genau so, wie bei den Spargeln angegeben wurde.

7. Teltower Rüben.

Die Rüben werden mit einem scharfen Messer abgekratzt und in mehreren Wassern gewaschen. Dann schüttet man sie in kochendes Wasser und läßt sie, von dem Augenblick an gerechnet, wo sie wieder anfangen zu kochen, 10 Minuten kochen. Nun legt man sie auf ein Bastieß und gießt so lange kaltes Wasser darüber, bis sie abgekühlt sind. Man füllt die Rüben dann in sehr saubere Dosen, gießt aufgekochtes, abgekühltes Auffüllwasser (1 Stof Wasser, 1 Lot Tischsalz) darauf und behandelt die Dosen nun genau so, wie bei den Spargeln angegeben ist. Große Dosen werden $1\frac{1}{2}$ Stunden, kleine $1\frac{1}{4}$ Stunden gekocht.

8. Carotten.

Die Carotten dürfen zum Konservieren nur in ganz jungem Zustande, wo deren Zartheit und Aroma das Konservieren auch wirklich lohnend macht, genommen werden. Am besten eignet sich dazu die kurze, runde Pariser Carotte durch ihren hohen Gehalt an Zucker und Aroma. — Die Carotten werden gründlich mit einem scharfen Messer abgekratzt und rein und glatt von der oberen Haut entfernt. Dann werden sie sehr sauber gewaschen und in kochendes Wasser geworfen, worin sie, von dem

Augenblick an gerechnet, wo das Wasser wieder anfängt zu kochen, 5 Minuten kochen. Wenn sie herausgenommen werden, ist darauf zu achten, ob sich nicht Flocken angehängt haben, die entfernt werden müssen. Die folgende Bereitungsart ist nun genau dieselbe, wie bei den Spargeln angegeben worden ist. Halbe Stofdosen kochen 50 Minuten, ganze Stofdosen eine Stunde.

9. Tomaten.

Die Tomaten müssen am Stocke vollständig ausgereift und ganz dunkelrot sein. Vor der Verarbeitung legt man die Tomaten auf eine dunkle Schüssel und stellt diese an einen sonnigen Ort. Beim Konservieren reibt man die Tomaten mit einem Tuche ab, dann teilt man sie in Stücke und legt sie in einen Kessel, der auf sehr schwaches Feuer gesetzt wird. Es muß nun fortwährend gerührt werden, da der Brei sehr leicht anbrennt. Wenn alles weich geworden ist streicht man die Masse durch ein feines Sieb. Inzwischen hat man den Kessel gut ausgeschauert und legt den Brei darin wieder zurück. Derselbe wird nun so lange gekocht, bis er dick geworden ist, wobei aber fortwährend gerührt werden muß. Dann legt man den Brei in eine Schüssel, läßt ihn lauwarm werden und füllt ihn in sehr saubere Dosen bis $\frac{1}{2}$ cm unter die Deckelnute. Die Dosen werden nun verlötet und in kochendes Wasser gelegt, worin große $\frac{3}{4}$ Stunde und kleine 40 Minuten kochen müssen. Die weitere Behandlung ist genau so, wie bei den Spargeln.

10. Rosenkohl.

Man verwendet dazu möglichst geschlossene Köpfe. Die frei liegenden Blätter entfernt man und schneidet den Stiel ab. Nun muß der Rosenkohl sehr sauber gewaschen werden. Man legt ihn dann in kochendes Wasser und läßt ihn, wenn das Wasser wieder siedet, nur 1—2 Minuten kochen. Dann legt man den Rosenkohl auf ein Bastsieb, gießt kaltes Wasser darauf, bis er kühl geworden ist und schwenkt ihn dann gut ab. Nun werden die Köpfechen in sehr saubere, trockene Dosen gepackt. Ab und an muß man den Dosenrand etwas aufstoßen, damit das Gemüse zusammenfällt. Dann gießt man das aufgekochte, abgekühlte Auffüllungswasser (1 Stof Wasser, 1 Lot Tischsalz) darauf und behandelt nun den Rosenkohl genau so, wie die Spargel. Große Dosen müssen $\frac{3}{4}$ Stunde, kleine 40 Minuten kochen.

11. Morcheln.

Hierzu kann man nur frisch gepflückte Morcheln verwenden. Die Stengel werden, soweit sie sandig sind, abgeschnitten. Nun wäscht man die Morcheln behutsam in fünf verschiedenen Wassern, damit sie nicht

mehr sandig sind und legt sie dann in kochendes Wasser. Von dem Augenblick an gerechnet, wo das Wasser wieder anfängt zu kochen, läßt man die Morcheln 4—5 Minuten kochen, legt sie auf ein Bastsieb und gießt so lange kaltes Wasser darüber, bis die Morcheln abgekühlt sind. Dann müssen sie abtropfen. Inzwischen hat man Blechdosen ausgekocht und gut getrocknet. Man ordnet darin die Morcheln so, daß die Dosen mehr wie dreiviertel gefüllt sind. Man gießt nun das Auffüllwasser, wie es bei den Spargeln beschrieben ist, darauf und behandelt die Morcheln genau so, wie die Spargel. Die Nachkochzeit dauert bei großen Dosen 50, bei kleineren 45 Minuten.

12. Champignons.

Die Champignons müssen noch ganz jung und fest geschlossen sein. Das untere, sandige Ende des Stiels wird abgeschnitten. Dann schüttet man immer eine kleine Portion in Salzwasser, das man aus 5 Stof Wasser und $1\frac{1}{2}$ Pfd. Salz bereitet und bürstet die Champignons mit einer ganz weichen Bürste ab. Die so gereinigten Champignons wäscht man dann noch einmal in reinem Salzwasser, das aus derselben Mischung besteht und kocht sie 5 Minuten, von dem Augenblick an gerechnet, wo das kochende Wasser, in welches man sie schüttete, wieder kocht. Inzwischen hat man Wasser aufgekocht, auf 1 Stof, 1 Lot Tischsalz gelegt und abgekühlt. Dies gießt man nun über die Champignons, welche man abgekühlt in recht saubere, trockene Dosen gelegt hat. Dieselben werden nun zugelötet und genau so wie die Spargel behandelt. Die Nachkochzeit beträgt 45 Minuten bei großen und 40 Minuten bei kleinen Büchsen.

13. Barawicken.

Hierzu verwendet man am besten die hellen, ganz kleinen, geschlossenen. Man schneidet die sandigen Stiele ab, wäscht die Barawicken sehr sauber durch mehrere Wasser und legt sie in kochendes Wasser, zu welchem man, auf 5 Stof gerechnet, 4 Lot Tischsalz gelegt hat. Man läßt sie nun, von dem Augenblick an gerechnet, wo sie wieder anfangen zu kochen, 5 Minuten kochen, legt sie auf ein Bastsieb, gießt kaltes Wasser darüber bis sie abgekühlt sind, läßt das Wasser abschwelken und ordnet sie dann in Dosen. Nun gießt man das Auffüllwasser darauf und behandelt sie genau so, wie die Spargel. Die Nachkochzeit dauert bei größeren Büchsen 45 und bei kleineren 40 Minuten.

14. Spinat.

Große Blätter dürfen zu Konserven nicht benutzt werden; am besten nimmt man den ersten, noch ganz jungen Spinat. Die Stiele entfernt

man, wäscht das Gemüse sehr sauber und legt es in kochendes Wasser. Von dem Augenblick an, wo es wieder anfängt zu kochen, kocht man den Spinat 5 Minuten, dann legt man ihn auf ein Sieb und füllt so lange kaltes Wasser darauf, bis er total erkaltet ist. Nun hackt man ihn entweder ganz fein, oder streicht ihn durch ein nicht zu feines Sieb. Dann kocht man ihn noch einmal mit etwas Salz auf, füllt ihn in Büchsen, lötet dieselben zu und kocht sie 1 Stunde. Dann müssen die Büchsen sofort in oft zu erneuerndes kaltes Wasser kommen.

15. Artischofen.

Die Artischofen werden gereinigt, in 2—4 Teile geschnitten, mit Zitronensaft abgerieben und in kochendes Wasser, das mit etwas Essig gemischt ist (auf 1 Stof Wasser legt man 3 Eßlöffel Essig), gelegt. Von dem Augenblick an gerechnet, wo das Wasser wieder anfängt zu kochen, müssen die Artischofen 4 Minuten kochen. Dann legt man sie auf ein Sieb und gießt so lange kaltes Wasser darüber, bis sie erkaltet sind. Darauf legt man sie in Büchsen. Man hat nun inzwischen Wasser aufgeköcht und auf 1 Stof Wasser, 1 Lot Tischsalz gelegt. Dies läßt man, bedeckt, so lange stehen, bis es lauwarm geworden ist, dann gießt man es, durch einen Filtrierack gelassen, über die Artischofen, verlötet die Dosen und kocht große 1 Stunde, kleine 50 Minuten. Dann werden dieselben sofort in Wasser abgekühlt.

III. Die Konservierung der Früchte in Blechdosen.

Das Einkochen der Früchte in Blechdosen ist empfehlenswert, weil die Vereitung sehr leicht ist und die Früchte sich vorzüglich halten; wohl aber besteht ein Nachteil in dieser Konservierungsart darin, daß die Frucht nicht ihre schöne Farbe behalten und leicht den Blechgeschmack annehmen, wenn man nicht sorgfältig verfährt. Um mit Sicherheit diesen Blechgeschmack zu vermeiden, wähle man daher beim Konservieren von Früchten sogenannte „vernierte“ Dosen, d. h. Blechbüchsen, die mit einem Lack überzogen sind. Sind solche Specialdosen am Ort nicht erhältlich, so muß man sich mit gewöhnlichen Dosen behelfen, thut dann aber gut, den Boden und die Seiten der Blechbüchse mit weißem Papier auszulegen und gleichfalls oben auf, nach der Füllung, wieder ein rund geschnittenes Stück Papier zu legen.

Die Herstellung der Zuckerlösung, welche auf die Früchte gegossen wird, geschieht auf folgende Weise: auf 4 Pfd. besten gemahlten Zucker kommt 1 Stof Wasser, worin der Zucker bei allmählicher Erwärmung gänzlich

aufgelöst wird. Bei nicht sehr starkem Feuer wird dann die Lösung bis zum Kochen gebracht und dieses langsame Kochen so lange fortgesetzt, bis der Saft vollständig klar ist. Dann bringt man, um den Zuckergehalt zu ermitteln, einen kleinen Teil des Saftes zur vollständigen Abkühlung mit einem Holzlöffel in ein Gefäß, taucht in dasselbe einen Federkiel und bringt ihn wieder langsam in die Höhe; zieht dann der Zucker daran kurze Fäden mit am Ende derselben abfallenden Tröpfchen, so hat der Saft den nötigen Zuckergehalt und ist unserem Zwecke entsprechend. Zieht der Zuckersaft bei der Probe lange zähe Fäden, so muß noch so viel helles Wasser hinzugegeben werden, bis das Verhältnis das richtige, eben angegebene ist. Alsdann kommt die Zuckerlösung aus dem Kessel heraus und wird, damit ja nichts Unreines darin bleibt, durch ein ganz enges Haarsieb in ein Steingut- oder Porzellangefäß gegossen. Gut zugedeckt und an einen trockenen, luftigen Ort gestellt, bleibt die Lösung wochenlang rein und unverändert.

