

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

T. Vom Einmachen und Trocknen verschiedener Gemüse

urn:nbn:de:bsz:31-106702

159. Weintrauben zu trocknen.

Man nehme dazu die kleinen, süßen, schwarzen Trauben, pflücke sie ab und trockne sie wie Heidelbeeren. Man kann sie statt Korinthen gebrauchen.

160. Quitten zu trocknen.

Wenn die Quitten vom Liegen etwas mürb geworden sind, werden sie geschält, in 8 Teile geschnitten und getrocknet. Zur Zeit können einige Stücke unter getrockneten Äpfeln und Birnen gekocht werden, wodurch solche für manche einen angenehmen Geschmack erhalten.

161. Kürbis zu trocknen.

Man mache aus einem reifen, abgeschälten Kürbis das Kerngehäuse, schneide ihn in längliche Stücke, trockne sie an der Sonne oder in einem mäßig geheizten Ofen und koche einen Teil unter getrocknetem Obst.

T. Vom Einmachen und Trocknen der Gemüse.

I. Junge Gemüse.

1. Vom Einmachen junger Gemüse in Blechbüchsen.

Das Einmachen derselben geschieht in Blechbüchsen, welche hermetisch verschlossen, jahrelang aufbewahrt werden können. Das Gelingen hängt allein von der Güte der Büchsen ab, sind solche nicht vorsichtig dicht gearbeitet, so erhält das Gemüse sich nicht in denselben. Diese werden von beliebiger Größe angefertigt, etwa so groß, daß sie bei einer kleinen Personenzahl eine Portion halten; gewöhnlich nimmt man sie teils $\frac{1}{2}$, teils 1 Liter groß. Es ist dabei zu bemerken, daß Gemüse in einer geöffneten Büchse sich nicht länger aufbewahren läßt, sondern gleich verbraucht werden muß. Der Rand der Büchse ist innen ringsum so gearbeitet, daß ein plattes, rundes Stück Blech als Deckel aufgelegt werden kann. Bevor das Einmachen begonnen wird, werden die neuen Büchsen zuerst in Sodalauge und dann in heißem Wasser tüchtig ausgebrüht.

Die zum Einmachen geeigneten Gemüse sind: Erbsen, die frühe englische Markerbse, auch Rittererbse genannt, ist hierzu vorzüglich zu empfehlen, doch nehme man diese nicht gar zu jung, sondern wenn sie beinahe ihre Größe erreicht hat, ferner: Dickebohnen, Schneidbohnen, Karotten (Möhren), doch alles jung, ebenfalls Blumenkohl und Spargel. Die bemerkten Gemüse werden, mit Ausnahme von Erbsen und Spargel, in gesalzenem Wasser halb gar gekocht, wobei weder reichlich Wasser, noch reichlich Salz genommen wird, da das fehlende Salz leicht beim Gebrauch ersetzt werden kann. Erbsen werden wie gewöhnlich in nicht langer Brühe, und zwar ohne Salz, nicht über $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht und mit der Brühe eingefüllt. Spargel, welcher ganz vorzüglich gut sein muß, wird nur gut abgewaschen, nicht gekocht, dicht und senkrecht in die Büchsen geschichtet und mit kochendem Wasser bedeckt. Die übrigen Gemüse werden ebenfalls möglichst dicht, und zwar so lange sie noch heiß sind, in die Büchsen gefüllt, jedoch braucht man sich damit nicht zu übereilen. Unter dem Deckel muß noch ein leerer Raum von der Breite eines kleinen halben Fingers bleiben. Sind die Büchsen so weit angefüllt, so gieße man in jede so viel von der Brühe, worin die Gemüse abgekocht worden sind, daß die Oberfläche derselben eben bedeckt wird und nur ein kleiner Raum von 2 Strohhalmbreite von der Oberfläche des Gemüses bis an den Deckel der Büchse vorhanden ist, ohne welchen das Löten unmöglich wäre. Alsdann geht man zum Löten der heiß angefüllten Büchsen über, welches einen geschickten und zuverlässigen Blecharbeiter erfordert, da von demselben, wie gleich anfangs bemerkt, das Gelingen des Ganzen abhängt. Die kleinste, unbedeutendste Öffnung von der Größe einer Nadelspitze bewirkt das Verderben des Inhalts; wird dagegen nachstehendes Verfahren vom Klempner genau befolgt, so ist das ganze Zulöten eine Kleinigkeit. Der auf die Öffnung gelegte Deckel wird zuerst mit dem LötKolben und etwas Zinn aufgelötet, ohne mehr Zinn zu nehmen, als zum Haftn des Deckels erforderlich ist. Dann muß der Klempner anfangen, auf dem ganzen Rande her einen Tropfen Zinn neben den andern zu setzen, so daß die einzelnen Tropfen sich dachziegelförmig decken und auf diese Weise ein erhabener, dicker Ring von Zinn entsteht. Die zugelöteten Büchsen kommen sodann in einen großen Kessel mit kochendem Wasser, worin sie ununterbrochen 2 Stunden kochen und nachdem darin erkalten müssen. Alsdann kann man das Gelingen oder Mißlingen gleich beurteilen. Ist der Boden und Deckel leicht nach innen gebogen, so ist das Gelingen gewiß; sind hingegen dieselben nach außen gebogen,

