

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

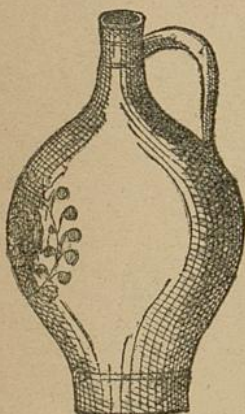
23. Das Einmachen von Gemüsen.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

23. Das Einmachen von Gemüsen.

I. Gemüse in Fässern, Töpfen oder Gläsern.

1. Allgemeine Regeln für das Einmachen. Gemüse, die vor dem Einmachen abgekocht werden, erhalten eine schöne grüne Farbe, wenn man sie in einem kupfernen Kessel abkocht, was auch keineswegs nachteilig ist, wenn man es sogleich ausschüttet und jedesmal frisches Wasser nimmt. Ist das Gemüse eingemacht, so muß es mit einem Leinentuch bedeckt und mit Weizen- oder Weinblättern belegt werden. Obenauf legt man ein rundes Brett,



Steinkrug.

das in das Faß hineinpakt, und beschwert dieses mit so viel Gewicht, daß die Brühe über das Gemüse tritt. Solange das Faß nicht angebrochen ist, bedarf es des Reinigens nicht, doch muß häufig nachgesehen werden, ob Brühe fehlt. In diesem Falle muß so viel Salz in kochendem Wasser aufgelöst werden, daß es wie versalzene Fleischbrühe schmeckt, und dieses, erkaltet, nachgefüllt werden.

2. Das Aufbewahren. Sollte das Gemüse zu trocken gestanden haben, so muß man vor dem Nachfüllen sorgfältig alles Verdorbene abnehmen und mit einem reinen, ausgewundenen Tuche das Faß am oberen Rande auswischen, hierauf das Tuch in frischem Wasser auswachen und das so oft wiederholen, bis das Faß rein und klar geworden ist. Darnach schüttet man die frische Brühe in der Mitte aufs Gemüse und legt ein sauberes Tuch darauf, sowie frische Blätter; auch das Brett und der Stein müssen sauber abgewaschen werden.

3. Junge Bohnen in Brunnenkrügen. Zum Einmachen der Bohnen, sowie auch anderer junger Gemüse, kann man auch sehr gut etwa vorhandene Brunnenkrüge verwenden. Diese müssen gut gereinigt und völlig trocken sein. Man schneidet die jungen Bohnen, füllt sie so dicht als möglich in die Krüge und tut zu jedem 1 Teelöffel Salz oben auf die Bohnen; dann verkorkt man sie gut und setzt sie in einem Kessel mit kaltem Wasser auf starkes Feuer, doch muß so viel Heu zwischen die Krüge gelegt werden, daß sie sich nicht berühren. Der Kessel bleibt etwa 1 Stunde auf dem Feuer, worauf man die Krüge dann erkalten läßt. Dann versiegelt man sie gut und bewahrt sie im Keller an einem dunkeln Ort. Die Bohnen werden wie frische in Bouillon oder Wasser und Butter gedämpft.



Bohnenmesser.

4. Schneidebohnen roh in Salz. Zu 25 Kilogramm Bohnen, die man abfasert und fein schnitzelt, nimmt man 2 Kilogramm Salz, das man dazwischen streut und gut vermengt. So läßt man die Bohnen über Nacht stehen und

fällt sie am nächsten Tage mit der Brühe, die sich gebildet hat, in das Faß. Man beschwert die Bohnen, wie in Nr. 1 beschrieben, und dann wird so viel Brühe hervortreten, als nötig ist, die Bohnen zu bedecken.

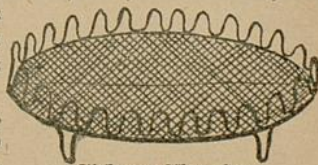
5. Schneidebohnen abgekocht in Salz. In Landhaushaltungen, wo die Bohnen im eigenen Garten wachsen, pflücke man sie, sobald sie in der Größe zum Einmachen passen, schneide sie fein und lang, vermische sie mit wenig Salz und rühre sie so lange lose durcheinander, bis sich Saft zeigt. Hierauf drücke man die Bohnen in ein Faß und beschwere sie mit Brett und Gewicht. Sind Bohnen zum Einmachen wieder herangewachsen, füge man sie auf gleiche Weise zu den früheren und fahre so fort, bis die zum Einmachen bestimmten Bohnen beisammen sind. Dann bringt man reichlich Wasser in einem großen Kessel zum Kochen, füllt einen Korb zur Hälfte mit den eingemachten Bohnen, setzt ihn in das stark kochende Wasser, läßt sie eben durchkochen und legt sie zum Abkühlen in den Keller auf grobe Tücher. Durch das Abkühlen an der Luft verlieren die Bohnen ihre grüne Farbe. Darauf drücke man sie mit wenig Salz in das Faß und verseehe es mit Tuch, Blättern, Brett und Gewicht (s. Nr. 1).

