Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Warme und kalte Getränke.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

66. **Haselnußmakronen.** 1/2 Pfund Puderzucker wird mit dem Schnee von 5 Eiweiß gut gerührt; dann mengt man 1/2 Pfund geriebene Haselnüsse und etwas Vanillezucker darunter und setzt mit 1 Löffel längliche Makronen auf ein mit Zucker bestreutes Papier oder auf Oblaten. In ziemlich starker Hitze werden sie gebacken.

67. **Meringenschalen.** 6 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 1/2 Pfund Zucker vermischt. Mit einem Eßlöffel werden längliche Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt und im abgekühlten Ofen gebacken oder vielmehr getrocknet. Zum ablösen vom Papier legt man sie auf ein nasses Brett, wonach sie sich leicht vom Papier abheben lassen. Die flache Seite der Meringen wird mit der Hand leicht eingedrückt, mit Creme oder Schlagrahm gefüllt und eine zweite Schale daraufgesetzt.

68. **Backwerk zu Eis.** 3 Eier schwer Zucker, 2 Eier schwer Mehl und 3 Eier. Zucker und Eier rührt man gut schaumig und siebt das Mehl unter rühren dazu, streicht dann die Masse dünn auf ein gutbestrichenes Blech und backt sie in heißem Ofen gelb. Dann schneidet man messerbreite Streifen davon und wickelt sie noch heiß um ein rundes Holz.

69. **Hippen.** 90 g geriebene Mandeln, 90 g Zucker, 30 g Mehl und etwas Zitronensaft werden untereinandergemengt und mit 6 Eiweiß verrührt. Davon streicht man dünne runde Blättchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, backt sie rasch gelb und biegt sie noch heiß über ein rundes Holz.

Warme und kalte Getränke.

A. Warme Getränke.

1. **Kaffee.** Der rohe Kaffee wird 1—2 mal durch lauwarmes Wasser gewaschen und dann zwischen 2 Tüchern gut getrocknet. Hierauf gibt man ihn in einen Kaffeebrenner oder

eine geschlossene Pfanne und röstet ihn unter gleichmäßigem Umrühren über schwachem Feuer, bis er leise zu knistern anfängt. Von Zeit zu Zeit wird die Pfanne vom Feuer genommen und durchgeschüttelt. Gegen Schluß des Brennens wird der Deckel geöffnet, damit der Dampf entweichen kann. Beginnt der Kaffee zu knistern, so gibt man 1—2 Eßlöffel feinen Zucker hinzu, was das Entweichen des Aromas verhindert. Haben die Bohnen eine gleichmäßig braune Farbe, so schüttet man sie zum schnellen Erkalten in ein flaches Geschirr und schüttelt den Kaffee gut um, damit die Schalen abfliegen. Die gebrannten Bohnen sollen eine schöne kastanienbraune Farbe haben. — Zur Bereitung wird der feingemahlene Kaffee in eine Filtriermaschiene getan, mit etwas kochendem Wasser übergossen und zugedeckt, bis dieses durchgelaufen ist. Das übrige noch nötige Wasser gibt man nach und nach darüber, läßt es gut ablaufen und serviert den Kaffee sogleich. — Vielfach verwendet man bei der Kaffeebereitung verschiedene Zusätze, welche dem Bohnenkaffee eine dunklere kräftigere Farbe geben, ihm die aufregenden Eigenschaften nehmen und das Getränk sehr bekömmlich, aromatisch und infolge seines hohen Zuckergehaltes sehr nahrhaft machen. Zu beachten ist jedoch, daß nicht jeder Zusatz diese Vorzüge enthält, da die Herstellung eine wesentlich verschiedene ist. Als bester Kaffeezusatz kann der seit Jahrzehnten stets gleichbewährte Echte Andre Hofer's Feigen-Kaffee empfohlen werden. Auch der Freiburger-Früchtenkaffee von Kuenzer & Cie. eignet sich als Kaffeezusatz vorzüglich. Es empfiehlt sich, diesen Früchten-Kaffee für sich allein 3 Minuten zu kochen, alsdann den gemahlenen Bohnenkaffee zuzusetzen und noch etwa 5 Minuten stehen zu lassen, oder nach oben angegebener Weise den gemahlenen Kaffee in der Filtriermaschiene damit zu übergießen.