Schon bei der Beschreibung des Konservierens der Gemüse lernten wir die Bedeutung des Zulötens der Dosen kennen. Hier aber, wo wir mit zuckerhaltigen Stoffen zu thun haben, welche mit Hilfe organischer Fermente zur Alkoholgärung angeregt werden, hat das Zulöten den Zweck, die Fermente, welche die Luft in tausenderlei Arten mit sich führt, von den Früchten abzuschließen. Würden wir die Früchte einfach in eine, wenn auch noch so starke Zuckerlösung einlegen, so könnten dieselben durch den Zucker doch nur auf ganz kurze Zeit vor Gärung geschützt werden, weil eben in den Früchten selbst noch solche Verbindungen sind, welche den organischen Fermenten die Möglichkeit ihrer Fortdauer und Entwicklung bieten würden. Deshalb löten wir die Dosen zu, um einestheils die Alkoholgärung zu verhindern und andernteils, um den Inhalt in den Dosen besser nachkochen zu können, damit die noch etwa vorhandenen Fermente durch die Erhitzung getötet werden. Die Praxis hat nun für gewisse Größen von Dosen eine Zeitdauer ermittelt, welche erforderlich ist, die Fermente zu töten, den Sauerstoff zu binden und die Früchte in einen den Anforderungen der Tafel entsprechenden Zustand zu bringen. Diese Zeit ist für alle Früchte so ziemlich dieselbe, wird jedoch bei jedem einzelnen Rezept genau angegeben; nur bei ganz weichen, wie z. B. bei Erdbeeren ist es ratsam, etwas kleinere Dosen zu wählen, um das Nachkochen nicht so lange nötig zu machen, da dadurch die Früchte zu weich würden. Wenn die Dosen in den Kessel gebracht sind, muß man sorgfältig darauf achten, daß das Wasser vollständig über den Dosen steht. Größere Dosen zum Konservieren der Früchte zu nehmen, ist nicht ratsam. Gerade bei Früchten ist das rechtzeitige Entnehmen der Dosen aus dem Kessel be-

sonders notwendig, da oft eine 2 Minuten längere Kochzeit schon hinreicht, die schöne Frucht breiartig zu kochen. Bei den einzelnen Früchten werden wir noch speciell die charakteristischen Eigenschaften derselben berücksichtigen.

1. Erdbeeren.

Am besten zum Konservieren sind die großen roten oder weißen Ananas-Erdbeeren. Die Beeren, welche zum Einkochen in Büchsen benutzt werden, müssen durchaus eben frisch gepflückt sein. — Es müssen an den zu konservierenden Erdbeeren zunächst die Stiele mit der Blattkrone durch Abdrehen aus der Frucht entfernt werden. Da durch das Waschen die Erdbeeren an ihrer Festigkeit leicht Schaden nehmen können, so läßt sich dasselbe dadurch ersetzen, daß man dieselben in dünner Schicht auf ein großes Haarsieb bringt, mit Wasser abspült und hinreichend abtrocknen läßt. Dann wiegt man die Beeren und legt sich genau soviel Pfund feinen Zucker bereit, wie Beeren vorhanden sind. Nun legt man in eine ausgekochte, mit einem Tuche recht sauber abgewischte Dose abwechselnd eine Lage Erdbeeren und eine Lage Zucker, nachdem man zuvor die Büchse mit weißem Schreibpapier am Boden und an den Seiten umhüllt hat. Oben auf legt man ein rundes Stück Papier, legt den Deckel auf, lötet die Dose zu und setzt sie sofort in kochendes Wasser; sie muß, von dem Augenblick an gerechnet, wo das Wasser wieder anfängt zu kochen, 5 Minuten stark kochen. Dies gilt für kleinere Dosen. Große kochen $6\frac{1}{2}$ Minuten. Dann werden die Dosen sofort herausgenommen und in sehr kaltes Wasser gelegt. Dasselbe muß so oft erneuert werden, bis die Dosen total abgekühlt sind. Das Papier wird in die Dosen gelegt, damit die Erdbeeren ihre Farbe behalten und keinen Blechgeschmack annehmen. Beim Konservieren von Erdbeeren ist zu empfehlen mehr kleinere Dosen zu verwenden, für welche zum genügenden Durchhitzen eine geringe Kochzeit genügt. Werden große Büchsen längere Zeit gekocht, so verkochen dieselben leicht.

2. Himbeeren.

Man nimmt zu Himbeeren in Dosen nicht zu reife Früchte; am besten wählt man die gelben Sorten, da die roten nicht ihre schöne Farbe behalten. Man legt dann die Himbeeren in Dosen, klopft leise auf, damit möglichst viele in die Büchse gehen und gießt folgenden Zuckersyrup darauf: Man kocht auf ganz schwachem Feuer 1 Stos Wasser mit 4 Pfd. bestem gemahlenen Zucker auf. Diese Flüssigkeit kocht man langsam so lange, bis sie klar ist. Dann bringt man, um den Zuckergehalt zu ermitteln, einen kleinen Teil des Saftes auf einen Teller und läßt ihn

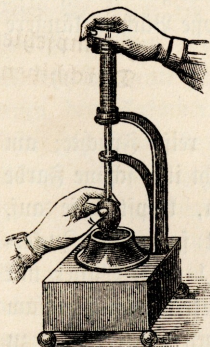
abkühlen. Dann taucht man einen Federkiel in die Flüssigkeit und bringt ihn langsam in die Höhe. Zieht der Zuckersaft bei der Probe kurze Fäden mit am Ende derselben abfallenden Tröpfchen, so hat der Saft den nötigen Zuckergehalt und ist zu verwenden. Zieht der Zuckersaft bei der Probe lange, zähe Fäden, so muß noch so viel Wasser zugegeben werden, bis das Verhältnis das richtige, oben angegebene, ist. Diese Flüssigkeit füllt man über die Beeren, lötet sofort die Dosen und kocht große, von dem Augenblick an gerechnet, wo das Wasser, in welches man die Dosen legt, wieder zum kochen kommt, 8 Minuten, kleinere 6 Minuten. Die Dosen müssen dann sofort abgekühlt werden. — Will man rote Himbeeren benutzen, so muß man, um die schöne rote Farbe zu erhalten, dem Zuckersirup einige Tropfen Kochenille beifügen.

3. Johannisbeeren.

Am besten verwendet man hierzu weiße Johannisbeeren. Nimmt man rote, so muß man, um die rote Farbe zu erhalten, dem Zuckersirup einige Tropfen Kochenille beifügen. Man streift behutsam die Beeren von den Stengeln, wobei man diejenigen, die dabei plagen, entfernen muß. Dann legt man die Johannisbeeren in die gut gereinigten Blechdosen, gießt den Zuckersirup, den man genau so behandelt wie bei den Himbeeren angegeben ist, darüber, verlötet sofort die Dosen und kocht die großen Dosen 12 Minuten, die kleinen 10 Minuten, von dem Augenblicke an gerechnet, wo das Wasser, in welches man die Dosen legte, wieder zum kochen kommt. Dann werden die Dosen sofort in kaltes Wasser gesetzt, das man so oft erneuern muß, bis dieselben total erkaltet sind.

4. Kirichen.

Man muß hierzu Kirichen mit möglichst festem Fleisch, mit viel Aroma und brauner oder schwarzer Farbe wählen. Das Entfernen der Kirichen wird durch einen Kirschentkerner (siehe die Abbildung) bewerkstelligt. Den Saft, welcher dabei aus den Kirichen fließt, legt man zu dem Zuckersirup, den man genau so herstellt wie bei den Himbeeren angegeben ist. Zur Erhaltung der roten Farbe fügt man einige Tropfen Kochenille dazu. Nun füllt man die Dosen mit den Kirichen, gießt den Zuckersirup darüber, verlötet sofort und kocht große Dosen 13 und kleine 9 Minuten, von dem Augenblicke an gerechnet, wo das Wasser wieder anfängt zu kochen, wenn man die Dosen eingelegt



Entfernungsmaschine.

hat. Genau zur angegebenen Zeit werden dieselben herausgenommen und in kaltes Wasser, das man so oft erneuert, bis die Dosen vollkommen abgekühlt sind, hineingelegt.

5. Stachelbeeren.

Die Stachelbeeren dürfen nicht ganz reif sein, wenn man sie einkocht. Nachdem dieselben gereinigt sind, werden sie gewaschen und vorsichtig abgetrocknet. Um das Plazen zu verhüten, muß jede Beere einzeln mit einer spitzen Hornnadel an verschiedenen Stellen durchstochen werden. Das Einlegen, Übergießen mit dem Zuckerfirup und das Zulöten geschieht ebenso, wie es bei den verschiedenen Recepten angegeben worden ist, nur muß man beim Kochen große Vorsicht anwenden, da die Stachelbeeren leicht plazen. Sie müssen daher nicht wie die übrigen Konserven mit kochendem, sondern mit kaltem Wasser aufgesetzt werden. Wenn dasselbe kocht, läßt man große Dosen 10 und kleine 7 Minuten kochen. Dann kühlt man dieselben sofort ab.

6. Pflaumen.

Recht große, längliche Pflaumen, wovon man die Stengel entfernt hat, werden mittels eines Siebes in 50—60° R. erhitztes Wasser gebracht, welches stark kocht. Man läßt die Pflaumen 2 Minuten darin liegen, zieht sie sofort heraus und kann dann sehr leicht die Haut abziehen. Die Pflaumen müssen dann aber sofort in kaltes Wasser gelegt werden, damit sie nicht die Farbe verlieren. Sind alle geschält, so legt man sie auf ein Haarsieb, läßt das Wasser sorgfältig abtropfen und legt sie dann in die Dosen. Die weiteren Arbeiten sind dieselben wie bei den übrigen Früchten. Die Dauer des Kochens beträgt bei großen Dosen 10 Minuten, bei kleinen 8 Minuten. Bei allen Pflaumenarten ist ein besonders rasches Abkühlen der Dosen von großem Wert.

7. Reineclauden.

Dieselben dürfen nicht ganz reif sein, wenn man sie konserviert. Den Reifegrad der Reineclauden zu erkennen, erfordert eine gewisse Übung. Die einzelne Frucht darf beim Drücken auf dieselbe kaum nachgeben und um den Stiel muß schon ein von der übrigen grünen Farbe abstechender weißer Kranz zu bemerken sein. Sehr vorsichtig muß man sein, daß keine wurmstichigen Früchte verarbeitet werden. Die Stiele werden entfernt, die Früchte sauber gewaschen und gut abgetrocknet. Dann legt man sie in Dosen und behandelt sie genau so wie bei den übrigen Recepten angegeben wurde. Die Kochzeit beträgt bei großen Dosen 12 Minuten, bei kleineren 9 Minuten. Auch bei Reineclauden ist ein rasches Abkühlen der Dosen durchaus nötig.

8. Birnen.

Schöne saftige, nicht zu reife Birnen werden geschält; dann teilt man die Birnen durch, legt sie, nachdem man die Kerne entfernt hat, in kaltes Wasser. Nun belegt man Dosen mit Papier, wie es bei den Erdbeeren angegeben wurde und legt die Birnen, die man auf einem Haarsieb gehörig hat abtropfen lassen, in größere Dosen. Dann kocht man $\frac{1}{4}$ Stof Weißwein, $\frac{1}{4}$ Stof Wasser und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker auf, läßt dies einige Minuten auf schwachem Feuer sieden und gießt es über die Birnen. Sofort müssen nun die Dosen verlötet werden, dann stellt man die Dosen in kochendes Wasser und läßt sie 20 Minuten, von dem Augenblick an gerechnet, wo das Wasser wieder anfängt zu sieden, kochen. Darnach werden die Dosen rasch abgekühlt.

9. Apfel.

Man darf hierzu nur süßsaure Sorten nehmen. Wenn kleinere Arten zur Verwendung kommen, läßt man sie heil, große Äpfel teilt man einmal durch und entfernt dann das Kernhaus. Die übrige Zubereitung ist genau so wie bei den Birnen. Man nimmt zu Äpfel in Dosen auch größere Dosen und kocht diese 12 Minuten.

10. Aprikosen.

Die Früchte dürfen nicht zu reif sein. Man teilt sie mitten durch und entfernt die Kerne. Dann legt man sie in die Büchsen, welche mit Papier ausgelegt sind. Nun kocht man für jede Dose mit 1 Stof Inhalt $1\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker in $1\frac{1}{2}$ Glas Wasser langsam, bis der Zucker klar ist (es muß ab und an abgeschäumt werden). Diese Flüssigkeit gießt man über die Aprikosen, bis einen starken Strohhalbm breit vom Rande. Sofort müssen nun die Dosen verlötet werden. Man legt sie dann in kochendes Wasser und läßt sie, wenn das Wasser wieder anfängt zu kochen, 14 und kleinere 12 Minuten kochen. Sofort müssen sie dann herausgenommen und abgekühlt werden.

11. Pflirsche.

Man nimmt hierzu nicht zu reife Früchte; möglichst solche, die halb rot sind, weil diese ein hübscheres Ansehen wie die ganz grünen haben. Die Behandlung ist genau dieselbe wie bei den Aprikosen. Größere Dosen werden 15 und kleinere 13 Minuten gekocht.