6. Salatbohnen mit Salz. Man nimmt dazu eine beliebige Sorte, Prinzessinnenböhrrchen oder durchgebrochene Wachsbohnen, fasert sie sorgfältig ab und gibt sie in einen kupfernen Kessel mit Wasser. Man läßt sie nur einige Minuten kochen und drückt sie, nachdem sie erkaltet sind, mit reichlich Salz lagenweise in ein Faß, das man nach Nr. 1 weiter behandelt.

7. Salatbohnen in Essig. 2 Liter Weinessig, 1 Liter Brunnenwasser, eine Handvoll Salz, reichlich Meerrettich oder Ingwer, Lorbeerblätter, Pfeffer und Nelkenpfeffer. — Die Salatbohnen, die man nach Belieben von jeder Größe nehmen kann, werden gut abgefasert und portionsweise in einen kupfernen Kessel mit brausend kochendem Wasser geworfen, worin sie aber nur etwa 10 Minuten bleiben dürfen, weil sie sonst zu weich werden und dann leicht verderben können. Hierauf läßt man sie abtrocknen und erkalten, drückt sie lagenweise mit dem Gewürz in einen Topf, rührt Essig, Wasser und Salz, bis letzteres aufgelöst ist, gießt es darüber, daß es die Bohnen völlig bedeckt, und legt einen Beutel mit einer dünnen Lage Senfsamen, der nach allen Seiten hin die Bohnen genau bedeckt, samt Schiefer und Stein darauf, bindet den Topf zu und stellt ihn an einen luftigen und kalten Ort.

8. Salatbohnen in Essig und Zucker. 500 Gramm Salatbohnen, 375 Gramm Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig, 4 Gramm ganzer Zimt. — Man nehme Salatbohnen, die noch keine Kerne haben, streife die Fasern davon ab, lasse sie, damit sie ihre schöne grüne Farbe behalten, in einem kupfernen Kessel in kochendem Wasser halb gar kochen und lege sie zum Abtrocknen auf ein Tuch. Dann schäume man Zucker und Essig, gebe Zimt und die Bohnen hinein und koche es noch eine Weile. Nachdem es abgekühlt, fülle man es in Gläser, koche nach einigen Tagen den Essig noch etwas ein, gieße ihn kalt über die Bohnen und verschleße diese nach Vorschrift.

9. Gelbe Möhren oder Karotten in Zucker. Auf 500 Gramm Möhren 375 Gramm Zucker und 2—3 Zitronen. Nachdem die Möhren gereinigt, schneidet man sie in feine Streifen, wobei man das Herz herausnimmt, kocht sie in Wasser ganz weich und legt sie zum Abtrocknen auf ein Sieb. Dann läutert man den Zucker, gibt den Saft von 2—3 Zitronen hinein, nebst den Möhren und der Zitronenschale, die man aber vorher in Wasser weich gekocht



Sieb zum Abtropfen.

und gleich den Wöhren geschnitten haben muß, und läßt sie so lange kochen, bis gerade noch Saft genug da ist, um sie zu bedecken. Man schüttet das Eingemachte in einen ausgeschwefelten Steintopf, belegt es mit Kumpapier und bindet den Topf mit Schweinsblase zu.

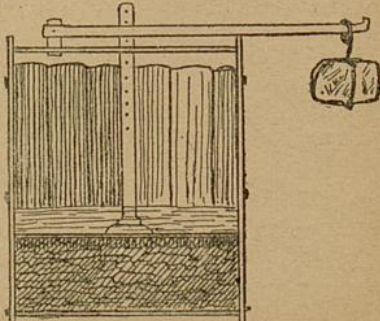
10. Perlzwiebeln. Die Perlzwiebeln werden gewaschen, mit Salz bestreut und auf einem Tuche so lange gerieben, bis die Schale vollständig entfernt ist. Dann werden sie mit kochendem Essig übergossen und bleiben einige Tage stehen. Hierauf läßt man sie auf einem Siebe gut ablaufen, gibt sie in Gläser, schüttet frischen kochenden Essig darüber und bindet die Gläser nach dem Erkalten zu. Nach Belieben kann man, ehe man Essig darüber gießt, auch noch etwas weißen Pfeffer, Meerrettich und Estragonblätter dazwischen schichten.