so hatte die Büchse Luft und muß daher wieder aufgemacht, von neuem gelötet und gekocht werden. Das Kochen hat den Zweck, den Sauerstoff der Luft bei einer Temperatur, bei welcher keine Gärung stattfinden kann, zu assimilieren, woher auch beim Erkalten der luftleere Raum der Büchse entsteht.

Beim Eintragen der Büchsen muß der Klemmner gegenwärtig sein und solche noch $\frac{1}{4}$ Stunde in dem kochenden Wasser beobachten. Ist nur das kleinste Löchelchen vorhanden, so macht sich dieses durch kleine, aus demselben aufsteigende Luftblasen bemerklich. Die Büchsen werden an einem kühlen, recht trockenen Orte aufbewahrt. Nach 14 Tagen müssen solche nachgesehen werden, sind sie dann nach außen gebogen, was jedoch selten vorkommt, so muß der Inhalt gleich gebraucht werden. Das Aufmachen geschieht entweder durch Einschlagen des Deckels mittelst eines Beiles oder mit einem Büchsenöffner, welche in den verschiedensten Konstruktionen zu haben sind.

Das Gemüse wird auf folgende Weise gedämpft: Man lasse in einem irdenen oder glasierten Topfe ein Stückchen frische Butter zum Kochen kommen, gebe nach Verhältnis der Portion $\frac{1}{2}$ bis 1 Eßlöffel Mehl darein und rühre, bis es steigt, füge dann so viel von der Gemüsebrühe und frische Butter, als nötig ist, hinzu, gebe zu Erbsen und Möhren auch ein Stück Zucker, sowie das nötige Salz, lasse das Gemüse darin kochend heiß werden, rühre es nach seiner Art mit etwas feingehackter Petersilie durch und richte es sogleich an. Der Spargel wird in seiner Brühe mit dem nötigen Salz zum Kochen gebracht, wie gewöhnlich angerichtet, mit geschmolzener Butter oder einer säuerlichen Spargelsauce zur Tafel gebracht. Blumenkohl und große Bohnen werden ebenfalls in ihrer Brühe heiß gemacht, erstere mit einer Blumenkohlsauce, letztere mit geschmolzener Butter und Petersilie durchgeschwenkt. Gemüse, auf diese Art zubereitet, sind den frischen, wo nicht gleich, doch sehr ähnlich, und haben nichts Starkes, was ihnen einzig durch längeres Kochen oder Warmhalten mitgeteilt wird.

Die Büchsen müssen nach dem Gebrauch gut gereinigt, an einem trocknen Orte aufbewahrt und vor jedesmaligem Gebrauch vom Klemmner nachgesehen werden.