12. Ananas.

Man schält die Ananas, teilt sie, wenn sie groß ist, der Länge nach in vier Teile und schneidet diese in Scheiben. Man legt dieselben in

Büchsen, gießt einen Zuckersirup, wie er bei den Himbeeren angegeben ist, darüber und behandelt die Dosen nun wie bei den übrigen Früchten. Man nimmt zum Konservieren von Ananas gewöhnlich kleine Dosen und läßt dieselben 8 Minuten kochen, größere müssen 10 Minuten sieden.

IV. Die Konservierung von Obst in Alacons.

A. In Zucker eingekochte Säfte.

Zum Einkochen der feineren Säfte hat man besondere Gefäße, die man am besten nur zu diesem Zweck benutzt. Kocht man die Früchte in einem Messingfruchtkessel, so ist derselbe vor dem Gebrauch jedesmal sauber auszuwischen. Sehr vorteilhaft ist es, Porzellan- oder glasierte Thongeschirre zum Einkochen der Beeren zu verwenden. Während man Säfte kocht, dürfen keine anderen Speisen auf dem Herd zubereitet werden, weil der sich entwickelnde fettige Dampf verderblich auf das Obst wirkt. Zum Umrühren darf man keine Holzlöffel, sondern nur silberne gebrauchen. Will man den Saft probieren, so darf man denselben Löffel nicht mehr zum Umrühren nehmen. Die Säfte füllt man in sehr saubere Glasburken oder in sogenannte Dunstgläser. Letztere eignen sich besonders gut für feine Säfte, da dieselben mit Korken versehen und mit Lack überzogen werden können, was bei den Burken mit großer Öffnung schwierig ist. Der Zucker, welcher verwandt wird, darf nicht geblaut sein. Entweder benutzt man Stückenzucker, feuchtet diesen mit Wasser an, läßt es eine Stunde so stehen und zerdrückt den Zucker, um ihn dann zur Bereitung von Zuckersirup zu verwenden, oder man kocht die Früchte mit Sandzucker ein. Das Verhältniß des Gewichtes ist fast immer Früchte und Zucker gleich zu nehmen. Zum Läutern des Zuckers rechnet man gewöhnlich auf 1 Pfd. Zucker $\frac{3}{4}$ Glas Wasser. Brunnenwasser, welches hart ist, darf man nicht zum Einmachen der Früchte nehmen. Man legt, um den richtigen Grad zu erhalten, Zucker und Wasser in den Fruchtkessel und kocht dann auf ganz schwachem Feuer den Zuckersirup unter öfterem Rühren und Abschäumen so lange, bis er vom Löffel in breiten Tropfen abfließt. — Nie darf man Säfte im Fruchtkessel stehen lassen. Am besten schüttet man die eingekochten Säfte, besonders solche wie Erdbeeren, Himbeeren, die sich schwer mit dem Zuckersirup verbinden, erst in eine Schüssel, schüttelt diese etwas und dann erst kommt der Saft in Gläser. Das Eingemachte bedeckt man, bis es abgekühlt ist, mit einem Tuche und nie mit einem Deckel, weil sich vom aufsteigenden Dampfe Wassertropfen bilden, die später beim Zurückfallen

die Gärung der Säfte bewirken. — Das Eingemachte muß öfter nachgesehen werden, ob keine Gärung eintritt. Man muß in diesem Falle die Früchte mit etwas geläutertem Zucker durchkochen, die Einmachgläser sehr sauber reinigen und den Saft dann zurückfüllen.

1. Gartenerdbeeren.

Man befreit recht große Gartenerdbeeren von den Stielen, schneidet das Grüne mit einer Schere fort, so daß der Fruchtstiel darin bleibt zur größeren Haltbarkeit der Frucht und bürstet jede Erdbeere mit einer Feder oder weichen Bürste von Sand frei. Auf 1 Pfd. Frucht nimmt man 1 Pfd. Zucker. Mit der Hälfte des Zuckers werden die Erdbeeren eingezuckert und 24 Stunden bedeckt hingestellt. Nach dieser Zeit gießt man den Saft auf den andern Zucker in einen Kessel und läßt denselben zu einer sirupartigen Masse kochen, hierauf schüttet man die Erdbeeren hinein und läßt sie einmal aufkochen, nimmt dann die Früchte mit einer Schaumkelle heraus und läßt den Saft noch einmal tüchtig durchkochen. Ist dies geschehen, so kommen die Erdbeeren nochmals in den Saft und läßt man dieselben leicht nochmals aufkochen. Dann füllt man sie gleich in Gläser. Sobald sie abgekühlt sind, werden sie gut mit Blasen oder Pergamentpapier zugebunden.

2. Walderdbeeren.

Man sucht Walderdbeeren, die frisch gepflückt sein müssen, gut aus und kocht 2 Pfd. Zucker mit $1\frac{1}{2}$ Glas Wasser zu Sirup, schüttet 2 Pfd. Walderdbeeren hinein und läßt sie auf ganz schwachem Feuer, unter öfterem Umrühren mit einem silbernen Löffel, ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Dann legt man $\frac{1}{2}$ Quartier guten Arrak dazu und kocht die Früchte, bis etwas von der Flüssigkeit, auf einen kalten Teller gelegt, nicht stark abfließt. Nun wird der Saft in eine Schüssel gelegt, ab und an geschüttelt und fast erkaltet in Gläser gelegt. Ist der Saft ganz kalt geworden, so verbindet man ihn mit Pergamentpapier, nachdem man zuvor ein rundes Stück Papier in Rum oder Arrak getaucht und auf die Beeren gelegt hat.

3. Himbeeren.

Man sucht Himbeeren gut aus, kocht 2 Pfd. Zucker mit $1\frac{3}{4}$ Glas Wasser zu Sirup, legt 2 Pfd. Beeren behutsam hinein und kocht sie, immer abschäumend, so lange, bis sie nicht mehr roh sind; dann nimmt man sie behutsam heraus, legt sie auf ein Sieb und kocht den Zuckersaft so lange, bis er nicht mehr fließt, wenn man etwas davon auf einen Teller legt. Nun schüttet man die Beeren hinein, läßt sie noch einmal

aufkochen, legt die Masse in Schüsseln, schüttelt diese ab und an um, damit die Beeren sich mit dem Zuckersirup füllen und legt sie, wenn sie etwas erkaltet sind, in Einmachgläser, die man mit Pergamentpapier verbindet.

4. Johannisbeeren.

Man legt in einen Fruchtkessel 1 Stos Zucker und 1 Glas Wasser und kocht dies zu nicht zu dickem Sirup ein. Nun legt man 1 Stos abgestreifte Beeren hinein und läßt den Saft auf schwachem Feuer unter häufigem Schütteln, etwa $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde, in der Kasserolle kochen. Wer es liebt, kann $\frac{1}{4}$ Stange Vanille, fein gestoßen, dazu nehmen. Dann legt man den Saft in Schüsseln und dreht diese fortwährend, bis die Beeren abgekühlt sind. Die auf diese Weise zubereiteten Beeren schrumpfen nicht zusammen, sondern füllen sich ganz mit Saft, sehen gut aus und schmecken vorzüglich. Der Saft wird vollständig abgekühlt, in Gläser gefüllt und mit Pergamentpapier fest verbunden.

5. Schwarze Johannisbeeren.

Man schneidet von jeder Beere die Blüte ab und entfernt die Stiele. Dann kocht man 2 Pfd. Zucker mit $1\frac{1}{4}$ Glas Wasser zu Zuckersirup, schüttet 2 Pfd. Beeren, die man sauber waschen muß, hinein und kocht nun den Saft auf sehr schwachem Feuer so lange, bis die Flüssigkeit, auf einen Teller gelegt, nicht mehr fließt. Hat sich die Farbe der Beeren verändert, so kann man einige Tropfen Cochenille dazulegen. Man schüttet den Saft nun in eine Schüssel, schüttelt diese von Zeit zu Zeit und füllt den Saft, wenn er fast erkaltet ist, in Gläser. Total abgekühlt, verbindet man dieselben mit Pergamentpapier.

6. Kirschen.

Dazu verwendet man möglichst große, saure Kirschen. Behutsam zieht man den Kern heraus, damit die Öffnung nicht zu groß wird, am besten mit einer Federpose. Auf $1\frac{1}{2}$ Pfd. Früchte rechnet man $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker. Diesen kocht man mit $1\frac{1}{2}$ Tassen Wasser so lange unter Schäumen, bis sich von einem nassen hineingetauchten Kochlöffelstiel der daranhängende Zucker wie Glas zerbrechen läßt, schüttet dann die Kirschen mit ihrem Saft hinein, läßt sie aufkochen und dann nur an der Seite des Feuers unter fleißigem Ausschäumen kochen, bis der Saft breit vom Löffel fällt, wozu etwa $\frac{1}{4}$ Stunde gehört. Dann erkalten die Kirschen in einer Schüssel unter fortwährendem leisen Schütteln, wovon sie voll und rund werden. Ausgekühlt, füllt man sie in Gläser, bedeckt sie mit Kumpapier und verbindet sie luftdicht mit einer Blase oder mit Pergamentpapier.

7. Stachelbeeren.

Von 2 Pfd. recht reifen Stachelbeeren nimmt man vorsichtig die Kerne heraus und wäscht die Beeren in kaltem Wasser ab. Nun kocht man 3 Pfd. Zucker mit $1\frac{1}{2}$ Glas Wasser zu Sirup, legt die ausgekernten Beeren dazu und läßt den Saft auf schwachem Feuer so lange kochen, bis die Beeren weich sind. Dann legt man den Saft in eine Schüssel und schüttelt diese ab und an etwas, damit die Früchte sich voll Zuckersirup ziehen. Abgekühlt, füllt man den Saft in Gläser und verbindet sie mit Pergamentpapier.

8. Berberitzen.

Man kocht 2 Stof Zucker mit 4 Tassen Wasser zu Sirup, legt $1\frac{1}{2}$ Stof reife, entfernte Berberitzen hinein und läßt sie bei fleißigem Abschäumen einige Zeit kochen. Dann werden sie vom Feuer genommen, in eine Schüssel gelegt und zugedeckt 2 Stunden stehen gelassen, wieder auf's Feuer gestellt, dicklich eingekocht, in Gläser gefüllt und diese, nach dem Erkalten des Inhalts, mit Pergamentpapier verbunden.

9. Pomeranzensaft.

Sechs Pomeranzen, 4 Apfelsinen und 2 Citronen werden mit dem Fleisch in möglichst dünne Scheiben geschnitten (die Citronen werden abgeschält) und gewogen. Die Kerne müssen natürlich sorgfältig entfernt werden. Auf 1 Pfd Frucht wird alsdann $1\frac{1}{2}$ Stof kaltes Flußwasser gegossen. Nachdem dies 24 Stunden gestanden hat, kocht man die Mischung zwei Stunden auf ganz schwachem Feuer, wiegt den Saft und schüttet auf je 1 Pfd. Saft $1\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und läßt ihn abermals $1\frac{1}{4}$ Stunde unter Rühren und Abschäumen kochen. Das Feuer muß auch beim zweiten Kochen ganz schwach sein.

