

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

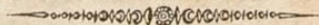
Constanz, 1827

Eilfter Abschnitt. Vom Aufbewahren des Obstes, der Gemüse u.a.

urn:nbn:de:bsz:31-56284

dabei aber, wenn sie warm und weich sind, zwischen den Händen rollt und unter dem Rollen erkalten läßt.

Ist das Kraut auf diese Weise getrocknet, so brüht man es, wie andern Thee, an.



Filfter Abschnitt.

Vom Aufbewahren des Obstes, der Gemüse u. a.

1. Obst zu dörren.

Das Obst dörren erfordert Fleiß und Aufmerksamkeit. Die Äpfel und Birnen schneidet man, nach dem sie von allen schadhafte Theilen befreit sind, in 4 bis 8 Stücke, je nachdem die Äpfel groß oder klein sind; oder man schneidet sie in runde Scheibchen, faßt sie an einen Faden, und hängt sie an die Luft oder Sonne.

Will man das Obst in einem Backofen dörren und trocknen, so muß es geschält und die Kerne heraus genommen und auf dazu gemachte Dörrebretter gebracht werden. Man läßt gewöhnlich die Äpfel ganz, oder schneidet sie nur in zwei Theile, wählt eine gute Sorte, als Reinetten, Vorstorfer, Sommeräpfel u. dgl., bringt sie, nachdem das Brod herausgenommen ist, in den Ofen, und läßt sie 2 Stunden darin; nach dieser Zeit nimmt man sie heraus, und legt sie an einen warmen,

aber vor der Sonne geschützten Platz. Nach einigen Tagen muß wieder geheizt und das Obst nochmal in den Ofen gebracht werden. Dieses wiederholt man so oft, bis es hart genug ist, damit es nicht schimmelt und aufbewahrt werden kann. Den Kirschen, Pflaumen, Pfirsichen, überhaupt dem Steinobst, läßt man ganz kurze Stiele, damit es bei dem Dörren den besten Saft nicht verliert. Auch muß man die Stiele aufwärts auf die Bretter bringen. Das Steinobst muß, wie die Äpfel, nach dem Brod in den Ofen gestellt werden, nur muß man Acht geben, daß es im Ofen nicht erkalte, sondern gleich aus der Hitze an die freie Luft gebracht werde. Steinobst, besonders große Pflaumen, müssen 6 bis 8 mal in den Ofen gebracht werden. Je langsamer das Obst gedörret wird, je besser und schöner wird es. Ist es völlig ausgedörret, so muß es noch an einem luftigen Orte in Tücher oder Säcke aufgehängt werden. Die Kirschen erfordern nur eine sehr gelinde Hitze, daher ist es besser, wenn man sie an der Sonne oder an der Luft dörret. Viele zupfen auch die Kirschen ab, lassen sie in kochendem Wasser einen Sud thun, und legen sie an die Sonne, aber sie bekommen dadurch ein übles Ansehen, und verlieren den Geschmack.

Alles gedörrete Obst muß mit Sorgfalt gewaschen werden, bevor es gekocht wird.

2. Birnen auf besondere Art zu dörren.

Die Birnen müssen abgelegen seyn und im Wasser abgekocht werden. Wenn sie erkaltet sind, schält man sie ab, und stellt sie auf Brettern in gelinde nicht zu starke Ofenwärme. Die Schalen kocht man noch mit einigen zerschnittenen Birnen von gleicher Sorte, bis sie weich

sind, gießt dann den Saft ab, und läßt ihn zu einem dicken Syrup einkochen. Alsdann befreit man die Birnen von ihren Kernhäusern, drückt sie zusammen, und wendet sie in dem Syrup um, bringt sie wieder auf die Bretter in den Ofen, und wiederholt das Eintauchen noch einigemale. Sie werden alsdann in einem temperirten Zimmer noch einige Tage auf Papier getrocknet. Auf diese Art werden die Birnen sehr gut. Sie müssen eine hellbraune Farbe haben, und beim Essen etwas weich und fleischigt seyn.