Dorotte (ohne Herz). so nehme man sie vom Feuer, tue sie mit dem Saft in kleine Gläser und gieße noch einen Finger breit geschmolzene Butter darüber. Nachdem sie völlig kalt geworden, lege man eine fingerdicke Schicht trocknes Salz darauf und stelle die Gläser an einen kalten, recht lustigen Ort.

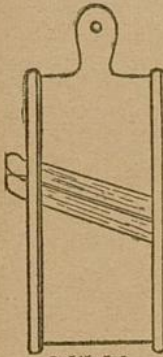
12. Champignons in Essig. Nelken, aus denen man die Köpfe entfernt, Pfeffer, Nelkenpfeffer, Lorbeerblätter, Estragon, Ingwer und Weinessig. Man kann hierzu kleine und große Champignons nehmen, puht davon ab, was nicht fest ist, wäscht sie schnell, damit sie nicht zu viel Wasser ziehen, und trocknet sie auf einem Tuche. Unterdes kocht man Weinessig mit dem Gewürz, läßt die Champignons einmal darin aufkochen, legt sie in Gläser, kocht den Essig noch eine kleine Weile und gießt ihn kalt darüber. Nach 14 Tagen kochte man den Essig noch etwas ein, gießt ihn kalt darüber und richte sich ferner nach den allgemeinen Regeln des vorigen Kapitels.

13. Sauerkohl oder Kraut. Hierzu nimmt man recht große, feste Köpfe Weißkohl oder Kappus, entfernt die äußeren schlechten Blätter und schneidet die Köpfe in der Mitte auf und die dicken Strünke heraus; hierauf hobelt man den Kopf nicht zu fein mit dem Kohlhobel. Nun nimmt man auf einen Eimer geschnittenen Kohl eine Handvoll Salz und mengt es nebst Kümme schon während des Hobelns darunter. Wenn der Kohl fertig geschnitten ist, mengt man ihn noch einmal gut durch und stampft ihn alsdann in ein bereit stehendes Faß, dessen Boden mit großen Kohlblättern bedeckt ist. Nach Belieben kann man Dill oder auch zerschnittene, säuerliche Äpfel mit einstampfen, doch kann dieses sowohl wie auch der Kümme fortbleiben. Zum Feststampfen



Sauerkrautpresse.

des Kohles bedient man ſich eines Stampfers, d. h. eines an einem Stiele befeſtigten, ſchweren Holzſtückes. Iſt der Kohl feſt verpackt, ſo bedeckt man ihn mit Kohlblättern, legt ein reines leinenes Tuch darauf und obenauf einen Holzdeckel, der in das Faß hineinpakt, und den man mit einem Steine beſchwert. Zuerſt ſtellt man das Faß an einen nicht zu kühlen Ort, damit die Gärung ſchneller vor ſich geht; alsdann findet es erſt im Keller ſeinen Platz. Nach 3—4 Wochen kann ſchon von dem Kohl gebraucht werden; er hält ſich aber den ganzen Winter durch, wenn man ihn jedesmal wieder gut verdeckt und beſchwert.



Kohlhobel.

14. **Kottkohl in Salz.** Man wählt hierzu von feinblättrigem Kottkohl recht feſte Köpfe, bereitet und ſchneidet den Kohl nach voriger Nummer und packt ihn feſt in nicht zu große Steintöpfe; dazwiſchen ſtreut man ein wenig Vorbeerblätter, ganzen ſchwarzen Pfeffer und Nelken; auch ein paar Stengel Dill legt man mit ein. Nun kocht man auf 5 Liter Waſſer 250—300 Gramm Salz und gießt dieſe Sole oder Lake, ſobald ſie verkühlt iſt, auf den Kohl. Obenauf legt man einen Beutel mit weißem Senf und hierauf ein mit einem Stein beſchwertes Brett und bindet die Töpfe mit Blaſe oder ſtarkeſem Papier zu. Zum Gebrauch nimmt man den Kohl heraus, drückt ihn ein wenig aus und reicht ihn mit Eſſig, Öl und Pfeffer angerichtet, als Salat.