2. Vom Einmachen junger Gemüse in Brunnenkrügen.

Das Einmachen in Blechbüchsen ist zwar sehr zu empfehlen und nicht so umständlich, als es durch eine notwendige genaue Anweisung erscheint; indessen wird manche Hausfrau die Kosten der Büchsen berücksichtigen, weshalb hier eine zweite Weise,

junge Gemüse einzumachen, mitgeteilt wird, und ist dabei zu bemerken, daß sie sich ganz besonders bei Schneidbohnen bewährt hat.

Man schneide junge Bohnen, fülle sie so dicht als möglich in Krüge, welche gut gereinigt und völlig trocken sein müssen, tue zu jedem Krug 1 Teelöffel Salz oben auf die Bohnen, binde sie mit einer gereinigten Blase zu und stelle solche in einen Kessel und mit kaltem Wasser auf ein starkes Feuer, doch muß so viel Heu zwischen die Krüge gelegt werden, daß sie sich nicht berühren. Der Kessel darf nicht über eine Stunde auf dem Feuer bleiben. Alsdann läßt man die Krüge in demselben erkalten, versiegelt sie gut und bewahrt sie an einem lustigen, frostfreien, etwas dunklen Orte. Selbige dürfen bis zum Gebrauch nicht von der Stelle gesetzt werden, alsdann wird der Hals vom Krüge geschlagen und die Bohnen wie frische, mit Bouillon oder Wasser und Butter gedämpft.

Ein Krug liefert bei einer nicht zu großen Gesellschaft eine hinreichende Portion.

Noch ist das Schwefeln der Krüge zum Erhalten des Gemüses sehr zu empfehlen, und kann dies beim Einmachen der Früchte Nr. 2 nachgesehen werden.

3. Junge Erbsen in Salz einzumachen. (Die in Blechbüchsen eingemachten haben jedoch den Vorzug.)

Es werden 3 Teile junge Rittererbsen und 1 Teil Salz in ein kleines, sauberes, ausgebrühtes und wieder getrocknetes Säckchen von Leinwand getan, zugebunden, in einen Steintopf gesetzt und auf das Säckchen eine mit Wasser gefüllte Weinflasche gestellt. Die Zubereitung ist unter den Gemüsen Nr. 82 zu finden.

4. Dickbohnen in Salz.

Die Großbohnen, womöglich englische, werden jung ausgeschotet und wie Erbsen behandelt.

5. Junge Erbsen zu trocknen.

Man wähle dazu die frühe englische Markterbse. Es werden diese jung ausgehülst, in weiches kochendes Wasser geschüttet, nach 5 Minuten herausgenommen und auf Tüchern zum Abtrocknen ausgebreitet. Dann werden sie auf Rahmen, die mit sauberen Papierbogen belegt sind, in einem schwach geheizten Ofen langsam getrocknet. Man bewahrt sie in papiernen Säckchen, an einem trocknen, lustigen Orte hängend.

Beim Gebrauch werden sie abends zuvor in kaltes, weiches Wasser gelegt und anderntags abgekocht. Alsdann wird weiches Wasser mit frischer Butter und einem Stückchen Zucker zum Kochen gebracht, die Erbsen darin weich gekocht und mit dem nöthigen Salz, Petersilie und noch einem Stückchen Butter, welches in Mehl umgedreht wird, angerichtet.

Die angegebene Sorte bedarf zum Weichwerden $1\frac{1}{2}$ bis höchstens 2 Stunden. Hat man keine grüne Petersilie, so kann man zum Kochen Petersilienbutter nehmen.