2. **Tee.** Auf die Person rechnet man einen Kaffeelöffel voll Tee. Man gibt diesen in die bereits erwärmte Teekanne, übergießt ihn mit etwas kochendem Wasser und läßt ihn zugedeckt einige Minuten stehen, bis die Teeblätter aufgegangen

sind. Dann gibt man das noch nötige kochende Wasser hinzu, läßt ihn noch eine Weile ziehen und serviert ihn mit kalter Milch, Rahm oder geschlagenem Rahm. Man kann auch dem Tee ein Stückchen Vanille beifügen, oder man läßt in dem für den Tee bestimmten Wasser zuvor Hagenbuttenkerne tüchtig kochen, was ihm einen Vanilleähnlichen Geschmack verleiht und sehr gesund ist. Im übrigen hängt die Güte des Tees hauptsächlich von der Qualität der Teeblätter ab.

3. **Ostfriesisches Teerezept.** Der Tee beansprucht eine trockene, aber nicht warme Lagerung (Vanille darf nicht beigelegt werden). Zu einer Portion von 5 Tassen (gewöhnlicher Größe) genügt das Gewicht von 10 g Tee. Man spüle vorher den Teetopf gehörig mit heißem Wasser aus, schütte den abgewogenen Tee hinein und gieße soviel vollständig kochendes Wasser auf, daß der Tee damit eben bedeckt ist; sodann stelle man den Topf auf ein gelindes Flämmchen (zum ziehen, ja nicht kochen). Nach Verlauf von 5 Minuten gieße man soviel vollständig kochendes Wasser hinzu, als für 5 Tassen nötig; darauf lasse man den Tee noch 5 Minuten auf dem Lämpchen ziehen. Je weicher das Wasser, desto besser der Tee. (Originalrezept, mitgeteilt von Max Müller, Tee-Import Freiburg i. B., Karlstraße 47. Siehe Inserat.)

4. **Tee von Hagebuttenkernen.** Die gewaschenen und getrockneten Kerne von Hagebutten werden mit Wasser einige Zeit gekocht, bis der Tee eine schöne dunkelrote Farbe hat. Mit Milch und Zucker wird er zu Tisch gegeben.

5. **Reformierter Tee.** 1 Kaffeelöffel voll Tee, die Schale von 1 Zitrone und ein Stückchen Zimt bindet man in ein Säckchen und läßt dieses in 1 Liter versüßter Milch kurz aufkochen. Unterdessen verrührt man 4 Eigelb, gießt die kochende Milch daran und rührt es gut durch, bis es schäumt.

6. **Kaisertee.** 20 g feingestoßener Kandiszucker wird mit 1 Eigelb schaumiggerührt, dazu gibt man 1 Tasse kochendes Wasser und serviert ihn sofort.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

7. **Kakao.** 1 Kaffeelöffel voll Kakaopulver wird mit $^1/_3$ Tasse kochendem Wasser glatt angerührt und mit $^1/_4$ Liter kochender, versüßter Milch aufgefüllt und serviert. — Der entölte Kakao ist verdaulicher und der Gesundheit zuträglicher als der gewöhnliche.

8. **Schokolade mit Milch.** Zu einer Tasse werden etwa 30 g Schokolade zerbröckelt und in einem Pfännchen mit $^1/_3$ Tasse Wasser glattgerührt. Dann gibt man 1 Tasse Milch dazu und läßt die Schockolade unter rühren einigemale aufkochen.

9. **Schokolade mit Wasser.** Auf 2 Tassen werden 50 g Schokolade gerieben, mit $1^1/_2$ Tassen kochendem Wasser übergossen und auf dem Feuer mit dem Schneebesen geschlagen, bis sie aufschäumt. Man füllt sie in Tassen und serviert sie sofort.

10. **Mandelmilch.** $^1/_2$ Pfund geschälte und gestoßene Mandeln werden mit $1^1/_2$ Liter Wasser zusammen verrührt, durch eine Serviette gepreßt und nach Belieben mit Zucker versüßt.

11. **Grog.** $^3/_4$ Pfund gestoßener Kandiszucker wird mit 2 Liter Wasser aufs Feuer gestellt und einigemale aufgekocht. Dann gibt man das Ganze in eine Schüssel, gießt $^1/_4$ Liter Arrak oder Rum dazu und füllt den Grog in Gläser.

12. **Eiergrog.** Zucker und Wasser werden gekocht wie zu Nr. 11. Einige Eigelb werden mit dem Rum verrührt. Das siedende Wasser wird unter rühren hinzugegossen und der Grog sofort serviert.