B. Im eignen Saft eingekochte Früchte (Dunstobst).

Unter dieser Bezeichnung versteht man Obst, welches in frischem Zustande in Glasbüchsen gelegt und so mit dem eigenen Saft im Wasserbade gekocht wird, nachdem man zuvor Zucker zwischen die Früchte streut oder Zuckersirup darauf gießt. Dann überbindet man die Gläser mit Pergamentpapier und Blase, besser noch mit einem gut passenden Korken, stellt sie in einem Kessel auf eine Lage Heu, umwickelt sie mit Heu, füllt den Kessel mit kaltem Wasser, so daß die Gläser nur wenig über die Fläche desselben hervorragen, erwärmt das Wasser langsam und läßt es so lange gelinde kochen, bis in den Gläsern ein leerer Raum von dem vierten Teil des Inhalts ent-

standen ist. Nachdem dies geschehen, nimmt man sofort den Kessel vom Feuer, läßt die Gläser darin erkalten, wischt sie gut ab und verwahrt sie an einem trockenen und kühlen Ort auf. Hat man keinen guten Platz zum Aufbewahren, so thut man gut, die Gläser oben noch mit Lack zu bestreichen. Trennt sich der Saft von der Frucht, weil er zu viel Zucker aufgenommen hat und zu schwer geworden ist, so muß das Glas täglich einigemal geschüttelt werden, bis sich die Frucht wieder füllt und nach unten geht. Das Verhältnis von Zucker zu den Früchten ist, je nach der Süßigkeit der Früchte, verschieden. Man rechnet ungefähr 20 Lot Zucker auf $1\frac{1}{4}$ Pfd. Früchte. — Schraubengläser sind den gewöhnlichen Füllgläsern bedeutend vorzuziehen. Da Schweineblasen und Pergamentpapier vor dem Zahn der Mäuse nicht sicher sind, dient zur Abwehr ein Staniolüberzug, wie er bei Weinflaschen üblich ist. Einfacher ist es aber, Korken zu verwenden, die man später mit Siegelack überzieht. Man legt zu diesem Zwecke Flaschen-Lack in eine Kasserolle und läßt es auf dem Herd erwärmen, darauf taucht man die Korken ein.

1. Aprikosen.

Reife, aber noch feste Früchte werden behutsam einmal durchgeteilt und nach Beseitigung der Kerne in sehr saubere Gläser gelegt. Hierzu muß man hohe, runde Gläser nehmen, die nach oben etwas enger werden, um den Korken, der sehr genau schließen muß, einlegen zu können. Man legt nun die Aprikosen, am besten mit einer langen Gabel, so in die Gläser, daß sie mit der Schnittseite nach unten übereinander gelegt werden. Inzwischen hat man einen Zuckersirup gekocht. Man bereitet diesen, indem man 1 Pfd. Zucker und 1 Glas Wasser so lange auf ganz schwachem Feuer sieden läßt, bis derselbe klar geworden ist. Der Schaum muß behutsam abgenommen werden. Man gießt diesen Sirup über die Früchte, so daß er bis an den Hals der Flasche reicht. Nun verschließt man die Flaschen mit einem Korken und überbindet sie mit Rindsblase; darnach werden sie mit Heu umwickelt und in eine große, tiefe, mit kaltem Wasser gefüllte Kasserolle, in welche man am Boden auch etwas Heu gelegt hat, gestellt. Man bringt jetzt das Wasser ganz langsam zum Kochen, läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde nicht zu stark kochen und entfernt dann die Kasserolle vom Feuer. Die Gläser müssen vollkommen kalt geworden sein, bevor man sie aus der Kasserolle herausnimmt; am besten läßt man sie, wenn man die Früchte am Morgen eingekocht hat, bis zum Abend im Wasserbade stehen.

2. Pfirsiche.

Man sucht ganz fehlerfreie, reife, aber mit festem Fleische versehene Früchte aus und schneidet sie mitten durch; die Steine müssen entfernt

werden. Die Früchte werden nun in Gläser geordnet, so daß man die aufgeschnittene Seite nach unten legt, und mit abgekühltem Zuckersirup begossen; derselbe muß bis an den Hals der Flasche reichen. Man kocht auf schwachem Feuer, um den Zuckersirup herzustellen, 1 Pfd. Zucker und 1 Glas Wasser so lange, bis die Tropfen von einem Löffel, den man hineingetaucht und wieder herausgenommen hat, breit abfließen. Die Gläser werden verkorkt, mit Rindsblase bebunden und dann genau so behandelt wie die Aprikosen. Die Kochzeit beträgt 10 Minuten, von dem Augenblick an gerechnet, wo das Wasser anfängt zu kochen.

3. Reineclauden.

Man sucht fehlerlose Früchte ohne braune Flecke aus, die reif sein müssen; das Fleisch muß aber noch etwas hart sein. Man durchsticht nun jede Frucht mit einer spitzen Hornnadel, entfernt die Stiele und schichtet die Früchte in Gläser. Man kocht dann 1 Pfd. Zucker mit $1\frac{1}{4}$ Glas Wasser auf schwachem Feuer, bis die Flüssigkeit klar geworden ist, gießt sie, abgekühlt, über die Reineclauden und behandelt dieselben ganz wie die vorigen Früchte in diesem Abschnitt. Die Kochzeit beträgt 12 Minuten, von dem Augenblick an gerechnet, wo das Wasser anfängt zu kochen.

4. Birnen.

Man muß hierzu recht saftige Birnen (Bergamotten) mit weißem Fleisch nehmen. Man schält sie behutsam mit einem Hornmesser oder einem Buntschälmesser und legt sie sofort in Gläser; recht feiner Zucker wird lagenweise hineingeschüttet und die Gläser so fest wie möglich gefüllt. Dann verkorkt man dieselben, verbindet sie mit einer Rindsblase und hüllt sie in Heu. Man setzt sie in eine Kasserolle mit kaltem Wasser (auf den Boden des Gefäßes muß auch Heu gelegt werden) und läßt nun dies Wasserbad auf schwachem Feuer aufkochen; von diesem Augenblick an müssen die Früchte noch 20 Minuten ganz langsam kochen. Dann zieht man das Gefäß vom Feuer und nimmt die Gläser erst, wenn sie total erkaltet sind, heraus. Am besten geschieht dies am nächsten Tage.

5. Apfel.

Man wählt hierzu süßsaure Sorten; am besten sind kleine Sierrinki. Dieselben werden geschält und in Gläser gepackt. Dazwischen streut man Zucker und drückt alles möglichst fest ein. Die Korken werden nun eingelegt, Rindsblase darüber gebunden, die Gläser mit Heu umwickelt, in eine Kasserolle mit kaltem Wasser gestellt, so daß die Gläser bis zum Halße damit bedeckt sind und dann wird das Wasser langsam aufgekocht.

Von dem Augenblick an muß es noch 10 Minuten kochen. Bis zum nächsten Tage läßt man die Gläser in dem Dampfbade stehen. Die Kasserolle muß aber sofort nach Ablauf der 10 Minuten vom Feuer gezogen und an einen kalten Platz gestellt werden.

6. Kirschen.

Große, süßsaure Kirschen steint man aus und legt sie in ein Einmachglas. Dazwischen streut man Zucker, auf 3 Pfd. Kirschen 2 Pfd. Zucker. Einen kleinen Teil der Kirscherne zerschlägt man und legt die Kerne auch dazu. Der Saft, welcher beim Entkernen herausfloß, wird auch in die Gläser gelegt. Wenn dieselben recht fest gefüllt sind, korkt man sie zu, bindet sie mit Rindsblase und behandelt sie nun genau so wie die übrigen Fruchtarten. Die Kochzeit dauert 15 Minuten.

7. Ananas.

Man schält gute, reife Ananas und teilt sie, der Länge nach, in 4 Teile. Diese Stücke schneidet man wieder in Scheiben und legt dieselben in Gläser. Nun kocht man 1 Pfd. Zucker mit 1 Glas Wasser so lange, bis etwas davon auf einen Teller gelegt, nicht mehr fließt und gießt diesen abgekühlten Zuckersirup auf die Ananasstücke. Man verkorkt die Gläser, bindet sie mit einer Rindsblase und umwickelt sie mit Heu. Dieselben werden in eine große Kasserolle mit kaltem Wasser gesetzt; dasselbe wird sehr langsam zum Kochen gebracht und 10 Minuten gekocht, dann muß die Kasserolle sofort vom Feuer genommen werden. Am nächsten Tage erst nimmt man die Gläser heraus.

C. Pastilla. (Getrocknete Obstmarmelade.)

Die Früchte, welche man zu diesem schmackhaften Naschwerk verwendet, müssen reif, aber durchaus fehlerlos sein. Der Ofen, worin man die Marmelade trocknet, darf nicht zu heiß sein. Man verwendet gewöhnlich Holzschachteln zum Einfüllen der Marmeladen, kann aber auch Thongeschirr dazu nehmen. Zum besseren Trocknen der Marmelade ist es wünschenswert, daß man immer nur schmale Schichten trocknet. Bereitet man verschiedene Arten, so kann man die erste Lage von Apfelpastilla fingerdick in eine Schachtel legen und — ist diese getrocknet — eine Lage von roter Pastilla hineinlegen und schließlich wieder eine helle Schicht zc. Man verwahrt die Pastilla an einem trockenen Orte auf.

1. Pastilla von Äpfeln.

Süßsaure Äpfel, am bestem Sierrinki, werden im Bratofen gebraten und durch ein Haarjeb gestrichen. Auf 2 Gläser von dieser Masse rechnet

man, je nach der Säure der Äpfel, $1\frac{1}{2}$ —2 Gläser Zucker und 1 Eiweiß. Man legt alles in eine Schüssel und rührt es mit einem Holzlöffel eine Stunde. Ist es weiß, dick und schaumig, so ist es fertig. Man füllt es nun in nicht zu tiefe, hölzerne Schachteln, streut feinen Zucker darauf und setzt die Schachteln in einen sehr mäßig warmen Ofen zum Trocknen. Die Schachteln dürfen aber nur $1\frac{1}{2}$ Finger dick mit der Masse gefüllt sein. Nach 2 Stunden nimmt man sie heraus und legt eine neue Lage hinein und streut wieder Zucker darauf. Wenn die Pastilla trocken und ausgekühlt ist, legt man feines, weißes Papier darüber und verschließt die Schachteln mit ihren Deckeln, um sie an einem kühlen, trockenen Orte aufzubewahren.

2. Pastilla von Himbeeren.

Gute, ausgesuchte Himbeeren schüttet man in einen Steintopf, stellt sie in den Ofen und läßt sie zu Mus verkochen; der Saft muß dabei sehr eingekocht werden. Hierauf reibt man den Saft durch ein Haarsieb, giebt, auf 2 Pfd. Saft gerechnet, $2\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und rührt alles $1\frac{1}{2}$ Stunden. Diese Masse legt man dann in Schachteln und trocknet sie immer lagenweise, wie bei der Apfel-Pastilla angegeben wurde.

3. Pastilla von Strickbeeren.

Gut ausgesuchte, recht reife Strickbeeren wäscht man, trocknet sie ab und schüttet sie in einen Topf. Man bedeckt denselben und stellt ihn über Nacht in einen mäßig warmen Ofen. Am nächsten Tage legt man die Beeren auf ein Haarsieb, giebt auf dieselben ein Brett und legt auf dasselbe einen Stein. Es bleibt nun alles so 24 Stunden stehen. Ist aller Saft abgelaufen, so drückt man die Beeren noch durch ein Haarsieb und füllt alles in ein Holzgeschirr. Man muß nun 2 Stunden mit einer Holzkeule klopfen. Dann nimmt man auf 2 Pfd. Saft 2 Pfd. Zucker, mit 1 Glas Wasser zu Sirup gekocht, legt es zu der Fruchtmasse und klopft, bis alles dick und schaumig ist. Dann füllt man es in Schachteln (lagenweise) und trocknet die Pastilla.

V. Früchte und Gemüse in Essig.

Früchte und Gemüse, welche man in Essig konservieren will, müssen möglichst frisch gepflückt verwandt werden. Man thut gut, die Einmachgläser nicht zu groß auszuwählen. Der Essig ist stets aus reellen Handlungen zu beziehen. Ist derselbe zu stark, so kann ein kleiner Wasserzusatz stattfinden, legt man indessen viel Wasser zu, so hält sich das Eingemachte nicht. Früchte und Gemüse, die sauer eingekocht werden, müssen stets

ganz mit Essig bedeckt sein. Wenn man den kochenden Essig über Früchte oder Gemüse gegossen hat, so bedecke man die Geschirre mit einer Serviette und verbinde die Gläser erst, wenn alles vollkommen abgekühlt ist. Man kann dazu entweder Pergamentpapier oder Blase nehmen. Sollte eine Schimmelbildung stattfinden, so muß der Essig sofort entfernt, frischer aufgekocht und dieser dann über die zu konservierenden Früchte gegossen werden. Der Essig muß stets, bevor man ihn über Früchte oder Gemüse gießt, durch einen Filtrierbeutel gelassen werden. Wenn man Früchte oder Gemüse aus den Gläsern zum Gebrauch herausnimmt, so müssen dieselben jedes Mal sehr sorgfältig wieder zugebunden werden.