6. Spargel in Schmelzbutter.

Der Spargel zum Einmachen wird ganz jung und frisch genommen, gehörig abgezogen, so weit abgeschnitten, bis er anfängt härlich zu werden, in kochendem, gesalzenem Wasser in einem sauberen Topfe, der mit Weizenkleie ausgekocht sein muß, offen gar gekocht und auf einem Tuche zum Abtrocknen auseinandergelegt. Alsdann wird klare Schmelzbutter ohne den mindesten Bodensatz 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 nicht das geringste vom Spargel aus der Butter hervorstehen, sondern diese fingerbreit den Spargel bedecken. Völlig erkaltet, streue man fingerdick trocknes Salz darauf und stelle die Gläser offen an einen kalten, aber trocknen, lustigen Ort.

Beim Gebrauch wird der Spargel mit der Butter heiß gemacht, sodann herausgenommen, mit einer Spargelsauce angerichtet oder zu Suppen und Frikassees benutzt.

II. Herbst-Gemüse.

7. Allgemeine Regeln beim Einmachen der Gemüse.

Die Fässer müssen sogleich, nachdem sie leer geworden sind, mit einem Handbesen gut gereinigt, darauf mit kaltem Wasser gefüllt, solches während 8 Tagen einigemal erneuert, dann gut geschauert, mit heißem Wasser ausgebrüht und an der Luft getrocknet werden. Vor dem Einmachen der Gemüse muß man das Ausbrühen wiederholen. Gemüse, welche vor dem Einmachen abgekocht werden, erhalten dadurch eine schöne grüne Farbe, daß dies in einem kupfernen Kessel geschieht, welches auch durchaus nicht nachtheilig ist, wenn solches sogleich ausgeschüttet und jedesmal frisches Wasser genommen wird. Ist das Gemüse eingemacht, so muß dasselbe mit einem leinenen

Luche be-
belegt
werden
der Fäße
werden,
mit Luche
brühe sch
kaltes W
bei weis

Hätt
dem Rac
auch mit
etwas W
Luche da
waschen
klar gew
Gemüse,
frische B
Stein.

Beim
die Haut
allen Sei
sich nicht
ein wenig
ausgedr
und, nach
das Faß
ohne alle

8.
Zum
Schmittbe
Zeit hat
schnell
daß legt
Zu
Wächter
7/2. Wfu
durchbrü
sehen ur
in das d
hervortre
4-6 B

Tuche bedeckt, mit Blättern von Meerrettich oder weißem Kohl belegt und mit einem Einleger und so vielem Gewicht versehen werden, daß die Brühe über das Gemüse tritt. Das Reinigen der Fässer geschehe alle 14 Tage, auch muß häufig nachgesehen werden, ob Brühe fehlt; in solchem Fall wird so viel Salz mit kochendem Wasser aufgelöst, daß es wie versalzene Fleischbrühe schmeckt, und damit, wenn es kalt geworden, nachgefüllt. Kaltes Wasser macht das Gemüse hart, benachtheiligt namentlich bei weißem Kohl den Geschmack und bleicht die Farbe.

Hätte das Gemüse aber trocken gestanden, so muß man vor dem Nachfüllen sorgfältig alles Verdorbene abnehmen, dabei auch mit dem Finger ringsum fahren, wo sich gewöhnlich noch etwas Weiches findet, und mit einem reinen, ausgerungenen Tuche das Faß auswischen, das Tuch in frischem Wasser auswaschen und das so oft wiederholen, bis das Faß rein und klar geworden ist. Danach gieße man die Brühe mitten aufs Gemüse, lege das ausgewaschene Tuch wieder darauf, auch frische Blätter, sowie auch den abgewaschenen Einleger und Stein.

Beim Herausnehmen des Gemüses nehme man sorgfältig die Haut davon ab, fasse dann das darauf liegende Tuch von allen Seiten zusammen, damit der darauf befindliche Schleim sich nicht dem Gemüse mittheile, und nehme auch von den Seiten ein wenig weg. Darauf wird das Gemüse dicht über dem Fasse ausgedrückt, das zum Überlegen bestimmte Tuch ausgewaschen und, nachdem Blätter, Einleger und Stein gut abgespült sind, das Faß wieder zugelegt. Auf diese Weise bleibt das Gemüse ohne allen Nebengeschmack ganz frisch.