13. **Glühwein.** Man läßt 2 Liter alten Rotwein mit $^3/_4$ Pfund Zucker, 1 Stück Zimt, 6 Nelken, der dünn abgeschälten Schale von $^1/_2$ Zitrone aufkochen, seiht ihn durch ein Sieb und serviert ihn heiß.

14. **Bischof** wird bereitet wie Glühwein, nur gibt man 1 Eßlöffel bittere Orangenessenz dazu, oder man läßt zwei zerschnittene Orangen damit aufkochen. Das Getränk kann auch kalt gegeben werden.

15. **Punsch.** 10 g feinen schwarzen Tee übergießt man mit $1^1/_2$ Liter kochendem Wasser, reibt das Gelbe von 4 Zitronen

am Zucker ab und gibt diesen nebst dem Safte der 4 Zitronen und dem durchgeseihten Tee in eine Messingpfanne, gießt 1/4 Liter Arrak dazu und läßt das Ganze zugedeckt auf dem Feuer zum kochen kommen, seiht es durch eine Serviette und serviert den Punsch sogleich.

16. **Russischer Punsch.** 2 Eigelb schlägt man mit 1/4 Liter warmem süßem Rahm gut schaumig, gibt den nötigen Zucker und 1/8 Liter Rum dazu und serviert ihn sogleich.

17. **Weinpunsch.** 250 g Zucker, der Saft von 3 Zitronen und die am Zucker abgeriebene Schale von 1 Zitrone übergießt man mit 3/4 Liter kochendem Wasser und läßt es zugedeckt stehen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Alsdann gießt man 1/2 Liter kochendheißen weißen Wein und 1/4 Liter Arrak dazu und läßt ihn noch eine Weile anziehen.

18. **Rotweinpunsch.** 1/4 Liter Wasser, 1/4 Liter Rotwein und 1 Pfund Zucker läßt man kochendwerden, schäumt es gut ab und gibt eine in Scheiben geschnittene Orange, eine Zitrone und 1/2 Flasche Rum hinzu, vermengt alles gut und trägt ihn auf.

19. **Schaum-Punsch.** 1 Flasche roter Wein, 300 g Zucker, ganzer Zimt und Vanille werden zusammen aufgekocht; nach etwa 1/4 Stunde wird das Gewürz herausgenommen. 6 Eigelb und 1/4 Liter kalter Wein werden zusammen verrührt, zu dem andern gegeben und auf dem Feuer geschlagen, bis er heiß und schaumig ist.

20. **Warmer Wein.** 1/2 Liter guten weißen Wein läßt man mit 60 g Zucker und etwas Zimt zum sieden kommen. Unterdessen werden 3 Eigelb tüchtig verrührt, man gießt den Wein dazu und trinkt ihn so heiß als möglich. Bei Erkältungen sehr zu empfehlen.

21. **Warmes Bier.** 1/2 Liter gutes Bier läßt man mit 40 g Zucker, 1 Stückchen Zitronenschale und etwas ganzem Zimt aufkochen, richtet es über 3 verrührte Eier an, schlägt das Ganze noch ein wenig und füllt es in Gläser.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

22. **Reismilch.** 80—100 g Reis werden grob gemahlen und in 2 Liter Milch mit Vanille weichgekocht. Die Milch wird dann durchgeseiht, mit Zucker versüßt und mit 4 verrührten Eiern auf dem Feuer geschlagen, bis es zum sieden kommt.

23. **Zitronen-Limonade, warme.** Die Schale von 2 Zitronen gibt man in eine Teekanne, das übrige schneidet man in Scheiben, entfernt die Kerne und die weiße Schale und gibt es ebenfalls dazu; dann übergießt man dies mit 1 Liter kochendem Wasser, läßt es $^1/_4$ Stunde ziehen und serviert die Limonade mit Zucker.

B. Kalte Getränke.

1. **Zitronen-Limonade.** Zu 1 Liter Wasser gibt man den Saft von 3 Zitronen und soviel Zucker, bis die Limonade süß genug ist.

2. **Orangen-Limonade.** Sie wird bereitet wie Nr. 1. Um ihr einen kräftigeren Geschmack zu geben, kann man eine zeitlang etwas Orangenschale hineinlegen.