3. Kirschen lange zu erhalten.

Die Kirschen müssen mit Finger-Handschuhen abgenommen werden; dann schneidet man die Stiele kurz ab, ohne sie mit den bloßen Händen zu berühren, legt reinen wohlgetrockneten See- oder Fluß-Sand in ein Einmachglas, auf diesen eine Lage Kirschen, ohne daß eine die andere berühren kann, auf diese wieder Sand, und so wird fortgefahen, bis das Geschirr voll ist. Dann bindet man das Glas mit Blasen gut zu und verwahrt es im Keller in Sand. Auf diese Weise halten sich die Kirschen bis im Dezember, und verlieren nicht an Güte und Geschmack. Es ist aber sehr darauf zu sehen, daß sie nicht angesteckt sind, auch diejenigen, welche gerne von den Stielen lassen, taugen hiezu nicht. Sie dürfen nicht eher als man sie braucht, aufgemacht werden, denn sie halten sich dann nicht mehr.

4. Kirschen auf andere Art aufzubewahren.

Schöne saure Kirschen werden wie die vorigen gepflückt, und die Stiele mit einer Scheere kurz abge-

schnitten. Man darf sie aber auch nicht mit den bloßen Händen berühren. Dann bringt man sie in eine reine wohlgetrocknete Flasche mit einem weiten Halse, verwahrt sie mit Pfropf und Harz, und stellt sie in dem Keller in Sand, oder hängt sie in einen Brunnen. Diese Kirschen sollte man jedoch etwas später einlegen.

Auch ganze Zweige, mit den schönsten auserlesenen Kirschen, kann man auf folgende Weise aufbewahren, doch dürfen sie auch nicht mit den Händen berührt werden. Man bindet einen Faden an den Zweig, schneidet ihn mit einer Scheere ab, ohne jedoch den Zweig zu berühren, versiegelt die abgeschnittene Stelle mit Siegellack, umgiebt den Zweig mit einer Papierkapsel, macht das Papier gut zu, überzieht es mit grünem Wachs, daß nicht die mindeste Luft eindringen kann, und hängt dann den Zweig, an dem Faden, an einem fühlen, jedoch trocknen Orte auf.

5. Pflaumen.

Schöne, aber nicht überreife Pflaumen werden ebenfalls mit Handschuben vom Baume gepflückt, sogleich in einen Topf gebracht, dieser mit Pantoffelholz (Kork) und Harz zugemacht, und dann in einen tiefen Brunnen gehängt. Auf eben diese Art werden auch Pfirsiche und Aprikosen aufbewahrt. Auch können sie in wohl vermachten Gefäßen im Keller in Sand aufbewahrt werden.

6. Aepfel.

Wenn die Aepfel getrocknet sind, werden sie im Keller auf Bretter und Stroh, auf die Stiele und zwar

so gestellt, daß keiner den andern berührt; dann bestreut man sie stark mit Sand.

7. Zitronen.

Wenn man solche in blaues Papier wickelt, und sie auf ausgelassene Butter legt, so halten sie sich sehr lange.

8. Quitten.

Die Quitten werden gleich, wenn sie von den Bäumen abgenommen sind, geschält und das Kernhaus heraus geschnitten, doch daß sie ganz bleiben. Dann siedet man sie in gesalznen Wasser, wie weichgesottene Eier, nimmt sie wieder vom Feuer, und thut sie in einen Steintopf. Sie halten sich den ganzen Winter, und sind sehr gut.

9. Steinobst Jahre lang zu erhalten.

See- oder feinen Flußsand wässert man so lange, bis das Wasser ganz hell davon läuft, schüttet ihn auf ein Tuch und trocknet ihn an der Sonne, gießt ein Glas Weinbranntwein darauf, und mischt ihn recht untereinander. Dann setzt man die Früchte in Steintöpfen so in den Sand, daß keines das andere berühre, taucht sodann ein Papier in Branntwein, legt es darauf, verwahrt das Gefäß, und hebt es an einem kühlen, jedoch trocknen Orte auf.

10. Erdbeeren.

Diese erhalten sich einige Tage, wenn man sie auf

einer breiten Porzellanplatte auseinander legt, und solche auf einen Topf mit frischem Wasser stellt, mit welchem 2 Hände voll Salz vermischet sind. Oder man stellt sie in dem Keller auf eine Schüssel voll Erde oder Salz, worunter Salpeter gemischt ist.

