

XXIII. Eingemachte Gemüse.

Um eingemachte Gemüse gut zu bereiten, muß man zunächst für gute, frische Gemüse sorgen, welches sich ja eigentlich von selbst verstehen sollte, aber nur zu häufig nicht befolgt wird, auch, wo man das Gemüse nicht selbst zieht, meistens nicht befolgt werden kann. Also, das Gemüse muß von bester, richtiger Beschaffenheit und, wenn irgend möglich, denselben Tag erst gepflückt sein, aufs sorgfältigste ausgelesen und gereinigt werden und so rasch wie nur thunlich, auch in die Büchsen kommen, zugelöthet und gekocht werden.

Sind die Büchsen von einem erfahrenen Meister nun vorsichtig gelöthet, so stellt man sie in einen Kessel mit kochendem Wasser, welches über die Büchsen gehen muß und läßt sie, außer Spargel, der nur andert- halb Stunden zu kochen braucht, ununterbrochen, jedoch nicht zu stark, zwei Stunden lang kochen, während dem man sie, wenigstens eine Viertel- stunde lang, genau beobachtet, ob keine Luftbläschen aufsteigen, denn steigen solche auf, so ist nicht gut gelöthet und der Klempner muß nachlöthen. Nach dem Kochen, läßt man die Büchsen im Wasser erkalten und unter- sucht sie, ob sich etwa ein Deckel nach oben gebogen, wo dann ebenfalls die Löthung nicht gut war und die Büchse aufs Neue gelöthet und gekocht werden muß und auch später versäume man nicht, bisweilen nachzusehen, und hätte sich ein Deckel nach oben gebogen, so muß das Gemüse gleich verbraucht werden.

Wenn die Büchsen erkaltet sind, so werden sie aus dem Kessel genom- men, rein abgetrocknet, mit Zetteln versehen, worauf Inhalt und Jahr- gang verzeichnet worden und in einer kühlen, trockenen Borrathskammer aufgestellt. Sie halten sich Jahre lang in gleicher Güte und sind, auf die hier angegebene Weise pünktlich behandelt, von frischen Gemüsen kaum zu unterscheiden.

Man findet jetzt häufig Büchsen angezeigt und empfohlen, die nicht zugelöthet zu werden brauchen, aber die Versuche, welche wir damit an- gestellt haben, sind alle unglücklich abgelaufen und wir immer wieder zum Löthen zurück gefehrt, obgleich es, besonders auf dem Lande, sehr lästig ist.