3. **Kardinal.** Von 2—3 Orangen schält man die Schale recht dünn ab, gibt dieselbe nebst etwas Wasser, 1 Flasche Rheinwein, einem Stück Zucker und dem Saft von 4—5 Orangen in eine Schüssel und läßt es 1—2 Stunden stehen. Dann wird es durchpassiert, in Eis gestellt und kurz vor dem servieren wird eine Flasche Champagner hinzugegossen.

4. **Erdbeerbowle.** Von $^1/_2$ Pfund Zucker und etwas Wasser bereitet man $^1/_2$ Liter Syrup, läßt ihn erkalten, gibt 2 Flaschen Wein und 1 Pfund Erdbeeren dazu und stellt dieses womöglich auf's Eis. Vor dem servieren gießt man 1 Flasche Selterswasser und wenn man will noch $^1/_2$ Flasche Champagner hinzu. Die Erdbeeren werden im Glas mitserviert.

5. **Pfirsichbowle.** Sehr reife Pfirsiche werden geschält und feingeschnitten. Im übrigen wird die Bowle bereitet wie obige. Die Schnitzchen werden hinzugegeben und in den Gläsern mitserviert.

6. **Maibowle.** Von 2—3 handvoll frischem Waldmeister, der noch keine Blüten hat, bricht man die Stiele ab und gibt ihn in eine Schüssel, sowie $1^1/_2$ Pfund in kleine Stücke geschlagenen Zucker und eine Flasche Weißwein. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, gibt man noch zwei Flaschen Weiß- und eine Flasche Rotwein hinzu nebst zwei geschälten und geteilten Orangen und läßt die Bowle zugedeckt noch 10—15 Minuten ziehen. Dann nimmt man den Waldmeister heraus und serviert die Bowle möglichst kalt.

7. **Bowle von Lindenblüten.** Frischgepflückte und sorgfältig gelesene Lindenblüten werden in einer Schüssel mit 1 Liter Wein übergossen und zugedeckt etwa 8 Stunden stehengelassen. Dann seiht man den Wein ab und gibt den nötigen Zucker sowie $^1/_2$ Flasche Champagner oder Selterswasser dazu.

8. **Waldmeister-Essenz.** Eine Flasche starken Weißwein läßt man mit 6 handvoll Waldmeister 20 Minuten ziehen, seiht ihn durch, füllt ihn in eine Flasche und verschließt diese luftdicht. Beim Gebrauch wird ein Glas Essenz mit 3 Gläsern Weißwein aufgefüllt und mit dem nötigen Zucker versüßt.

9. **Anisette.** Zu 1 Liter Kornbranntwein gibt man 60 g grünen Anis, 30 g Sternanis, 15 g Koriander und 8 g Fenchel und läßt dieses 2—3 Wochen an der Sonne destillieren. Dann kocht man $1^1/_2$ Pfund Zucker mit $^1/_2$ Liter Wasser zum Breitlauf, gibt ihn unter den Branntwein und läßt ihn nochmals 8 Tage stehen, filtriert ihn durch ein Tuch und füllt ihn in Flaschen.

10. **Brombeer-Likör.** $1^1/_2$ Liter frische Brombeeren läßt man mit 2 Liter Branntwein 4—5 Wochen destillieren, kocht dann $^3/_4$ Pfund Kandiszucker mit $^1/_2$ Liter Wasser auf, schäumt den Zucker gut ab und gibt ihn zu dem Branntwein. Hierauf wird er filtriert und in Flaschen gefüllt.

11. **Likör von schwarzen Johannisbeeren.** $^1/_2$ Liter Beeren werden zerdrückt, mit $^1/_2$ Pfund gestoßenem Kandiszucker und $^3/_4$ Liter Kornbranntwein verrührt und in

einer Flasche 6—8 Wochen an der Sonne destilliert. Dann wird er filtriert und in Flaschen gefüllt.

12. **Quitten-Likör.** Reife Quitten werden geschält, entkernt und auf einem Reibeisen gerieben; sodann wird der Saft abgepreßt. Zu 3 Liter Saft nimmt man 1 Liter Branntwein und 1 Kilo Zucker, 10 g Zimt, 5 g Gewürznelken und 50 g bittere Mandeln. Diese Mischung füllt man in einen Glaskolben, läßt sie darin etwa 14 Tage stehen und filtriert dann den Saft ab.

13. **Birnen-Likör.** Dieser Likör wird bereitet wie Nr. 12.