8. Schnittbohnen roh einzumachen. (Sehr gut.)

Zum Einmachen möchten jungen Specksalatbohnen den Schnittbohnen vorzuziehen sein, weil letztere, wenn man nicht Zeit hat, gerade den nötigen Zeitpunkt zu benutzen, gar zu schnell hart werden. Übrigens ist es nicht in Abrede zu stellen, daß letztere, weich gepflückt, feiner sind.

Zu 100 Pfund Bohnen (ein großer runder, stark gefüllter Waschkorb voll), die man fein und lang schneidet, nimmt man $7\frac{1}{2}$ Pfund Salz, welches man teilweise durchstreut und lose durchrührt. So läßt man die Bohnen über Nacht in dem Gefäß stehen und füllt sie am nächsten Morgen, ohne die Brühe, fest in das dazu bestimmte Faß. Es wird dann noch so viel Brühe hervortreten, als nötig ist, die Bohnen zu bedecken. Nach 4—6 Wochen wird das Unreine abgenommen, und sollte es

nötig sein, so wird eine gekochte Salzpökel darauf gegossen. Übrigens richte man sich nach Nr. 7.

Man setzt diese Bohnen abends vorher mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt sie eine Stunde kochen und setzt sie über Nacht in kaltes frisches Wasser. Am andern Morgen werden sie gut abgespült und zum Dämpfen mit Wasser und Butter aufs Feuer gebracht. Sie sind in einer Stunde gar und von sehr gutem Geschmack.

9. Schnittbohnen abgekocht einzumachen.

In Landhauhaltungen, wo die Bohnen im eigenen Garten wachsen, pflücke man solche, wie sie zum Einmachen passen, schneide dieselben fein und lang, vermische sie mit wenigem Salz und rühre sie so lange lose durcheinander, bis der Saft sich zeigt. Dann drücke man dieselben in ein Faß und beschwere sie mit Einleger 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 zusammen 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 lege sie zum Abkühlen in den Keller auf grobe Tücher. Durch das Abkühlen an der Luft verlieren die Bohnen ihre grüne Farbe. Darauf drücke man dieselben mit wenigem Salz in das Faß und verseehe solches nach Nr. 7 mit Tuch, Blättern, Einleger und Gewicht.

Das Einmachen der Bohnen vor dem Abkochen dient zur Bequemlichkeit, um nur einmal die Mühe des Abkochens zu haben. Auch kann man, falls Stielmus eingemacht wird, so lange damit warten, bis solches abgekocht wird, um diese Arbeit dann zugleich vornehmen zu können.

10. Schnittbohnen auf andere Art. (Zu empfehlen.)

Die Bohnen werden vollwachsend, doch noch jung, geschnitten, ein Kessel von Kupfer oder Messing voll Wasser zum kochen gebracht, die Bohnen hineingeschüttet und nur einige Minuten darin gelassen, wenn sie auch nicht völlig durchkochen, in einen Korb oder Durchschlag geschüttet und zum Abkühlen viel kaltes Wasser darüber gegossen. Der Boden des Fasses wird nun mit etwas Salz bestreut und jede abgekochte Portion Bohnen, wozu man jedesmal frisches Wasser zum kochen bringt, ins Faß gedrückt und ein wenig Salz darauf gestreut. Ist man mit dem Abkochen fertig, so streut man noch etwas Salz auf die Bohnen und bedeckt sie mit kaltem Wasser, beschwert sie

anfangs
fordern
man etw
14 Tage
Wasser
alle 14
Die
züglich
nur eine
sind im

1
Man
oder dur
Sie
aufmerks
nen Kess
nachdem
ein Faß

Zu
Die
geschüttet
Fasse üb
gemengt,
nach Nr.