11. Johannisbeeren.

Man legt schöne Träubchen, ohne sie zu zerreißen, in Weinbranntwein, doch müssen sie an einem kühlen, jedoch trocknen Orte verwahrt werden. Man kann auch ein wenig Weingeist dazu gießen, dann halten sie sich noch besser.

12. Birnen.

Gut halten sich dieselben, wenn man sie zuerst in einen Korb thut, dann einen Schoppen Branntwein anzündet, und diesen Dampf an die Birnen ziehen läßt. Hierauf werden immer 2 und 2 bei den Stielen zusammen gebunden, und an einem Seile an einem temperirten Orte aufgehängt.

13. Stachel- oder Glasbeeren.

Gut ausgespülte und wohl getrocknete Flaschen werden mit reifen, gesunden Stachelbeeren bis an die Hälse gefüllt. Dann setzt man sie in einen Kessel mit kaltem Wasser, und legt zwischen jede Flasche Heu, worauf man ein gelindes Feuer darunter macht, und sie bis zum Kochen kommen läßt. Im nämlichen Wasser läßt man sie wieder kalt werden, und verwahrt sie wohl verschlossen auf.

14. Spanische Pflaumen zu machen.

Schönen reifen Pflaumen drückt man, nachdem sie geschält, die Steine aus, trocknet sie 2 bis 3 Tage am Ofen, thut die Stiele davon, drückt die Pflaumen breit, faßt sie an einen Faden, und trocknet sie vollends im Schatten. Die Pflaumen lassen sich gut schälen, wenn man sie mit einem Messer ein wenig aufrißt, und dann in heißes Wasser taucht.

15. Spargeln einzusieden und aufzubewahren.

Man sichtet die schönsten Spargeln, die noch jung, mürbe, jedoch zeitig sind, aus, pußt sie und nimmt das weiße Holzige alles sauber weg. Nun läßt man Wasser in einer messingenen Pfanne sieden, legt die Spargeln, die man, jedoch nicht zu fest, in kleine Büschel bindet, hinein, läßt nur einen Sud darüber gehen, nimmt sie sogleich heraus, legt sie auf ein Tuch zum Abtrocknen und Erfalten, bindet sie wieder auf, stellt sie in weite Gläser oder Steintöpfe aufrecht, und gießt ein starkes Salzwasser darüber. Dann werden die Gefäße mit Pantoffelholz (Kork) und Harz oder Pech verschlossen, und in den Keller gestellt. Auf diese Art halten sich die Spargeln sehr lange.

Oder man siedet die Spargeln, nachdem sie sauber gepußt und abgewaschen sind, wie die vorigen; dann läßt man sie ablaufen, und mit gutem Weinessig, so daß er darüber geht, übersieden. Dann wird, wenn sie erkaltet sind, gutes Del darauf gegossen, das Glas mit Pantoffelholz und Blasen gut zugemacht, und im Keller verwahrt. Will man Gebrauch davon machen, so

werden sie wie die ersten abgekocht, abgegossen und mit Essig und Del zur Tafel gegeben.

16. Andivie lange zu erhalten.

Man muß, wenn er aus dem Garten genommen worden, ihn von den meisten Blättern befreien, dann in frischen Sand schlagen, doch so, daß keine Pflanze die andere berühre. Im Winter muß bisweilen Schnee beigelegt werden.

17. Die Zwiebeln

erhalten sich gut, wenn man sie an einem trocknen Tage herausnimmt, sie einige Tage recht trocknen läßt, alsdann an einen Reif bindet und an einem Orte aufhängt, wo sie viel Rauch trifft.

18. Champignons.

Diese müssen gut gewaschen und von allem Sand befreit werden. Dann läßt man sie in kochendem Wasser nur einmal aufsieden, und wenn sie wieder erkaltet und abgetrocknet sind, legt man sie schichtenweise in Schweinefett, worin sie sich sehr gut halten.