15. **Spargel in Schmelzbutter.** Der Spargel zum Einmachen wird ganz jung und friſch genommen und gehörig abgezogen, wobei man die unteren Enden, die oft härtlich ſind, abſchneidet. Dann wird er in kochendem geſalzeneſem Waſſer offen gar gekocht und auf einem Tuche zum Abtrocknen auseinandergelegt. Alsdann wird klare Schmelzbutter aufs Feuer geſetzt, und wenn ſie kocht, der Spargel hineingelegt, gut durchgekocht und dann mit der Butter in Einmachegläſer gefüllt, doch muß die etwa abgegebene Feuchtigkeit des Spargels, die zu Boden ſinkt, zurückbleiben und die Butter einen Fingerbreit den Spargel bedecken. Nachdem der Spargel völlig erkaltet, ſtreut man einen Fingerdick trockenes Salz darauf und ſtellt die Gläſer offen an einen kalten, aber trockenen, luſtigen Ort. — Beim Gebrauch wird der Spargel mit der Butter heiß gemacht, ſodann herausgenommen und mit einer Spargelſauce angerichtet oder zu Suppen und Frikaffeſſen benutzt.



Spargel.

II. Gemüſe trocknen.

16. **Zunge Erbsen trocknen.** Man wähle dazu die frühe, engliſche Ritter- oder Markerbſe. Die Erbsen werden jung ausgehüllt, in weiches kochendes Waſſer geſchüttet, nach 5 Minuten herausgenommen und auf Tücher zum Abtrocknen ausgebreitet. Dann werden ſie auf Rahm, die mit ſauberem Papierbogen belegt ſind, in einem ſchwach geheizten Ofen langſam getrocknet. Man bewahrt ſie in papiernen Säcken an einem trockn. luſtigen Orte hän-

gend auf. — Beim Gebrauch werden sie abends zuvor in kaltes, weiches Wasser gelegt und am andern Tage in demselben Wasser abgekocht, worauf man sie wie frische Schoten fertig stellt.

17. **Schneidebohnen trocknen.** Man nimmt hierzu große, saftige Bohnen, die schon ausgewachsen, aber noch recht zart sind, schneidet sie in Stücke, beinahe einen halben Finger lang, kocht sie in schwach gesalzenem kochendem Wasser einige Minuten ab und trocknet sie in einem leicht geheizten Ofen nicht zu stark. Sie müssen hellgrün bleiben und dürfen nicht brechen. Auch breite Stangenbohnen kann man ebenso trocknen, doch schnitzelt man dieselben fein.

18. **Salatböhnchen trocknen.** Man nimmt die Salatböhnchen nicht mehr zu jung, wenigstens nicht, ehe kleine Bohnen darin sind. Sie werden vorsichtig abgefäsert, eben aufgekocht und langsam, nicht zu stark getrocknet.

19. **Pilze trocknen.** Morcheln, Champignons, Pfefferlinge, genug alle Arten von Pilzen, werden gepuht, indem man die sandigen Teile abschneidet und die Lamellen abschabt; große Pilze, wie Steinpilze und dergl. schneidet man auch wohl in Scheiben. Die so vorbereiteten, aber nicht gewaschenen Pilze werden auf starke weiße Fäden gezogen und dann an der Luft getrocknet. Selbstverständlich muß man sie vor der Zubereitung sehr sauber waschen.

III. Gemüse in Blechbüchsen.

20. **Die Blechbüchsen, in welchen man Gemüse einmacht, werden hermetisch verschlossen, wodurch dasselbe jahrelang aufbewahrt werden kann.** Die Haltbarkeit der Gemüse hängt allein von der Güte der Büchsen ab. Diese müssen vollständig dicht gearbeitet sein. Man kauft sie in beliebiger Größe mit Inhalt von $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ und 1 Kilogramm. Am besten wählt man sie so groß, daß der Inhalt für die Familie ausreichend ist, denn ist die Büchse einmal geöffnet, so lassen sich die Gemüse nicht länger aufbewahren, sondern müssen gleich verbraucht werden. Ehe mit dem Einmachen begonnen wird, werden die neuen Büchsen zuerst in Pottaschenlauge und dann in heißem Wasser tüchtig ausgebrüht.