1. Saure Kirschen.

Große und schöne Sauerkirschen werden mit einem Tuch trocken abgewischt, worauf man den Stiel zur Hälfte abschneidet und die Früchte in Stein- oder Glasbüchsen legt; man kocht nun eine der Menge der Kirschen entsprechende Quantität Weinessig, fügt auf jedes Stof Essig $1\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und ein wenig Salz hinzu, läßt den Essig erkalten und gießt ihn über die Früchte, bindet die Büchsen fest zu und bewahrt sie auf; nach 3—4 Wochen sind sie zum Gebrauch geeignet. Der Essig muß aber inzwischen noch einmal aufgekocht werden.

2. Pflaumen in Essig.

Man pflücke die Pflaumen, welche reif sein müssen, mit den Stielen vorsichtig ab und beschneide die Stiele ein wenig; nehme dann zu 5 Pfd. Pflaumen $2\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und $\frac{3}{4}$ Stof Weinessig, setze den Essig mit dem Zucker, 1 Lot gebröckeltem Zimmt und $\frac{1}{2}$ Lot Gewürznelken aufs Feuer und gieße es, sowie es kocht, über die Pflaumen, welche man zudeckt und so über Nacht stehen läßt. Am andern Tage wird der Essig abgegossen, aufgekocht und wieder über die Früchte gegeben, und den dritten Tag thut man die Pflaumen in den kochenden Essig, koche sie 5 Minuten lang darin und lege sie mit einem Eßlöffel in die Gläser, lasse den Essig noch dicker einkochen und gieße ihn über die Pflaumen.

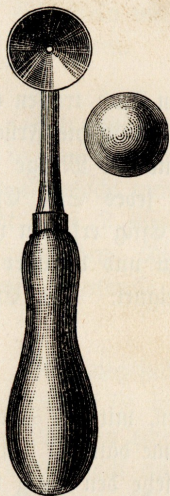
3. Melonen in Essig.

Eine reife, aber noch ganz harte Melone wird geschält und zerschnitten, worauf man mit einem silbernen Löffel das Mark herausnimmt, die Scheiben in kleinere, fingerlange Stücke zerteilt und in eine Terrine legt. Auf jedes Pfund Melone nimmt man $1\frac{1}{2}$ Quartier Weinessig, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 2 Stangen Zimmt, 2 Prisen Salz und 20 weiße Pfefferkörner, kocht den Essig mit Zucker und den Gewürzen einmal auf, schäumt ihn gut ab und gießt ihn kochend über die Früchte. Am folgenden Tage

bringt man den Essig-Sirup abermals zum Kochen, thut die Melonenstücke hinein, siedet sie langsam darin weich (nicht zu weich), nimmt das Gefäß dann vom Feuer, läßt die Früchte in dem Sirup erkalten und acht Tage zugedeckt stehen, füllt sie in die Glas-Büchsen, kocht den Sirup dick ein und schüttet ihn nach dem Erkalten darüber.

4. Kürbis in Essig.

Zum Einmachen eignet sich der Kürbis mit rötlichem Fleische am besten. Derselbe wird durchgeschnitten, bis an das zartere Fleisch abgeschält, das Kerngehäuse vollständig herausgenommen, und das Fleisch in zwei Zoll lange und in fingerdicke Stücke geteilt, welche dann abgespült werden. Um den Kürbisstückchen eine hübsche runde Form zu geben, benutzt man oft den Kürbisausstecher, wie ihn die Abbildung zeigt.



Kürbisausstecher.

Man rechnet auf 5 Pfd. Kürbis 1 Stof Wein-
essig, $2\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 1 Lot Zimmet, 1 Theelöffel
Salz, $\frac{1}{2}$ Lot Gewürznelken und $\frac{1}{4}$ Lot weiße Pfeffer-
körner. Die Kürbisstücke werden mit kochendem
Wasser bedeckt, etwa 10 Minuten hingestellt und auf
einen Durchschlag geschüttet. Unterdessen bringt man
Essig, Zucker und Gewürz zum Kochen, giebt einen
Teil des Kürbis hinein, kocht ihn kurze Zeit, bis er
glasig erscheint, nimmt ihn dann rasch aus der Brühe
und legt ihn zum Abkühlen auf eine Schüssel. So
verfährt man weiter mit dem ganzen übrigen Kürbis

und hat wohl dabei zu beobachten, daß der Essig stets im Kochen sein muß, wenn eine neue Portion hineingegeben wird. Ist das Einkochen der Kürbisstücke vollendet, so läßt man den Essig noch eine Weile verkochen, schichtet die abgekühlten Kürbisstücke in Glas-Büchsen und gießt den Essig, sobald dieser erkaltet ist, durch einen Filtrierbeutel darüber. Mit einer Schweineblase oder Pergamentpapier werden die Gläser verbunden.

5. Saure Birnen.

Man kocht 2 Stof Birnen (am schönsten sind hierzu Bergamottbirnen) mit der Schale ungefähr 10 Minuten in Wasser, das stark kochen muß, wenn man sie hineinlegt. Dann nimmt man sie aus dem Wasser, legt sie auf eine Serviette, schält sie sofort ab und ordnet sie in Gläser. Hierauf kocht man, auf 2 Glas guten Essig gerechnet, $1\frac{1}{2}$ Glas Zucker, 1 Stange Zimmet, 12 Gewürznelken und etwas Salz auf und gießt diese

kochende Flüssigkeit, nachdem man sie durch ein Sieb gelassen hat, über die Birnen. Nach 2 Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn auf und gießt ihn wieder über die Birnen. Wenn alles erkaltet ist, verbindet man die Gläser sorgfältig mit Pergamentpapier.

6. Paradiesäpfel in Essig.

Von 2 Stof Paradiesäpfeln schneidet man die halben Stengel ab, wischt sie trocken ab und kocht 1 Stof Essig mit 2 Pfd. Zucker, 1 Theelöffel Salz, $\frac{1}{2}$ Stange Zimmt und 12 Gewürznelken auf. Dann entfernt man das Gewürz, legt die Paradiesäpfel hinein und läßt sie, von dem Augenblick an, wo sie anfangen zu kochen, 5—10 Minuten stehen. Dann legt man sie in Töpfe, kocht den Essig mit den Gewürzen auf, gießt ihn über die Paradiesäpfel und wiederholt dieses Verfahren am nächsten Tage noch einmal. Man muß sorgfältig aufpassen, daß die Paradiesäpfel nicht plagen. Erkaltet, legt man sie in Burken, die man mit Pergamentpapier verbindet. Der Essig muß durch einen Filtrierbeutel gegossen werden.

7. Grüne Bohnen in Essig.

Möglichst junge, zarte Bohnen werden, um ihre grüne Farbe zu bewahren, in einem kupfernen oder messingenen Kessel mit Wasser halb weich gekocht, in kaltem Wasser abgekühlt und dann auf einem Siebe abgetropft. Auf $2\frac{1}{2}$ Pfd. Bohnen rechnet man $\frac{3}{4}$ Stof Essig, den man mit $1\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Lot ganzem Zimmt, 1 Theelöffel Salz und 12 Gewürznelken eine Zeit lang kochen läßt und hierauf durch ein Sieb kochend über die in einer Schüssel liegenden Bohnen gießt. Am folgenden Tage siedet man die Bohnen mit dem süßen Essig noch einmal auf, füllt sie in Glasbüchsen, kocht den Essig zu einem dünnen Sirup ein und gießt ihn, durch einen Filtrierbeutel gelassen, darüber, worauf man die Gläser mit Pergamentpapier oder Blase überbindet.

Wachsbohnen kann man ebenso behandeln.

8. Blumenkohl in Essig.

Recht weiße, feste Köpfe Blumenkohl teilt man in Köschen, setzt diese, nachdem sie sauber gewaschen sind, mit kochendem, etwas gesalzenem Wasser auf und läßt sie 10 Minuten kochen. Dann legt man sie zum Abtropfen auf ein Sieb und ordnet sie in Gläser. Nun kocht man 1 Stof Essig mit 12 Körnern Pfeffer, 8 Körnern engl. Gewürz, 2 Vorbeerblättern, $\frac{1}{2}$ Löffel Salz und $\frac{1}{2}$ Löffel Zucker auf und gießt den Essig, erkaltet, darüber. Nach 2—3 Monaten muß der Essig erneuert werden.

Die Gefäße müssen sehr sorgfältig mit Blase oder Pergamentpapier verbunden werden.

9. Perlzwiebeln in Essig.

Man wäscht 2 Stof Perlzwiebeln recht sauber, bestreut sie mit Salz und läßt sie 24 Stunden stehen; dadurch löst sich die Schale und läßt sich durch leichtes Reiben mit den Händen mühelos entfernen. Abgeschält, kocht man sie halb weich, legt sie auf ein Sieb, und wenn sie trocken sind, in einen Topf. Dann kocht man $\frac{3}{4}$ Stof Essig mit 12 Körnern Pfeffer, 1 Lorbeerblatt und $\frac{1}{2}$ Löffel Salz auf und gießt ihn über die Zwiebeln. Der Essig muß die Perlzwiebeln ganz bedecken. Der Topf muß mit Pergamentpapier verbunden werden.

10. Maiskolben in Essig.

Der zum Einlegen bestimmte Mais wird ganz jung abgepflückt, wenn die Kolben höchstens so lang und stark wie ein kleiner Finger sind; man befreit die kleinen Kolben von den Deckblättern und Fasern, kocht sie in Salzwasser halb weich, läßt sie ablaufen und legt sie nach dem Erkalten in Glasbüchsen, wonach man sie mit feinem, einmal aufgekochtem und wieder abgekühltem Essig übergießt, den man nach Verlauf von 8 Tagen abschüttet, nochmals mit etwas Salz aufkocht und aufs neue darüberzieht, nachdem man ihn vorher durch einen Filtrierbeutel gegossen hat. Total erkaltet, verbindet man die Gläser mit Pergamentpapier.

11. Saure Gurken.

Man wählt hierzu nur mittelgroße, etwa handlange Gurken und verwirft sowohl die Schlangengurken als diejenigen, welche oben dick und gegen den Stiel zu dünn sind, wäscht und bürstet sie sauber, trocknet sie ab und schichtet sie in ein Faß, welches man mit Spiritus, vermitteltst einer Bürste, überall ausgerieben hat. Darnach schneidet man Dill in fingerlange Stücke, belegt den Boden des Fasses mit einer 4 Zoll hohen Schicht Dill und füllt das Faß mit abwechselnden Lagen von Gurken und Dill fast bis oben herauf. Zu 12 Stof hartem Brunnenwasser nimmt man $2\frac{1}{4}$ Pfd. Salz, löst dasselbe in dem kalten Wasser auf, gießt letzteres durch das Spundloch in das Faß, rüttelt es öfters dabei, damit das Wasser überall gleichmäßig hinkommt, nagelt dann ein Stück Gaze über das Spundloch und legt das Faß an einen schattigen Platz. Sobald die Gärung eintritt, füllt man immer wieder etwas Salzwasser nach, und nach 4—5 Tagen spundet man das Faß zu. Nach Verlauf von etwa 4 Wochen kann man das Faß öffnen und die Gurken in Ge-

brauch nehmen; bis dahin ist es aber notwendig, das Faß von Zeit zu Zeit umzuwenden.

12. Champignons in Essig.

Man schneidet mit einem Messer die sandigen Teile der Champignons ab, schüttet dieselben in eine Schüssel mit Salzwasser, immer in kleinen Partien und reibt darin die Champignons mit einer weichen Bürste ab, bis sie weiß sind, schüttet sie noch einmal in Salzwasser und thut sie dann in einen Kessel mit kochendem Wasser, zu welchem man, auf 1 Stof Wasser gerechnet, 1 Lot Tischsalz legt und läßt sie, von dem Augenblick an, wo das Wasser wieder anfängt zu kochen, 5 Minuten kochen. Ab und an muß der Schaum abgenommen werden. Dann legt man die Champignons auf ein Haarsieb, läßt das Wasser abtropfen und ordnet sie dann in Gläser. Nun hat man 1 Stof Essig mit $\frac{1}{2}$ Löffel Zucker und $\frac{1}{2}$ Löffel Salz aufgekocht; derselbe wird, erkaltet, über die Champignons gegossen. Nach Geschmack kann man ein kleines Stückchen Stangenpaprika in die Gläser thun. Jetzt müssen dieselben sofort mit einem gut schließenden Korken verschlossen und hierauf verlackt werden.