19. Junge Röhren (rothe Rüben).

Man nimmt hiezu ganz junge rothe Rüben, die aber nur Daumendick seyn dürfen. Nachdem sie rein abgewischt und von allen Blättchen und Wurzeln befreit sind, werden sie etwas abgeschabt, in gutem Weinessig wie hartgesottene Eier übersotten, und dann zum Erkalten in einen Eeiser geschüttet. Nun belegt man den

Boden eines kleinen Fäschens mit Estragon, Basilikum und Lorbeerblätter, auf welche man ganzen Pfeffer streut, dann eine Lage von den Nohnen darauf legt, und diese wieder mit Salz und Wachholderbeeren überstreut. Auf diese Weise wird fortgefahen, bis das Fäschchen voll ist, worauf man es mit gutem Weinessig übergießt und es gut zumacht.

20. Ein Kräuter-Pulver zu allen Saucen.

Estragon, Basilikum, Timian, Majoran und Petersilblättchen werden zwischen Papieren im Schatten getrocknet, dann zu Pulver zerrieben, durch ein Haarsieb gesiebt und in Papier aufbewahrt.

21. Artischocken zu trocknen.

Man nimmt von den besten Artischocken, befreit sie von allen Blättern bis an das Mark, und legt sie gleich in frisches Wasser, daß sie nicht schwarz werden. Dann werden sie herausgenommen, sauber abgetrocknet und im Mehl umgewendet, dann auf ein Blech gelegt, und in einem leichtgeheizten Ofen einen Tag und eine Nacht über getrocknet. Will man Gebrauch davon machen, so weicht man sie Abends in laues Wasser, und kocht sie sodann wie die frischen.

Man kann die Artischocken auch an Fäden fassen, sie in Rauch hängen, und trocknen.

22. Weißkraut aufzubewahren.

Im Oktober wird, bei guter Witterung, der Weißkohl ausgegraben, und wenn er von allen unreinen

Blättern befreit ist, sammt der Wurzel in den Keller eingegraben. Im Winter muß es öfters mit Schnee bedeckt werden.

23. Junge gelbe Rüben zu beizen.

Diese dürfen nicht mehr als einen kleinen Finger dick seyn. Dann werden sie gewaschen und abgeschabt, doch so, daß die Haut nicht ganz verletzt wird. Nun legt man sie mit einer Hand voll Salz in kochendes Wasser, und läßt sie wie hartgesottene Eier sieden, legt sie dann auf ein Tuch, und wenn sie ein wenig erkaltet sind, bringt man eine Lage davon in einen Steintopf, bestreut sie mit Kümmel, Salz, Estragon und Timian. Wenn sie über Nacht gestanden haben, gießt man recht guten Weinessig, welcher aber abgekocht und wieder erkaltet seyn muß, und Fingerhoch gutes Provencer-Öel darüber, bindet das Glas zu, und verwahrt es an einem kühlen Ort. Beim Gebrauch wird das Öel abgelassen und die nöthige Menge herausgenommen, dann das Öel wieder darauf gegossen und der Topf wie zuvor verwahrt.

24. Kraut sauer einzumachen.

Man nimmt das Weißkraut an einem schönen Tage aus dem Garten, löst alle unreinen Blätter davon, legt es einen Tag an die Luft, damit es recht austrocknet, schneidet die mittleren Dorschen (das Holzige) heraus, und läßt das Kraut so fein als möglich hobeln. Dann bestreut man eine Stunde, die aber zuvor mit kochendem Wasser ausgeschwenkt wurde, stark mit Salz und Wachholderbeeren; auf diese legt man recht saubere Krautblättchen, dann einen Kübel voll von dem gehobel-

ten Kraut, auf dieses streut man wieder 2 starke Hände voll Salz und einige Wachholderbeeren. Auf diese Weise fährt man fort, bis die Stände voll ist, stößt aber nach jedesmaligem Einlegen und Salzen das Kraut mit einem Krautstößel, bis es Wasser hat, doch nicht zu stark, damit man das Kraut nicht verschlägt, und es nicht kurz wird.

Zuletzt belegt man es wieder mit recht reinen Krautblättchen, deckt es mit einer saubern alten Leinwand und einem hölzernen Deckel zu, den man mit Steinen beschwert. Man kann auch zwischen dem Kraut zerschnittenen Meerrettig legen. Oder man verschneidet eine Zitrone in sehr dünne Blättchen, und legt sie im Kraut herum, es bekommt davon eine schöne Farbe und hält sich sehr gut.