14. **Früchte-Likör.** $^1/_2$ Pfund Erdbeeren, $^1/_2$ Pfund Johannisbeeren, $^1/_2$ Pfund Himbeeren und $^1/_2$ Pfund Sauerkirschen werden zerdrückt und mit $2^1/_2$ Liter gutem Kornbranntwein 5—6 Wochen destilliert. Dann werden 2 Pfund Zucker in 2 Liter Wasser geläutert und kalt darangegossen. Die Flüssigkeit wird filtriert und in Flaschen gefüllt.

15. **Nuß-Likör.** 1 Pfund junge grüne Nüsse, die Mitte Juni gebrochen werden, schneidet man fein, gibt 2 Liter guten Kornbranntwein, 15 g ganzen Zimt, 10 g Nelken dazu und läßt es zugebunden 6 Wochen an der Sonne stehen, während es öfters umgeschüttelt werden muß. Man preßt dies dann durch ein Tuch und filtriert, wenn es sich gesetzt hat, das Helle durch. 1 Pfund Zucker läutert man mit $^1/_4$ Liter Wasser, bis er Fäden zieht, läßt ihn verkühlen, gibt das Filtrierte dazu und vermengt es gut, füllt es in Flaschen und korkt sie zu.

16. **Zitronen-Likör.** Von 8 Zitronen schält man die Schale dünn ab und übergießt sie mit $1^1/_2$ Liter reinem Branntwein. $1^1/_2$ Pfund Zucker wird geläutert zu dem Branntwein gegeben und zusammen destilliert (10—14 Tage). Sodann wird es filtriert und in wohlverkorkten Flaschen aufbewahrt.

17. **Kümmel-Likör.** 3 Liter reinen Branntwein (Franz- oder Kornbranntwein) gibt man mit 150 g zerklopften

Kümmelkörnern und 10 g Sternanis in eine Flasche, bindet diese zu, stellt sie in kaltes Wasser und läßt sie 1/2 Stunde kochen. Nachdem die Flasche im Wasser erkaltet, gibt man 2 Pfund geläuterten Zucker dazu, filtriert den Likör in Flaschen und verkorkt diese gut.

18. **Stachelbeerwein.** Die Stachelbeeren werden zerstampft; zu je 11 Kilo Beeren gießt man 18 Liter warmes Wasser und läßt es so 2—3 Tage stehen. Sodann wird der Saft ausgepreßt und zu je 11 Kilo Früchten 6 Kilo Zucker damit vermischt. Man füllt die Mischung in einen Glaskolben und überläßt sie der Gärung. Während derselben sollen die Gefäße gut, jedoch nicht zu fest geschlossen werden, damit die Kohlensäure entweichen, die äußere Luft jedoch nicht zuströmen kann.

19. **Johannisbeerwein.** Die Beeren müssen gut reif sein. Bei überreifen, zumteil faulen Beeren erhält der Wein oft einen Beigeschmack und wird trüb. Je saurer die Früchte sind, umsomehr ist der Saft mit Wasser zu verdünnen. Die Stärke des zukünftigen Weines hängt von der Menge Zucker ab, welcher teils in den Früchten enthalten ist, teils zugesetzt wird. Die Beeren werden zerdrückt und der Saft ausgepreßt. Zu 10 Liter Saft nimmt man 25—30 Liter Wasser und je nachdem man einen Haustrunk, Tischwein, starken Wein oder Likör-Wein haben will, 3, 9, 12, 15 Kilo Zucker. Letzterer wird mit einem Teil des benötigten Wassers aufgelöst und dann mit dem übrigen Wasser und dem Saft gut vermischt, in ein Fäßchen oder einen Glaskolben gefüllt und der Gärung überlassen. Während und nach der Gärung ist die Luft sorgfältig von der Oberfläche abzuhalten (Essigbildung). Sobald der Wein hell geworden ist, wird er auf Flaschen gezogen.

C. Fruchtsäfte.

1. **Johannisbeersaft.** Reife Johannisbeeren werden zerdrückt und 4—5 Tage zugedeckt stehengelassen. Dann wird der Saft ausgepreßt, in Flaschen gefüllt, stehengelassen, bis

er klar ist und durchgeseiht. Auf 1 Kilo Saft nimmt man 1 Kilo Zucker, kocht beides zusammen und schäumt es gut ab. Den abgekühlten Saft füllt man in Flaschen, verkorkt diese gut und bewahrt sie liegend auf.