21. **Das Einlegen der Gemüse.** Die Gemüse werden möglichst dicht und zwar, solange sie noch heiß sind, in die Büchsen gefüllt. Unter dem Deckel muß ein leerer Raum von der Breite eines halben Fingers bleiben. Sind die Büchsen so weit angefüllt, so gießt man in jede so viel Brühe, in der die Gemüse abgekocht worden sind, daß die Oberfläche derselben oben bedeckt wird, und so, daß nur ein kleiner Raum, wie 2 Strohhalme breit, bis an den Deckel der Büchsen vorhanden ist.

22. **Das Lüten der Büchsen.** Nachdem muß der Rand der Büchsen sorgfältig abgemischt werden, und dann kann zum Lüten der heißen, angefüllten Büchsen geschritten werden. Man läßt dies von einem geschickten und zuverlässigen Klempner besorgen, da hiervon, wie schon anfangs bemerkt, das Gelingen des Ganzen abhängt; die kleinste, unbedeutendste Öffnung von der Größe einer Nadelspitze bewirkt das Verderben des Gemüses. Der auf die Öffnung gelegte, genau passende Deckel wird zuerst mit wenig Zinn aufgelötet; dann muß auf dem ganzen Rand entlang ein Tropfen Zinn neben den andern gesetzt werden, so daß die einzelnen Tropfen sich dachziegelförmig decken, und auf diese Weise ein dichter Ring von Zinn entsteht.

23. Das Kochen der Büchsen. Die zugelöteten Büchsen stellt man hierauf in einen großen Kessel mit kochendem Wasser, in dem sie ununterbrochen 2 Stunden kochen und nachher auch erkalten müssen. Der Boden und der Deckel der Büchse muß sich leicht nach innen gebogen zeigen; alsdann ist das Gelingen gewiß. Sind dieselben jedoch nach außen gebogen, so hat die Büchse Luft und muß daher wieder aufgemacht, von neuem gelötet und gefocht werden. Beim Einstellen der Büchsen in den Kessel muß der Klempner zugegen sein und sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde im kochenden Wasser beobachten. Ist auch nur das kleinste Löchchen vorhanden, so macht sich dies durch kleine, im Wasser aufsteigende Blasen bemerklich.

24. Das Aufbewahren der Büchsen. Die Büchsen werden an einem kühlen, recht trockenen Orte aufbewahrt. Nach 14 Tagen müssen sie nachgesehen werden; sind sie dann nach außen gebogen, so muß der Inhalt gleich gebraucht werden. Das Aufmachen der Büchsen geschieht mit einem Büchsenöffner.

25. Junge, grüne Erbsen oder Schoten. Am vorzüglichsten ist hierzu die frühe, englische Markterbse, auch Rittererbse genannt. Doch nehme man sie nicht gar zu jung, sondern, wenn sie die Hälfte ihrer Größe erreicht haben, also auch noch saftig sind. Man macht sie aus den Hülsen, wäscht sie in kaltem Wasser ab und läßt sie in schwach gesalzenem kochenden Wasser ein paarmal aufwallen. Darnach verfährt man weiter nach Nr. 21—24.

Beim Zubereiten macht man mit Butter ein helles Schwitzmehl, gibt ein wenig von der Schotenbrühe hinein, fügt die Schoten und ein Stück frische Butter hinzu, sowie ein wenig Zucker und nach Bedarf noch Salz. Hierin läßt man die Schoten eben nur aufkochen und vermischt sie vor dem Anrichten mit etwas gewiegter Petersilie.

26. Grüne Bohnen. Man verwendet hierzu sowohl breite Schwertbohnen, die man schnibelt, wie auch schmale Bohnen, die in Stücke geschnitten oder gebrochen werden. Beide Sorten werden natürlich vorher von den Fäden befreit. Man läßt sie in ungesalzenem Wasser 10—15 Minuten kochen und füllt sie mit dem eigenen Wasser in die Büchsen, die man nach Nr. 21—24 weiter behandelt.

Beim Zubereiten macht man ebenfalls ein helles Schwitzmehl, das man mit Fleischbrühe auffüllt. Dann gibt man die Bohnen ohne das Wasser hinein, läßt sie kurze Zeit kochen und gibt vor dem Anrichten ein wenig gewiegte Petersilie und Bohnenkraut hinein.