Beim Sauerkraut ist besonders im Sommer die größte Reinlichkeit nöthig. Es muß wenigstens alle 2 Tage sehr sauber abgewaschen, und sowohl die Steine und Bretter, wie auch die darauf befindliche Leinwand, mit einer Bürste und fließendem Wasser gereinigt werden.

25. Weiße Rüben sauer einzumachen.

Diese werden gleich, wenn sie aus der Erde genommen sind, recht sauber gewaschen, dann abgeschält und abermal gewaschen; dann läßt man sie so fein als möglich hobeln, und thut sie in eine wohl ausgebrühte und mit frischem Wasser ausgeschwenkte Stände, die man recht mit Kümmel und Salz ausgestreut hat. Man legt die Rüben Kübelweise hinein, streut auf jeden Kübel voll Rüben eine starke Hand voll Salz mit Kümmel vermischt, und stößt sie mit einem Stößel, bis sie Wasser ziehen; dann legt man oben darauf recht sauber gepuzte

Krautblätter, eine saubere Leinwand und einen hölzernen, darauf passenden Deckel, den man mit Steinen beschwert. Bei den Rüben muß die nämliche Reinlichkeit, wie bei dem Kraut, beobachtet werden.

26. Grüne Bohnen einzusalzen.

Man pflückt Bohnen, die noch keine Kernen haben, schneidet an beiden Enden die Spitzen davon, und zieht die daran befindlichen Fäden ab. Nun bestreut man ein Ständchen mit Salz, auf dieses legt man Bohnen, und bestreut sie dick mit Salz, auf diese legt man wieder Bohnen, und bestreut sie abermal mit Salz. So fährt man fort, bis es gefüllt ist; dann gießt man so viel Wasser zu, daß es ganz darüber geht, und legt Bohnenblätter und einen dazu passenden Deckel darauf, den man stark mit Steinen beschwert. Das Ständchen, worin man die Bohnen einsalzt, sollte mit einem Hahnen versehen seyn, damit man das Wasser öfters ablassen und wieder anderes darauf gießen kann. Beim Gebrauch werden die Bohnen mit kochendem Wasser zugelegt, recht weich gesotten, dann mit Zwiebeln und Zucker sauer abgedämpft.

27. Junge Kohlraben einzumachen.

Man nimmt die Kohlraben aus den Gärten, wenn sie noch recht jung sind, befreit sie von den Blättern und Schelfern, und läßt sie in einem Kessel mit gesalzenem Wasser sieden. Dann nimmt man sie heraus, legt sie zum Erkalten auf ein Brett, und thut sie, wenn sie ganz kalt sind, in eine Stange, bestreut sie mit Salz, und gießt so viel frisches Wasser dazu, daß es darüber

geht. Nun beschwert man sie mit Bretter und Steinen, und läßt sie stehen.

Die grünen Herzblättchen siedet man mit halb Essig und halb Wasser ab; dann gießt man sie in einen Seiher zum Ablaufen, bringt sie in einen Steintopf, und bestreut sie mit Salz; alsdann gießt man abgesottene und wieder erkaltete Essig darüber, deckt das Geschirr zu und läßt es bis zum Gebrauche stehen. So sind sie sauer gekocht sehr gut.

28. Apperts Aufbewahrungs-Art.

Die Erfindung des Conditors Appert in Paris, alle genießbaren Körper vor dem Verderben und der Auflösung zu verwahren, wofür er von der französischen Regierung einen Aufmunterungspreis von 12,000 Franken bekam, hat in den neuesten Zeiten, und durch den Gebrauch, den man verschiedentlich davon macht, so viel Aufsehen erregt, daß sie hier angeführt zu werden verdient. Das Verfahren besteht darin, daß man jeden Körper, den man aufbewahren will, in eine Flasche luftdicht verschließt, und ihn dann bestimmte Zeit der Hitze des siedenden Wassers aussetzt, wodurch alle festen und flüssigen Nahrungsmittel in ihrem natürlichen Zustande erhalten werden können. Nach seiner Behauptung werden die Gährung erregenden Theile der Körper dadurch niedergeschlagen, die Theile der Körper inniger vereinigt, und die Zersetzung kann nicht anfangen, so daß die Nahrungsmittel frisch bleiben und keine natürliche Veränderung erleiden. Man kann sie daher auf Reisen immer mit sich führen, sie zu großen Mahlzeiten vorher bereiten, und auch die Ueberreste derselben aufbewahren.