2. **Erdbeersaft.** Walderdbeeren legt man schichtenweise in einen Steintopf, bestreut jede Schichte ziemlich stark mit feinem Zucker und läßt sie 24—36 Stunden stehen. Hierauf wird der Saft abgepreßt, $^1/_2$ Stunde gekocht und nachdem er verkühlt, in Flaschen gefüllt und aufbewahrt.

3. **Erdbeersaft, roh.** In 1 $^1/_2$ Liter Wasser löst man 40 g Weinsteinsäure auf und gibt dies kochend über 3 Pfund rohe Erdbeeren. Nach 24 Stunden seiht man den Saft durch ein leinenes Tuch und verrührt ihn mit 4 Pfund gestoßenem Zucker, bis sich dieser aufgelöst hat. Dann füllt man den Saft in Flaschen und verkorkt ihn luftdicht.

4. **Himbeersaft.** Die Beeren werden in einer Schüssel zerdrückt, mit einem Tuche bedeckt und zum gären etwa 8 Tage an einen kühlen Ort gestellt und während der Zeit umgerührt, sodann wird der Saft ausgepreßt, nochmals 2 Tage ruhenlassen, bis er obenauf ganz klar ist. Auf $^1/_2$ Liter Saft wird $^3/_4$ Pfund Zucker gerechnet, beides wird zusammen gekocht, bis es dick ist. Während des Kochens wird es gut abgeschäumt und dann in Flaschen gefüllt und gut verkorkt.

5. **Himbeersaft, roh.** 40 g Weinsteinsäure wird in 2 Liter Wasser aufgelöst und aufgekocht; damit werden 3 Liter gelesene Himbeeren übergossen. Man läßt dieses 24 Stunden stehen und seiht den Saft durch ein Tuch. Auf $^1/_2$ Liter Saft nimmt man 1 Pfund Zucker, gibt dies zusammen in eine Schüssel und läßt den Zucker sich darin auflösen. Alsdann füllt man den Saft in Flaschen bis hoch hinauf, und nach etwa 14 Tagen, nachdem sich obenauf ein Häutchen gebildet hat, werden die Flaschen mit einem Läppchen zugebunden.

6. **Brombeersaft** (auch Johannisbeersaft) kann auf dieselbe Weise zubereitet werden wie Nr. 4 und 5.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

7. **Quittensaft.** Reife Quitten werden mit einem Tuche abgewischt, mit dem Reibeisen gerieben, durch ein Tuch gepreßt und zugedeckt über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Zu 1/2 Liter hellem Saft nimmt man 1 Pfund Zucker, kocht beides zusammen, bis es dicklich wird, während man den Saft gut abschäumt. Er wird dann, etwas verkühlt, in Flaschen gefüllt und luftdicht verkorkt.

Das Einmachen der Früchte.

Zum Einmachen sollen nur gute und fehlerfreie Früchte genommen werden und nicht von den ersten, sondern von den späteren, da diese wohlschmeckender und auch süßer sind. Die fertig gekochten Früchte darf man nicht in Messing- oder Kupfergeschirren, in denen sie gekocht wurden, erkalten lassen, da diese Grünspan ansetzen. Sie müssen so heiß als möglich in die dazu bestimmten Gefäße eingefüllt werden, da beim kalten Einfüllen Luft hinein kommt und die Früchte dadurch verderben. Zum Aufbewahren derselben eignen sich am besten Gläser, gutglasierte Töpfe oder Steinguttöpfe. Diese müssen vor dem Gebrauch gut gereinigt und ausgeschwefelt werden. Oder man spült sie mit 90-prozentigem Spiritus aus, zündet diesen in dem Topf an und füllt alsdann, wenn er verbrannt ist, die noch heißen Früchte hinein. Nun läßt man sie, leicht zugedeckt, erkalten und belegt sie dann mit einem dem Gefäße angepaßten, weißen Papier, welches man zuvor mit Rum, Arrak oder Kirschwasser getränkt hat. Zum besseren Konservieren der Früchte ist es zu empfehlen, auf 1/4 Liter des zu gebrauchenden Rum oder dergl. 3 g Salicylsäure aufzulösen, darin das Papier einzutauchen und nachdem es auf den Früchten liegt 1—2 Löffel davon daraufzugießen. Auch Fruchtsäfte, welche mit Zucker eingekocht sind, werden vor Schimmel und Gärung bewahrt, wenn man auf 1 Kilo derselben 1/2 g Sali-