3 St
Salz, rei
beerblätte
Die
Größe ne
Kessel in
aber nur
nicht wie
verderben
einander;
benimmt
sie lagen
Wasser u
— es mu

anfangs nicht stärker, als es das Niederhalten der Bohnen erfordert, damit solche nicht zu fest gepreßt werden (später kann man etwas mehr Gewicht zum Beschweren nehmen). Nach 14 Tagen gießt man die Brühe davon ab und wieder kaltes Wasser darauf und wiederholt dies von Zeit zu Zeit, etwa alle 14 Tage.

Die Bohnen, auf diese Weise eingemacht, haben eine vorzüglich schöne Farbe, bedürfen wenig Salz, zum Weichwerden nur eine kurze Zeit, haben keinen unangenehmen Geruch und sind im Geschmack fast den frischen Bohnen zu vergleichen.

11. Kleine Salatbohnen mit Salz einzumachen.

Man nehme dazu eine beliebige Sorte Prinzehöhnchen oder durchgebrochene Wachsbohnen.

Sie werden nach Belieben vor oder nach dem Abkochen aufmerksam abgefäsert, letzteres ist vorzuziehen, in einem kupfernen Kessel mit kochendem Wasser einige Minuten abgekocht und, nachdem sie erkaltet sind, mit recht vielem Salz lagenweise in ein Faß gedrückt und dieses nach Nr. 7 versorgt.

12. Kleine Salatbohnen roh.

Zu 30 Pfund derselben 3 Pfund Salz.

Die Böhnchen werden abgefäsert, gewaschen, auf ein Sieb geschüttet, mit dem Salz durchstreut und in einem sauberen Fasse über Nacht hingestellt. Andern Tages werden sie durchgemengt, ganz fest in ein Einmachefäß gedrückt und dasselbe nach Nr. 7 zugelegt. Das Reinigen werde nicht versäumt.

13. Salatbohnen in Essig.

3 Etr. Weinessig, 1½ Etr. Brunnenwasser, eine Handvoll Salz, reichlich Meerrettich oder trockene Ingwer-Stücke, Lorbeerblätter, Pfeffer und Nelkenpfeffer.

Die Salatbohnen, welche man nach Belieben von jeder Größe nehmen kann, werden gut abgefäsert, in einem kupfernen Kessel in brausend kochend Wasser teilweise geworfen, worin sie aber nur 5 Minuten bleiben dürfen, wenn das Wasser auch nicht wieder kocht, weil sie sonst zu weich würden und leicht verderben könnten. Dann legt man sie zum Kaltwerden auseinander; doch darf dies nicht an der Luft geschehen, die Luft benimmt den Bohnen ihre grüne Farbe. Alsdann drückt man sie lagenweise mit dem Gewürz in einen Topf, schlägt Essig, Wasser und Salz, bis letzteres aufgelöst ist, gießt es darüber — es muß die Bohnen völlig bedecken — und legt einen Senf-

beutel nebst Schiefer und Stein darauf, bindet den Topf zu und stellt ihn an einen luftigen, kalten Ort. Dies alles ist beim Einmachen der Früchte Nr. 1 nachzusehen.

Die Bohnen werden abgekocht, mit Öl und Essig als Salat, auch durchgedämpft, oder mit einer Siersauce als Gemüse gegeben.

14. Eingemachtes Stielmus.

Nachdem das Kraut von den Rippen abgestreift, werden diese in einem Faß gut gewaschen und gespült, zum Ablaufen in einen Korb gelegt, fein geschnitten und wie Schnittbohnen nach Belieben roh oder kurz gekocht mit Salz eingemacht.

Im ersteren Falle wird in einem Fasse das Salz tüchtig durchgemengt, das Mus nach 12 Stunden in ein ganz sauberes Einmachefäß gedrückt und dieses nach Nr. 7 zugelegt.

Von der Stielmysbrühe stelle man einen Teil bis zum andern Tage hin, damit, wenn nicht hinlänglich neue Brühe entstände, man sich ausbelfen könne.