Die zu dieser Aufbewahrungs-Art erforderlichen Geräthe sind gläserne Flaschen mit solchen weiten Mündungen, daß die Körper hinein gehen. — Ferner große Körbe, mit Hausenblase in Weingeist aufgelöst, aus kleinen Korkstücken zusammengeleimt, am dünnen Ende mit Drath umwunden, auch wohl mit Kitt, ausgebranntem Kalk und altem Käse dicht gemacht. — Ein Wasserbad oder ein Kessel, worin das heiße Wasser befindlich ist, und ein Dampfbad, in welchem die Flaschen, statt im Wasser, in Dämpfen gekocht werden.

Die Flaschen werden bis auf 3 Zoll, bei Früchten und Gemüsen nur bis 2 Zoll, vom Ende des Korks an bis zu dem aufbewahrenden Körper gefüllt. Nachdem werden sie auf dicke Strohmatten gesetzt, und der vorher in Wasser eingeweichte Kork wird mit einem hölzernen Klöpfel so eingeschlagen, daß er fest sitzt und die Flasche vollkommen verschließt. Ueber den Kork wird kreuzweise Drath gezogen und an der Flasche befestiget. Jede Flasche wird dann in ein Säckchen von grober Leinwand gesteckt, das man am Halse desselben zuzieht, so daß nur die Mündung der Flasche sichtbar; eine Vorsichtsmaßregel, damit die Flaschen nicht so leicht zerbrechen.

In diesem Zustande werden die Flaschen in das Wasserbad gestellt, so daß der Kork und der oberste Theil nicht unter dem Wasser ist. Man macht Feuer unter den Kessel, läßt das Wasser kochen, und läßt die Flaschen die erforderliche Zeit darin.

Beim Herausnehmen wird nachgesehen, ob keine Flasche beschädigt und keine Feuchtigkeit hineingedrungen ist. In diesem Falle, und wenn die darin enthaltenen Körper zerfloßen, wird die Flasche zum schnellen Gebrauch zur Seite gestellt.

Nachstehend folgt die Angabe der Zeit, in welcher

die Körper in kochendem Wasser stehen müssen. Ist die Zeit vollendet, so wird das Feuer zurückgezogen, und das Wasser muß erkalten.

Aprikosen, (Johannisbeeren, Himbeeren, Kirschen, Maulbeeren und Pfirsiche) bis das Wasser zum Sieden kommt; dann löscht man das Feuer aus, und nimmt sie nach $\frac{1}{2}$ Stunde aus dem Bade. — Die Kirschen müssen vor der Reife genommen werden, und die Johannisbeeren dürfen nicht zu reif seyn, sonst zerplatzen sie. — Butter. Man wäscht sie in Wasser aus, füllt die Flasche bis $\frac{3}{4}$ vom Rande voll, steckt sie in kaltes Wasser, und nimmt sie sogleich, nachdem dieses zum Sieden gekommen ist, heraus. Nach einem halben Jahre wurde sie noch ganz frisch befunden. — Fett auf gleiche Weise. — Zitronensaft bleibt, wie andere Säfte, bloß bis zum Sieden des Wassers. — Junge Erbsen läßt man, wenn sie bei feuchtem Wetter geerntet sind, $1\frac{1}{2}$ Stunde, wenn sie bei heißem, trockenem Wetter geerntet, 2 Stunden im siedenden Wasser. Eben so die Bohnen. —

