

die du dann mit den Blättern wegnehmen und an deren Stelle ein reinliches Tuch legen kannst.

Oder: lasse die geschnittenen Bohnen $\frac{1}{4}$ Stunde im Wasser kochen und auf ein Sieb geschüttet, rein ablaufen, mische sie mit Salz, lege sie in ein trockenes, mit Salz bestreutes Gefäß und beschwere den Deckel mit Steinen.

820. Salzgurken. Wähle hierzu Mittulgurken, wässere sie 24 Stunden in frischem Wasser, wasche sie ab und lege sie mit Dill, Weinblättern und saurem Kirschlaube in ein eichenes Fäßchen; wenn es voll ist, so gieße vorher abgekochtes, nicht starkes, laues Salzwasser über die Gurken; fest bedeckt, setze sie 8 Tage lang an einen warmen Ort und dann in den Keller.

821. Sauerkraut. Von schönem festen Weißkohl schneide die dicken Stiele heraus und hobele ihn fein; sobald eine Portion fertig ist, menge sie mit Salz gut durch und fahre so fort bis zum Ende. Lege dann große Blätter in ein gut verpichtes Faß, schichte das mit Salz vermischte Kraut hinein und stampfe es mit einer Keule recht fest, oben auf streue noch eine Hand voll Salz, lege Krautblätter darüber, ein reines Tuch darauf und über dasselbe einen passenden Deckel mit schweren Steinen. In 6 bis 8 Tagen siehe nach, ob die Sauce über den Deckel steht, wenn nicht, so koche Wasser mit Salz auf, gieße es erkaltet über das Kraut und beschwere dies wieder.

Vom Einmachen der Gemüse und Früchte in Gläsern*) oder Blechbüchsen.

822. Spargel. Schäle den Spargel gut und binde ihn in Bündel von je 10—12 Stielen, falls er als Stangenspargel verwendet wird, als Bruchspargel schneide ihn in passende Stücke. Lasse ihn einige Male in leichtem, jedoch stark kochendem Salzwasser aufwellen, schütte ihn auf Siebe und kühle in frischem kalten Wasser aus. Lege ihn in Spargelgläser oder gut verzinnte Blechbüchsen, fülle frisches kaltes Wasser darüber und lasse die Büchsen verlöthen. Koche die Gläser oder die Büchsen 1 Stunde im vollen Wasserbade und sieh' von

*) Die Anwendung von Gläsern mit Patentverschluß ist dem Aufbewahren in Büchsen weitaus vorzuziehen.