13. Saure Barawicken.

Man kann hierzu die rötlichen sowohl, wie die hellen Barawicken verwenden, nur müssen dieselben noch ganz klein sein. Die zur Konser-
vierung bestimmten Barawicken dürfen niemals in Körben hoch aufgeschichtet liegen, weil sie sich sonst leicht erhitzen und dadurch verderben. Wenn die Köpfe der Barawicken nicht mehr geschlossen sind, kann man dieselben zu dieser Bereitungsart nicht benutzen.

Man schneidet nun den sandigen Teil der Stiele ab, wäscht die Barawicken mehrmals durch, kocht $\frac{3}{4}$ Stof schwachen Essig mit etwas Salz auf und läßt die Barawicken darin 12 Minuten kochen; dann legt man dieselben auf ein Sieb und gießt den Essig, der ganz schleimig geworden ist, fort. Nun kocht man $\frac{3}{4}$ Stof starken Essig mit 8 Körnern Pfeffer, 8 Körnern engl. Gewürz, 2 Lorbeerblättern und Salz auf, legt die Barawicken in Gläser und gießt den siedenden Essig darauf. Erkaltet müssen sie mit Blase oder Pergamentpapier verbunden werden.

14. Tomaten in Essig.

Nicht zu reife Tomaten werden abgewischt und mehrere Male durchstochen. Dann legt man sie in ein Steingefäß und schüttet, auf 24 Tomaten gerechnet, $1\frac{1}{2}$ Lot Salz dazwischen. Das Gefäß wird bedeckt und so läßt man es 12 Stunden stehen. Dann kocht man 1 Stof Essig mit

30 Körner Pfeffer, 12 Melken, 1 Eßlöffel Senfkörner, 1 Löffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Lot Salz und dem Saft einer recht reifen, durch ein Haarsieb gedrückten Tomate auf, gießt ihn durch einen Filtrierbeutel und füllt ihn, ausgekühlt, über die Tomaten, welche man mit Pergamentpapier überbindet. Der Essig muß die Tomaten vollkommen bedecken. Nach einigen Wochen muß der Essig wieder aufgeköcht und erkaltet über die Tomaten gefüllt werden.

15. Mixed-Pickles.

Hierzu benutzt man eine Menge junger, verschiedenartiger Gemüse, wie Blumenkohl, junge Bohnen, junge Maiskolben, die kaum so lang und so dick wie ein kleiner Finger sein dürfen, junge Carotten, Perlwiebeln und kleine Chalotten, kleine Gurken und die grünen Samen von Kapuzinerkresse, wäscht und reinigt alles sehr gut, zerteilt den Blumenkohl in kleine Köschen, läßt jedoch die übrigen Gemüse ganz, schält Perlwiebeln, nachdem man sie eine Weile in kalte Salzlase gelegt hat, und kocht sämtliche Gemüse, mit Ausnahme der kleinen Gurken und Kressensamen, in stark gesalzenem, siedendem Wasser nur wenige Augenblicke, wonach man sie auf einem Siebe gehörig abtropfen und trocken werden läßt. Man mischt nun auch die bloß abgewaschenen, 12 Stunden lang mit Salz bestreuten und dann abgetrockneten Gurken und Kressensamen darunter, ordnet alles zierlich in weithalsige Gläser, streut frische Lobeerblätter und Pfefferkörner dazwischen, sowie obendrauf, füllt guten und aufgeköchten Weinessig, mit etwas Salz vermischt, darüber und läßt sie bedeckt bis zum nächsten Tage stehen. Dann kocht man den Essig noch einmal auf, gießt ihn kochend über die Mixed-Pickles und läßt alles erkalten. Man legt nun obenauf ein ganz kleines Stück Cayenne-Pfeffer und bebindet die Gläser mit Pergamentpapier oder Blase.

Anhang.

VI. Liköre.

Die Herstellung dieser geistigen Getränke, die neben verschiedenartigen aromatischen oder gewürzhaften Bestandteilen einen Zusatz von größeren oder geringeren Mengen aufgelösten Zuckers enthalten, geschieht theils durch Destillation, wodurch die feinsten Liköre erzeugt

werden, theils durch Extraktion, oder auch durch bloße Mischung mit ätherischen Ölen. Die Destillationsmethode ist umständlicher und mühevoller, als die beiden anderen, liefert dafür aber auch weit vorzüglichere Liköre; allein schon die Notwendigkeit der hierzu erforderlichen Apparate erschwert ihre Anwendung im Haushalt, außerdem sind dazu auch mancherlei Kenntnisse, große Übung und Geschicklichkeit notwendig, so daß man sie am besten den größeren Fabrikanten überläßt. Will man sich im Haushalt für den eigenen Gebrauch einen guten, recht trinkbaren Likör herstellen, der durch Lagern noch außerordentlich gewinnt, so empfehlen wir das einfache und leichte Verfahren der Extraktion, indem man die Gewürze, Früchte, Wurzeln und dergl. längere Zeit in sehr gutem, feinem und reinem Brantwein ziehen läßt, den Brantwein hierauf mit der nötigen Menge Zucker-Sirup vermischt, filtriert und auf Flaschen zieht.

1. Apfelsinen-Likör.

In 2 Stof feinen Brantwein thut man die feinabgeschälte Schale von 6 Apfelsinen, drückt den Saft derselben auf $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, den man hinzufügt, sobald er zerschmolzen ist, thut alles in eine Flasche und schüttelt dieselbe täglich um. Nach 6 Wochen filtriert man dann den Likör und zieht ihn auf Flaschen. Zum Filtrieren benutzt man einen Filtrierbeutel. Man muß aber beim Abfüllen auf Flaschen vorsichtig sein und die Flüssigkeit erst abstehen lassen, damit sie klar wird.

2. Erdbeer-Likör.

Hierzu muß man nicht zu reife Erdbeeren mit möglichst viel Aroma nehmen. Man legt in ein Gefäß aus Glas oder Steingut 3 Pfd. gereinigte Erdbeeren, die sauber gewaschen sind, was aber so rasch wie möglich geschehen muß. Zwischen die Erdbeeren werden 2 Pfd. Zucker gestreut, und nun gießt man so viel ganz feinen Cognak darauf, daß alles reichlich bedeckt ist. Danach wird das Geschirr verbunden und 8 Tage am Fenster in die Sonne gesetzt. Dann gießt man die Flüssigkeit recht vorsichtig durch einen Filtrierbeutel, läßt sie etwas abstehen und füllt sie in Flaschen. Nun kocht man $\frac{3}{4}$ Stof Wasser mit $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker auf und gießt diese Flüssigkeit, wenn sie abgekühlt ist, über die nachgebliebenen Beeren, die man wieder in das Glasgeschirr zurückgelegt hatte; dies setzt man wieder acht Tage am Fenster in die Sonne, gießt die Flüssigkeit wieder ab und bewahrt sie gleichfalls in Flaschen auf. Da der Cognak sich in die Beeren hineingezogen hat, so wird dieses zweite Elixir ebenso schmackhaft wie das erste. Die Erdbeeren, die zurückbleiben, kann man sofort zu Saucen zc. verwenden.

3. Himbeer-Likör.

Man schütte 4 Stof sorgfältig ausgesuchte, reife Himbeeren in eine große Flasche und gieße soviel guten Spiritus auf die Beeren, daß sie bedeckt werden und stelle dann die Flasche in die Sonne. Nach 6 Tagen gieße man den Spiritus ab und nehme auf 1 Stof von dem Spiritus 3 Glas Wasser und $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker. Das Wasser koche man mit dem Zucker zweimal auf, nehme den Schaum sorgfältig ab und gieße den Spiritus allmählich in den nicht mehr heißen Sirup, rühre aber dabei fortwährend mit dem Löffel um. Darauf seihe man die Flüssigkeit durch einen Filtrierbeutel und gieße sie, wenn man den Likör einen Tag hat stehen lassen, in Flaschen, die stark verkorkt werden.

4. Kirsch-Likör.

Recht reife, saure Kirschen stielst man ab, legt sie in ein Gefäß und gießt soviel guten Spiritus darauf, daß sie bedeckt sind. Nun bebindet man das Gefäß und läßt es 5 Wochen stehen. Dann gießt man den Spiritus ab und muß ihn nun messen. Ebensoviel Wasser, wie man Spiritus hat, gießt man dann auf die Kirschen und läßt dies eine Nacht stehen. Hierauf kocht man das Kirschwasser, nach Geschmack mit Zucker vermischt, auf und legt es, abgekühlt zum Kirschen-Spiritus. Der Likör wird nun filtriert und vorsichtig, damit der untere, dicke Satz zurückbleibt, in Flaschen gegossen.

5. Obereichen-Likör.

Man sammelt die Beeren nach den ersten Herbstfrösten, sucht sie gut aus und füllt sie in große Glasflaschen, die man mit gutem rektifizierten Branntwein übergießt, so daß sie bedeckt sind. Man stellt nun die gut verkorkten Flaschen 2—3 Monate in die Sonne oder ein ziemlich warmes Zimmer, bis die Beeren völlig entfärbt sind, seihet den Branntwein durch einen Flanellbeutel, läutert auf jedes Stof desselben $1\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker mit 1 Glas Wasser, vermischt den Zucker-Sirup gut mit dem Branntwein, filtriert den Likör nochmals, füllt ihn auf Flaschen und läßt ihn einige Zeit lagern, bevor man ihn in Gebrauch nimmt.

6. Vanille-Likör.

Zwei Schoten Vanille werden fein zerkleinert, in eine Flasche mit 3 Stof guten Branntwein geschüttet und diese fest verkorkt an einem warmen Orte 14 Tage unter häufigem Umschütteln stehen gelassen; darauf werden $2\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, den man mit 1 Glas Wasser aufgekocht hat, abgekühlt, zugefetzt, nach einigen Tagen die Flüssigkeit mit etwas Cochenille-tinktur rosenrot gefärbt, filtriert und auf kleine Flaschen gezogen.

7. Nuß-Likör.

Zwanzig Stück grüne Haselnüsse, die man ungefähr Ende Juni pflückt, werden durchgeschnitten und in ein Gefäß gethan. Inwendig müssen sie milchig sein. Dazu giebt man $1\frac{1}{2}$ Stof 95° Spiritus, 1 Lot Zimmet und 20 Nellen. Dies stellt man 3—4 Wochen in die Sonne und schüttelt zwischen durch um. Dann filtriert man die Flüssigkeit, kocht 1 Pfd. Zucker mit $\frac{3}{4}$ Stof Wasser so lange, bis es klar ist, gießt dies erkaltet zum Spiritus und filtriert denselben noch einmal. Man füllt den Likör behutsam in Flaschen, so daß der dicke Bodensatz zurückbleibt, und verkorkt dieselben.

8. Malissa.

Man legt in eine große Flasche zu gleichen Teilen Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren und Himbeeren. Dann gießt man soviel 95° Spiritus darauf, daß die Beeren bedeckt sind und stellt die Flasche an ein Fenster, das zur Sonnenseite gelegen ist, wo man dieselbe 6 Wochen stehen läßt. Nach dieser Zeit gießt man den Spiritus durch einen Filtrierbeutel, kocht auf 1 Stof davon gerechnet, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit $2\frac{1}{2}$ Gläsern Wasser so lange, bis die Flüssigkeit klar ist, läßt sie abkühlen und filtriert sie mit dem Spiritus vermischt noch einmal. Dann wird der Likör in Flaschen gefüllt.

9. Chartreuse.

Zu 1 Stof Kirschwasser (ein aus feinem Branntwein und Kirschen hergestelltes Fabrikat, welches in jeder feineren Destillation erhältlich ist) setzt man 2 Tropfen Roseneffenz, 16 Tropfen Wermuteffenz, 2 Tropfen Zimmeteffenz und 2 Pfd. Zucker, der mit 1 Stof Wasser geklärt ist und erkaltet, zugegossen werden muß. Dann filtriert man die Flüssigkeit, bewahrt sie in zu versiegelnden Gläschen auf und läßt den Likör 8 Wochen alt werden, ehe man ihn verbraucht.