Erdäpfel im Dampf gekocht und zerstoßen, allein oder mit Salz, Pfeffer, Butter angemacht, oder in Stücke zerschnitten, bleiben nur bis zum Sieden des Wassers. Nach 8 Monaten fand man sie noch gut. Reife Erdäpfel kann man ganz aufbewahren, doch müssen solche $\frac{1}{2}$ Stunde im Wasser bleiben. — Erdbeeren werden mit Hilfe des Zuckers zu einem Gelee oder Saft gemacht, weil sich der Wohlgeruch nicht ohne Zucker erhalten läßt; bleiben nur bis zum Sieden des Wassers. — Fleisch, ohne Knochen, wird ohngefähr auf drei Viertel gahr gekocht, dann, nachdem es kalt geworden, mit etwas guter Fleischbrühe in die Flaschen gefüllt, die dann eine Stunde in siedendem Wasser bleiben, und

erst nachdem dieses erkaltet ist, herausgenommen werden. Braten jeder Art, drei Viertel gahr, bleiben $\frac{1}{2}$ Stunde im siedenden Wasser. Gebacktes Fleisch $\frac{1}{4}$ Stunde. — Fleischbrühe 2 Stunden. Je stärker sie ist, desto besser. Gallerte, Gelee's und Sulzen ebenfalls 2 Stunden. — Gemüse muß man aufbewahren, wenn sie die besten Säfte haben, und nicht durch Hitze oder Trockenheit verändert sind. Man bewahrt sie auf, so wie sie vom Felde genommen, ohne sie erst lange an der Luft liegen zu lassen. — Gewürzhafte und Apotheker-Kräuter füllt man so frisch als möglich, ganz oder zerschnitten, in die Flaschen, etwas hinein gedrückt, und läßt sie nur bis zum Kochen im Wasser. — Ebenso Hollunderblüthe. — Frische Milch, 2 Stunden, und setzt man das Gelbe von einem Ei zu einer Maas Milch, so trennt sich der Rahm nicht von ihr. Rahm bleibt 1 Stunde im siedenden Wasser. — Molken 1 Stunde. Most, eingekochter, 1 Stunde. — Pflaumen läßt man im Bade, nachdem solche zertheilt und die Steine herausgenommen, bis das Wasser kocht, und löscht dann das Feuer aus. Kastanien und Birnen eben so lange. Abgefallene Birnen läßt man $\frac{1}{4}$ Stunde im kochenden Wasser. — Reis, dick gekochter, $\frac{1}{4}$ Stunde. — Nettig, geriebener, $\frac{1}{2}$ Stunde. — Säfte, Extrakte, Absude jeder Art, von Rüben, Wurzelgewächsen, Früchten, $\frac{1}{2}$ Stunde. Die Säfte von gewürzhafteu Kräutern, wie Kräuter. — Spargel wird erst mit kochendem Wasser abgebrüht, und dann in kaltes gelegt, damit er seine Schärfe verliert. Nachdem er abgetropft ist, kommt er in die Flaschen und wird nur auf Augenblicke im siedenden Wasser gelassen. Blumenkohl eben so behandelt, $\frac{1}{2}$ Stunde. Dergleichen Artischofen 1 Stunde, die zerschnittenen $\frac{1}{2}$ Stunde. — Trüffel, Champignons,

1 Stunde. — Wurzelgewächse, abgebrüht 1 Stunde, oder gekocht $\frac{1}{2}$ Stunde. — Zwiebeln, gebackt oder abgebrüht $\frac{1}{2}$ Stunde, gekocht, doch nicht ganz gahr, $\frac{1}{4}$ Stunde.

Beim Gebrauche der auf diese Art bewahrten Nahrungsmittel ist keine besondere Vorsicht zu beobachten. Die frisch oder roh aufbewahrten richtet man wie gewöhnlich zu; die bis zu drei Viertel gahr gekochten, z. B. Fleisch, Braten, werden noch etwas gekocht oder erhitzt. Gemüse wäscht man vorher. Man kann zu diesem Zweck gleich warmes Wasser in die Flasche gießen, damit es sich leichter herausnehmen läßt. — Es ist auch nicht nöthig, den Inhalt einer Flasche, wenn sie einmal geöffnet ist, sogleich zu verbrauchen. Man pstopfe sie nur gleich wieder gut zu, und stelle sie an einen kühlen Ort.

Zwölfter Abschnitt.

Milch, Butter und Käse.

1. Von der Milch.

Zu deren Behandlung ist besondere Sorgfalt, Fleiß und Reinlichkeit erforderlich; denn wenn die Milch