27. Salatbohnen. Hierzu wählt man recht kleine Bohnen und behandelt sie nach Nr. 26. Bei der Zubereitung werden sie in Salzwasser einmal aufgefocht und dann mit einer beliebigen Salatsoße angemacht.

28. Wachbohnen. Die gelben Bohnen, die sehr frisch und ohne Flecken sein müssen, werden in gleichlange, schräge Streifen geschnitten und nach Nr. 26 behandelt. Die Zubereitung ist dieselbe.

29. Dicke Bohnen. Dieselben werden ausgeschotet und wie die Erbsen Nr. 25 behandelt.

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

31. Spargel. Man puht recht dicken Stangenspargel, schneidet ihn gleichmäßig lang, so daß er in die Büchsen paßt, wäscht ihn und läßt ihn in kochendem Wasser einmal aufkochen, legt ihn dann zum Abkühlen in kaltes Wasser und hierauf in ein Sieb zum Abtropfen. Dann bringt man ihn vor-

sichtig in die Büchsen, so daß die Köpfe alle nach oben stehen, gießt kaltes Wasser darauf, verlötet die Büchsen und kocht sie 1 Stunde im Wasserbade. Der Bruchspargel wird geschält, in Stücke geschnitten und hierauf ebenso behandelt wie der Stangenspargel.

32. Kohlrabi oder Oberrüben. Man nimmt die inneren fleckenlosen Herzblätter, streicht sie von den Stielen und kocht sie, nachdem sie gewaschen sind, in schwach gesalzenem kochendem Wasser 5—10 Minuten; hierauf tut man sie auf ein Sieb und übergießt sie mit kaltem Wasser. Die Kohlrabiköpfe schält man sauber ab, schneidet sie in messerrückendicke Scheiben und kocht sie in ungesalzenem kochendem Wasser halb weich. Hierauf bringt man sie in die Büchsen, legt obenauf das grüne Kraut und gießt von dem Wasser, in dem man die Köpfe gekocht hat, darauf, lötet die Büchsen und kocht sie $1\frac{1}{2}$ Stunden.

33. Blumenkohl oder Karfiol. Frischer, recht zarter, fester Blumenkohl oder Karfiol wird in einzelne Rosen geteilt und von den kleinen Blättern befreit. Nachdem man den Kohl gewaschen, kocht man ihn in ungesalzenem Wasser halb weich, nimmt ihn mit einem Schaumlöffel heraus, bringt ihn in die Büchsen, gießt kaltes Wasser darauf und kocht die Büchsen, gut verlötet, $1\frac{1}{2}$ Stunden.

34. Gurken. Halb ausgewachsene, also noch grüne frische Gurken werden geschält und der Länge nach in 4 Teile geschnitten; nachdem man das schon angelegte Kerngehäuse herausgeschnitten, schneidet man die Gurkenviertel in beliebige Stücke, salzt dieselben und läßt sie einige Stunden stehen. Nachdem man sie dann auf einem Siebe hat abtropfen lassen, legt man sie in die Blechbüchsen und läßt dieselben, mit kaltem Wasser angefüllt und gut verlötet, 30—40 Minuten ununterbrochen im Wasserbade kochen.

35. Steinpilze oder Herrenpilze. Man putzt die Steinpilze sauber, läßt sie in kochendem Wasser mehrmals hoch kochen, legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen, füllt sie in die Büchsen, gibt frisches kaltes Wasser darauf und läßt die gut verlöteten Büchsen ununterbrochen 1 Stunde kochen.

36. Morcheln. Man schneidet die sandigen Stiele der Morcheln ab und die Pilze selbst ein paarmal durch, wobei man wohl acht gibt, daß kein Wurm darin bleibt. Nachdem man die Morcheln, wie im 3. Abschn. angegeben, gereinigt, behandelt man sie wie die Steinpilze nach voriger Nummer.

37. Champignons oder Tafelpilze. Diese werden genau so eingemacht wie die Steinpilze Nr. 35.

38. Pfefferlinge oder Eierschwämme. Nachdem man die Pfefferlinge gepuht hat, verfährt man mit ihnen nach Nr. 35.

39. Trüffel. Man läßt die Trüffel eine Zeitlang in kaltem Wasser einweichen, reinigt sie alsdann mit einer Bürste und wäscht sie mehrmals in frischem Wasser. Hierauf legt man sie in die Büchsen, gießt Rotwein oder Madeira darüber, verlötet die Büchsen und kocht sie 1 Stunde ununterbrochen.

