

so groß angefertigt, daß sie eine für 6 bis 8 Personen hinreichende Quantität aufnehmen können; die Deckel dazu, deren Ränder ein wenig umgebogen werden, müssen genau in die Büchsen passen, so daß diese durch das Auflegen der Deckel schon ziemlich gut verschlossen werden können. — Die Büchsen werden, nachdem sie gut gereinigt sind, mit den dazu vorbereiteten Gemüsen und ihrem Saft, oder mit Früchten und Zucker so weit gefüllt, daß zwischen Inhalt und Deckel ein etwa strohhalmbreiter leerer Raum bleibt; die Deckel werden (die umgebogenen Ränder nach innen) darübergelegt und die Büchsen sogleich zugelöthet. Dann setze man die Büchsen in einen großen Kessel, übergieße sie mit soviel kochendem Wasser, daß dieses wenigstens zollhoch darübersteht, setze den Kessel auf's Feuer und beobachte nun genau, ob irgendwo aus einer Büchse kleine Luftbläschen aufsteigen, indem sich dadurch jede, selbst die kleinste Oeffnung, welche man oft nicht einmal mit dem bloßen Auge entdecken kann, bemerkbar macht. Man bezeichne die Stelle, von welcher die perlenartigen Luftblasen aufsteigen, sehr genau, nehme die Büchse aus dem Wasser, setze einen Tropfen Zinn auf die bemerkte Stelle, lasse die Büchsen, nachdem auf diese Art der vollkommene Verschluß derselben ermittelt und bewirkt worden ist, so lange ununterbrochen kochen, wie es in den nachstehenden Recepten angegeben ist. Kocht dabei das Wasser so weit ein, daß es nicht mehr die Büchsen bedeckt, so gieße man siedendes Wasser hinzu, bedecke auch den Kessel mit einem passenden Deckel, damit der Dampf nicht so leicht entweichen kann. Nachdem die Büchsen lange genug gekocht haben, nehme man sie heraus, setze sie in ein Gefäß mit kaltem Wasser und erneuere dies oft, damit die Büchsen recht schnell abgekühlt werden. Alsdann trockne man diese gut ab und verwahre sie an einem kalten, trockenen Orte. Von Zeit zu Zeit untersuche man die Büchsen; ist der Boden und Deckel derselben gerade oder ein wenig nach innen gebogen, so ist der Inhalt noch gut; erscheint aber an dieser oder jener Büchse der Deckel oder Boden nach außen gewölbt, was ein Zeichen der beginnenden Gährung des Inhaltes ist, so öffne man die Büchse und verbrauche den Inhalt sogleich, wenn er überhaupt noch brauchbar ist.

Vom Verlöthen der Blechbüchsen.

Da es bisweilen, besonders auf dem Lande, und in Fällen, wo man keine großen Quantitäten auf einmal einmacht, seine Schwierigkeiten hat, einen Klempner zum Zulöthen der Büchsen zur Stelle zu haben, so ist es gewiß angenehm, das Verlöthen selbst bewerkstelligen zu können. Vielleicht tragen folgende Notizen dazu bei, dasselbe zu erlernen.