10. Curaçao.

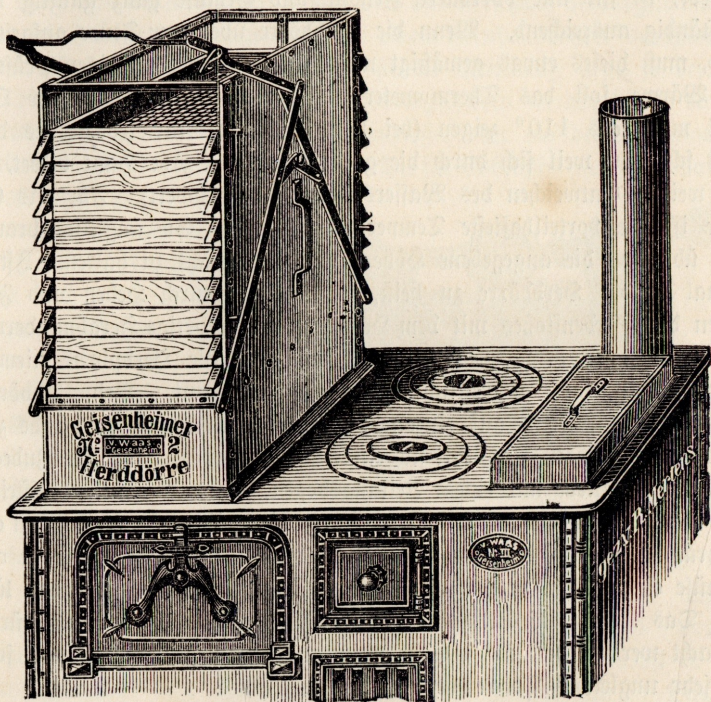
Vier Lot dünn abgeschälte bittere Pomeranzenschalen werden gewaschen und mit 1 Stof Franzbranntwein in einer gut verkorkten Flasche 2—3 Wochen an die Sonne oder an einen warmen Ort gestellt, indem man öfters die Flasche umschüttelt; nach Verlauf dieser Zeit kocht man einen dickflüssigen Zucker-Sirup aus $1\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und $\frac{1}{2}$ Stof Wasser, filtriert den Branntwein, mischt ihn mit dem abgekühlten Sirup, färbt den Likör mit Zucker-Couleur bräunlich, filtriert ihn bis zur vollständigen Klarheit und zieht ihn auf Flaschen.

VII. Dörrobst.

Unter Trocknen und Dörren des Obstes und des Gemüses versteht man das Entziehen des Wassers aus demselben bis zu einem Grade, in welchem sie sich dann viele Jahre lang aufbewahren lassen, ohne an Güte zu verlieren oder zu verschimmeln oder sonstwie zu verderben. Über die aus den zu trocknenden Gegenständen auszutreibenden Wassermengen liegen noch keine Zahlen vor. Bis zu welchem Grade gedörrt werden muß, um eine haltbare Ware zu erzielen, ist lediglich Erfahrungssache. Denn alles Wasser kann und darf bei keiner zu trocknenden Gemüseart entzogen werden, weil diese sonst an Weichheit, Geschmeidigkeit, Wohlgeschmack und auch an Gewicht verlieren, und somit ein nur geringes, unbrauchbares Dörrexzeugnis geben.

Das Trocknen von Obst und Gemüse geschieht am zweckmäßigsten auf eigens hierfür gebauten Apparaten, Darren oder Dörren genannt, in denen eine künstlich erzeugte Wärme von angemessener Höhe das Wasser möglichst schnell zum Verdampfen bringt. Je schneller dies bei reifem Obst geschieht, um so mehr steigert sich in den Früchten die Stärke in Zucker und um so geschmackvoller und schöner wird die trockene Ware; doch darf hierbei die Hitze nicht übermäßig hochgehalten werden, daß das Obst Schaden erleidet. Es bestehen heutigestages zum Trocknen von Obst und Gemüse schon zahlreiche Dörrapparate, die nach den verschiedensten Richtungen und Anforderungen hin konstruiert sind. Als ein Haupterfordernis aber für die praktische Brauchbarkeit derselben ist es zu betrachten, daß sie bei möglichst wenig Brennmaterial recht viele Hitze abgeben und den zu trocknenden Früchten und Gemüsen in kurzer Zeit das Wasser so entfernen, daß die Produkte keinen unangenehmen, bitteren Geschmack und auch kein schlechtes Aussehen annehmen. Diese Leistung erfüllt eine Dörre nur dann, wenn sich in ihr mit der aus dem Ofen ausströmenden trockenen Hitze fortwährend frische Luft in hinreichender Menge vermischen kann, bevor sie an das Obst und Gemüse gelangt, und wenn diese warme Luft schließlich mit den entzogenen Wasserdämpfen aus ihr ungehindert ins Freie zu entweichen vermag. Da diese Bedingungen weder im Backofen noch im Bratofen vorhanden sind, so läßt sich in diesem auch mit dem besten Willen keine schöne, gute Dörrware erzielen. Meistens verbrennt hier schon bei zu großer Hitze das Obst an der Außenseite, während es im Innern noch naß und roh ist. Wegen mangelhafter Abfuhr der Feuchtigkeit nimmt das Trocknen im Back- und Bratofen auch sehr viel mehr Zeit in Anspruch als bei den neueren, nach richtigen Grundsätzen hergestellten Obst- und Gemüse-

Dörren, wovon die zweckmäßigste die Geisenheimer Herddörre ist. Sie gehört zu den kleinsten, nach amerikanischem System hergestellten Dörrapparaten mit senkrechtem Trockenschacht, welcher durch die aufeinander gestellten Hürden gebildet wird. Eine eigene Feuerung besitzt dieses Dörrchen nicht, es wird vielmehr ganz einfach wie ein Kochtopf auf die geschlossene, mit den Ringen zugelegte Platte des Küchenherdes oder eines Ofens gestellt, so daß die daraus entströmende Wärme aufgefangen und durch die



Herddörre.

mit Obst oder Gemüse beschickten Hürdchen senkrecht in die Höhe geführt wird. Oben ist die Herddörre offen, damit die warme, nunmehr mit der den Früchten oder Gemüsen entzogenen Feuchtigkeit versehene Luft frei entweichen kann. Eine Gefahr des Verbrennens liegt kaum vor, weil die aus der heißen Platte entströmenden Wärmestraahlen nicht für sich allein die zu dörrenden Gegenstände treffen, sondern sich erst stets mit der nötigen Menge frischer Luft vermischen und vereinigen, welche unter dem unten am Apparate angebrachten Blechschirm unaufhörlich hineinzieht und dadurch einen anhaltenden Luftstrom bewirkt.

Diese Herddörre, wie sie die Abbildung zeigt, ist von B. Waas in Geisenheim zu beziehen.

Unmittelbar vor dem Verschicken mit Obst oder Gemüse wird erst die Herddörre auf den angefeuerten Herd gestellt und zwar in den meisten Fällen nicht über die Feuerung selbst, sondern seitlich derselben, damit doch die vorderen Kochlöcher ihrer eigentlichen Bestimmung erhalten bleiben. Die austretende Hitze, wie sie der Küchenherd bei gewöhnlichem Kochfeuer abgibt, ist für alle dörkbaren Früchte und Gemüse ganz günstig und vollständig ausreichend. Wenn die Herddörre über dem Feuer aufgestellt wird, muß dieses etwas gemäßigt werden. Bei einer etwaigen Prüfung der Wärme soll das Thermometer auf der untersten Hürde für Obst nicht mehr als 110° zeigen (bei höherer Temperatur trocknet es doch nicht schneller, weil sich durch die grelle Hitze eine zähe Haut bildet, die das weitere Entweichen des Wassers bedeutend erschwert). Für das Gemüse ist die vorteilhafteste Temperatur 90° C. So ängstlich braucht man übrigens die angegebene Höhe der Wärme nicht zu halten. Ist es einmal in der Herddörre zu heiß, so läßt sich durch Heben und Feststellen des Hürdenstoßes mit dem Hebewerk eine sofortige Herabminderung der Temperatur bewirken. Glühend rot darf die Herdplatte niemals werden, weil sonst begreiflicherweise alles verbrennt. Beim Abdörren des Apparates, wenn auf einzelnen nur noch wenige Gegenstände zum Fertigtrocknen liegen, empfiehlt sich ein teilweises oder fast gänzlichcs Zudecken der obersten Hürde mit einem Zeitungsbogen, um das schnelle Aufsteigen und nutzlose Entweichen der Wärme durch die meistens leeren Hürden einzuschränken, so daß letzere nun besser auf die beinahe fertigen Früchte oder Gemüse einzuwirken vermag und sie in kürzerer Zeit trocken werden läßt.

Das Kern- wie Steinobst muß Stück für Stück so auf die Hürden gebracht werden, daß es ja nicht aufeinander zu liegen kommt, weil sonst ein sehr ungleiches Trockenwerden erfolgt.

Gemüse ist aus demselben Grunde in möglichst dünner Lage auf der Hürde auszubreiten. Nicht alle Hürdchen darf man auf einmal, mit Obst oder Gemüse versehen, in die Dörre bringen, sondern man schiebt am besten alle 8—10 Minuten 1—2 Hürden frischer Ware ein, bis schließlich der ganze Apparat beschickt ist. Es ist nicht unbedingt nötig, auf einmal den Dörrprozeß vor sich gehen zu lassen, zwei- bis dreimalige Unterbrechungen schaden nichts. Um das Ankleben der Gemüse an das Drahtgeflecht zu verhüten, empfiehlt es sich, dasselbe aufzuschütteln, sobald aus ihm der größte Teil Wasser verdampft ist. Für den Großbetrieb hat man Dörren mit besonders dazu konstruierten Sparöfen, welche im Hause sowie auch im Freien aufgestellt werden können.

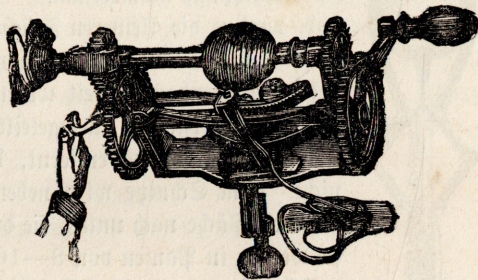
1. Äpfel.

Die großfrüchtigen Sorten werden geschnitzt oder zu Ringscheiben gedörret; die kleinen Apfelsorten bleiben am besten heil.

Die Äpfel müssen mit der Hand oder mit der Maschine geschält werden. Sehr praktisch ist die Äpfelschäl-, Entfern- und Schneidemaschine „Little Star“, wie sie die Abbildung zeigt.

Nach dem Entfernen der Schale wird das Kernhaus herausgenommen, indem die Früchte der Länge nach mit einem Kernhausbohrer durchstoßen werden. Hat man eine Maschine, wie sie die Abbildung zeigt, so besorgt diese die Arbeit. Zur Gewinnung von Ringscheiben werden die so durchbohrten Äpfel entweder mit dem Küchenmesser oder auf der Maschine in Scheiben von 5—7 mm Dicke geschnitten. Die für Bohräpfel geeigneten Sorten bleiben aber ganz. Zum

Dörren von Schnitzen werden die geschälten Früchte der Länge nach in 4—8 Teile zerlegt, welche mit einem Küchenmesser von ihrem Kerngehäuse befreit werden. Die Schnitze sind so nebeneinander auf die Hürden zu legen, daß die Schalen-
seite nach unten kommt.



Äpfelschälmaschine.