15. Weißer Kohl (Kappus, Weißkraut).

Auf 30 feste, mittelgroße Krautköpfe kann man ungefähr $1\frac{1}{2}$ Pfund Salz rechnen.

Der Kohl werde womöglich bald nach dem Abnehmen in frischem Saft fein und lang geschnitten, teilweise mit dem bemerkten Salz so lange lose und behutsam durchgemengt, bis er feucht wird, dann mit der flachen Hand fest ins Faß gedrückt und dies weiter versorgt, wie es in Nr. 7 bemerkt worden.

Ganze Weintrauben und kleine Borsdorfer Äpfel mit der Schale, nach oberländischem Brauch lagenweise durchgelegt, ist sehr zu empfehlen. Eine Küchentasse voll gutes Öl durchgesprengt, macht ihn milde und bewirkt eine schöne Farbe. Auch kann man nach Gefallen Pfefferkörner und Wacholderbeeren durchstreuen.

16. Endivien einzumachen.

Es werden hierzu nur glatte Endivien genommen.

Nachdem man sie von ihren grünen Blättern gereinigt hat, werden sie gewaschen und in gliedlange Stücke geschnitten, nochmals gewaschen und zum Ablaufen hingestellt. Hierauf legt man sie mit wenigem Salz in ein reines Faß oder in einen steinernen Topf und beschwert sie gehörig mit Gewicht.

Beim Gebrauch werden sie abgekocht, ausgewässert, fest ausgedrückt, mit Butter, Mehl, Salz und Gewürz durchgedämpft, auch wohl mit einem Eidotter abgerührt.

17. Schnittbohnen zu trocknen.

Man nehme dazu die großen, sogenannten Specksalatbohnen, die schon ausgewachsen, aber noch recht zart sind, schneide sie beinahe halbfingerlang und halbfingerdick; koche sie in kochendem Wasser einige Minuten ab und trockne sie in einem leicht geheizten Ofen nicht zu stark. Sie müssen hellgrün und zähe bleiben, dürfen also nicht brechen.

18. Salatböhnchen zu trocknen.

Dazu sind die Prinzessböhnchen zu empfehlen, doch sind auch andere kleine Stöcksalatbohnen gut. Man nehme sie nur nicht gar zu jung, wenigstens nicht, ehe kleine Bohnen darin sind. Sie werden vorsichtig abgefäsert, einmal aufgekocht und weder zu langsam noch zu stark getrocknet. Die Bohne muß zähe bleiben, darf nicht brechen. Die Fasern oder Streifen lassen sich nach dem Abkochen am besten abziehen.

U. Getränke und Liköre.

I. Getränke.

1. Von verschiedenen Kaffeesorten, vom Waschen, Brennen und Mahlen des Kaffees und von einigen Surrogaten.

Mokka ist der feinste, wohlschmeckendste und teuerste Kaffee; seines Feuers wegen aber nicht der gesundeste. Nächst diesem wird der gelbe und besonders der braune Java — selbstredend echt und ungefärbt — am meisten geschätzt. Diesem gleich steht der Minado. Portoriko ist ein starker, kräftiger und angenehmer Kaffee; wird derselbe aber etwas zu stark gebrannt, so erhält er einen scharfen Geschmack. Domingo ist weniger kräftig und oft sehr unrein, aber milde und gesund. Ein höchst widerlicher Kaffee ist, seines fauligen Beigeschmacks wegen, der Brasil; unbegreiflich, daß er Abnehmer findet.

Vom Brennen des Kaffees hängt der Geschmack ebenso sehr ab, als von der Qualität. Ein zu starkes Brennen macht ihn scharf; ein zu schwaches Brennen gibt dem Kaffee einen sehr unangenehmen, faden, etwas säuerlichen Geschmack.

Gewöhnlich lassen die größeren Kaufleute den Kaffee gut auslesen, doch sehe man ihn noch eben durch, damit man sicher sei, daß keine schwarze, faulige Bohne der Portion Kaffee, wozu sie gerade kommt, einen Beigeschmack mittheilt.