Bei den Ringscheiben ist es sehr praktisch, eine Scheibe auf die andere etwas aufzulegen, so daß diese nicht ganz, sondern hohl liegen. Dadurch wird das Trocknen befördert, der Abdruck des Drahtgeflechtes auf den Scheiben fast ganz beschränkt und mehr Obst in die Dörre gebracht. Die Geisenheimer Herbdörre nimmt auf 9 Hürden 15 Pfd. Ringscheiben oder 22 Pfd. zugerichtete Schnitzen oder 40 Pfd. Bohräpfel auf. Sobald eine Hürde belegt ist, wird sie unten in die Dörre geschoben, was etwa alle 8—10 Minuten der Fall ist, wenn eine Person die Äpfel schält und zerteilt. Nachher wird ungefähr alle 15—20 Minuten die zur Zeit oben befindliche Hürde wieder unten gestellt, um ein allzugrelles Trocknen zu verhüten. Dieses Wechseln der Hürden wird so lange fortgesetzt, bis die Früchte fertig sind. Die Äpfelringel müssen auf dieser Dörre ungefähr 3—4 Stunden lang trocknen; die Äpfelschnitze haben, je nach ihrer Größe, eine Dörrzeit von 5—6 und die Bohräpfel eine solche von 8—10 Stunden nötig. Sobald die Äpfel beim Durchbrechen und Quetschen im Innern kein saftiges Fleisch

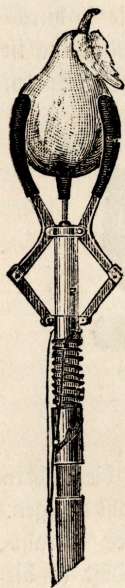
mehr zeigen, sind sie fertig. Im Apparate selbst dürfen sie nicht klingend trocken werden, sondern müssen sich bis zum Verlassen des Dörrraumes geschmeidig und weich anfühlen.

Von 225 Pfd. frischen, ungeschälten Äpfeln erzielt man ungefähr 25 Pfd. Trockenware.

2. Birnen.

Man läßt Birnen, welche man dörren will, entweder ganz, oder sie werden zur Hälfte geteilt oder geschnitzt.

Sehr accurat werden die Birnen mit einem Messer oder einer Maschine geschält. Man darf aber keine angestoßenen Birnen benutzen.



Automatischer
Obstpflücker.

Da das Pflücken mit der Hand bei größeren Partien schwierig ist und geschütteltes Obst nie zu Dörrobst genommen werden darf, machen wir auf einen automatischen Obstpflücker (siehe die Abbildung) aufmerksam. — Nachdem die Birnen geschält sind, werden die kleineren Früchte zweimal, die größeren auch viermal über Kreuz der Länge nach durchgeschnitten und von Kelch und Kernhaus befreit, wenn Dörrschnitze hergestellt werden sollen. Bei einmal durchgetheilten Birnen werden ebenfalls Kelch und Kernhaus entfernt, die Stiele entfernt man aber nicht. Eine Schnitze wird neben der anderen hingestellt, mit der Schälfläche nach unten, sie dürfen sich aber nicht berühren; sie werden in Pausen von 8—10 Minuten, sobald eine Hürde gefüllt ist, unten in den Dörrraum gebracht. Sind alle Hürden belegt, so wird alle 20—30 Minuten die oberste Hürde unten eingeschoben, also ein Wechseln derselben vorgenommen. Sehr schmackhaft werden besonders härtere Sorten Birnen, wenn man sie vor dem Dörren etwas kocht. Man wäscht die Schalen der Birnen ab, nimmt, auf 1 Stos Wasser

gerechnet, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und läßt dies alles zusammen 5 Minuten kochen; dann gießt man die Flüssigkeit durch ein Sieb, so daß die Schalen zurückbleiben, setzt das süße Wasser wieder auf und kocht die Birnen darin halb weich (ungefähr 10 Minuten). Nun nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf ein großes Sieb und läßt sie abtropfen, um sie dann auf die Hürden zu legen. Birnen sind, platt präpariert, am schmackhaftesten. Man benutzt dazu Obst-Plättapparate. Die fast fertig gedörrten, ganz gelassenen Birnen werden aus dem Dörrraum genommen und mit dem Obst-Plättapparat vorsichtig platt gedrückt. Dann müssen sie wieder in die Dörre gebracht werden, in der sie nun bei mäßiger Hitze langsam trocken werden müssen. Die Birnen-Schnitze sind in 5—7 Stunden fertig, während die einmal durchge-

teilten Früchte bis zu 9 und die ganzen Früchte 18 Stunden und oft auch noch länger in der Dörre bleiben müssen. Die fertigen Birnen dürfen beim Durchbrechen in der Mitte kein rohes, saftiges Fruchtfleisch mehr besitzen. — 9 Hürden fassen ungefähr 25 Pfd. frische Schnitze, oder 33 Pfd. halbierte, oder 45 Pfd. ganze Birnen. — 225 Pfd. Birnen liefern ungefähr 28 Pfd. getrocknete.

3. Kirschen.

Man entstielt dieselben, breitet sie in einer Lage auf der Hürde aus, wobei die Stielöffnungen nicht nach oben gerichtet zu sein brauchen und stellt sie in Pausen von 8—10 Minuten oben auf den Hürdenstoß. — Die Temperatur des Herdes darf nicht zu hoch gehalten sein, damit die Kirschen nicht tropfen oder plaken. Das Wechseln der Hürden hat alle 15—20 Minuten derart zu geschehen, daß die unten befindliche herausgezogen und oben wieder in den Trockenschacht gezogen wird. Zum Trocknen der Kirschen sind 5—9 Stunden erforderlich, sie dürfen nur sehr langsam trocknen, aber man kommt rascher zum Ziel, wenn man die entstieltten Früchte vorher an einem sonnigen Platze welk werden läßt. Von 225 Pfd. rohen Kirschen erhält man ungefähr 55 Pfd. — Auf 9 Hürden kann man annähernd 35 Pfd. aufschütten.

Die süßsauren, schwarzen Kirschen liefern das beste Dörrobst.

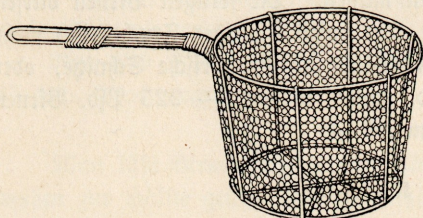
4. Pflaumen.

Man entstielt die Pflaumen und stellt sie, am besten durch Lagern an der Luft schon weich gemacht, aufrecht mit der Stielöffnung nach oben in die Hürden, damit nicht soviel Saft ausfließen kann. Um Luftdurchzug zu bewirken, nimmt man von jeder Hürde 8—10 Pflaumen, verteilt, heraus. Sobald eine Hürde von einer Person belegt ist, was etwa 10 Minuten beansprucht, kommt sie oben auf den Dörrschacht. Sind alle Hürden belegt, so muß ungefähr $\frac{1}{2}$ —1 Stunde die unterste Hürde aus der unmittelbar einwirkenden Hitze herausgenommen und obenauf gestellt werden. Pflaumen müssen sehr lange, ungefähr 15 Stunden, trocknen. Die 9 Hürden nehmen ungefähr 50 Pfd. Pflaumen auf. Von 225 Pfd. frischen Pflaumen gewinnt man annähernd 85 Pfd. Dörrware.

5. Erbsen.

Die Erbsen müssen eben ausgewachsen sein und noch nicht angefangen haben zu reifen. Die Körner werden aus den Schoten genommen und am besten in einen Drahtkorb, wie ihn die Abbildung zeigt, gelegt.

Diesen setzt man in ein größeres Geschirr mit kochendem Wasser und läßt nun die Erbsen, von dem Augenblick an gerechnet, wo das Wasser wieder anfängt zu kochen, 8 Minuten kochen. Dann nimmt man sie heraus und legt sie auf die Hürden. In 2 bis 3 Stunden sind sie fertig. Die Hitze beim Dörren der Gemüse darf nicht zu groß sein, höchstens



Drahtkorb.

90° C. Das Wechseln der Hürden muß in nicht zu großen Pausen geschehen.

6. Bohnen.

Ausgewachsene, aber recht zarte Bohnen werden abgefädelt und dann entweder gebrochen oder in kleine längliche, feine Stückchen zerteilt. Dann brüht man sie, wie bei den Erbsen angegeben wurde, 8 Minuten, legt aber, damit die Bohnen grün bleiben, ein Stückchen Soda zum Wasser. Darnach breitet man sie auf Hürden aus und dörst sie in 3—4 Stunden. — Man kann zur Zeit auf die 9 Hürden ungefähr 12 Pfd. feingeschnittene Bohnen und 20 Pfd. frische Brechbohnen legen. — 225 Pfd. frische Bohnen geben ungefähr 25 Pfd. getrocknete. Wachsbohnen werden ebenso behandelt, nur legt man keinen Soda zum Wasser.

7. Blumenkohl.

Recht feste, weiße Köpfe müssen hierzu verwandt werden. Der Blumenkohl wird in kleine Röschen zerlegt und 5 Minuten abgebrüht. Dann legt man ihn auf Hürden und trocknet ihn sehr langsam in ungefähr 5 Stunden. Die Hitze darf nur schwach sein. Man erhält von 225 Pfd. rohem Blumenkohl nur ungefähr 10 Pfd. getrockneten. Man kann auf 9 Hürden ungefähr 10 Pfd. zerlegte Blumenkohlröschen auf einmal trocknen.

8. Kohl.

Man reinigt entweder Weißkohl, Rotkohl oder Wirsingkohl und beseitigt möglichst die Blattrippen. Dann hobelt man ihn mit einer Maschine oder schneidet ihn mit der Hand, brüht ihn 8 Minuten und breitet ihn dünn auf den Hürden aus und stellt dieselben in den Dörrraum. In ungefähr 3 Stunden sind diese Kohllarten fertig. Die 9 Hürden fassen ungefähr 10 Pfd. frischen Kohl, fein geschnitten. 225 Pfd. Köpfe liefern gegen 16 Pfd. Dörrgemüse.

9. Karotten.

Die Karotten werden sauber abgeschabt, in längere, vierkantige Stückchen geschnitten und 6 Minuten abgebrüht. Dann verteilt man sie auf Hürden und bringt diese in die Dörre. In 3—4 Stunden werden sie gedörrt sein. Auf den 9 Hürden lassen sich annähernd 16 Pfd. Karottenstückchen dörren. Von 225 Pfd. Karotten erhält man gegen 18 Pfd. Dörrgemüse.

10. Suppengemüse oder Julienne.

Man reinigt Sellerie, Poree, Karotten, Petersilienwurzel und Blumenkohl. Die Karotten und Sellerieknollen schneidet man in Riemen, den Poree und die Petersilie in feinere Stücke. Jede Gemüseart wird für sich 6—8 Minuten abgebrüht und dann einzeln auf den Hürden ausgebreitet. Die Hitze darf höchstens 90° C. betragen. Nach $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{1}{2}$ Stunden sind sie fertig. Dann mischt man sie, packt sie in Kästchen und stellt sie an einen trocknen Ort.

Haus und Herd.

Praktisches, illustriertes Hausbuch

zur

verständigen Führung der Wirtschaft

in allen ihren Zweigen, auf Grundlage der neuesten Errungenschaften
im Gebiete der Hauswirtschaft

herausgegeben von

M. von Redelien.

Dritte vermehrte und verbesserte Auflage.

Preis elegant gebd. 4 Rbl.

Rigascher Hausfrauen-Kalender.

Herausgegeben

von

M. von Redelien.

— Erscheint im November jeden Jahres. —

Preis elegant brosch. 60 Kop.

Haushaltungsbuch.

Ausgabe A:

Für jeden Haushalt.

Inhalt:

Küchentalender.
Formulare für die Buchhaltung zc.
Erste Hilfe bei Unglücksfällen.
Mittel zur Entfernung von Flecken.
Reduktionstabellen.

Ausgabe B:

Für den Hausherrn.

Inhalt:

Zins- u. Verloosungstermine von Wert-
papieren.
Formulare für die Buchhaltung zc.
Erste Hilfe bei Unglücksfällen.
Reduktionstabellen.

Ausgabe C:

Für die Hausfrau.

Inhalt:

Küchentalender.
Mittel zur Entfernung von Flecken.
Verhaltensmaßregeln bei ansteckenden
Krankheiten.

Formulare für die Buchhaltung zc.
Reduktionstabellen.
Wäschezettel mit Schiefertafel.

Erscheint im November jeden Jahres.

Preis jeder Ausgabe in elegantem Einbände 1 Rubel.

Rigasches Kochbuch.

Sechste umgearbeitete Auflage.

Preis elegant gebunden 1 Rbl. 80 Kop.