Gebrauch werden die Gurken gut gewässert (das Wasser alle 10 Minuten wechseln) und zu Gurkensalat angemacht.

Benützt die losen Kohl- und Krautköpfe, sie geben uns ein gesundes Wintergemüse!

Aus den losen, nicht geschlossenen grünen Kohl- und Krautköpfen, die sich im Herbst in allen Gärten finden und weder zur Sauerkrautbereitung, noch zum Aufheben für den Winterbedarf geeignet sind und auf dem Lande meist als Viehfutter verwendet werden, ferner aus den Nebentrieben der Stengel des im Sommer abgeschnittenen Frühkohls, Blumenkohls usw. bereitet man in vielen Gegenden Deutschlands durch Einsäuern ein bei arm und reich beliebtes Wintergemüse. Versuche, die an der Landesschule Grabnerhof mit diesem Gemüse angestellt wurden, fielen gut aus. Der Mangel an Lebensmitteln macht es jeder Hausfrau zur dringenden Pflicht, alles, war nur irgend zur Nahrung geeignet ist, zu sammeln und für den Winter aufzubewahren. Aus diesem Grunde sollte die Bereitung des sogenannten Komst- oder Sparkrautes auch bei uns überall durchgeführt werden. Der Wert dieses gesäuerten Gemüses liegt eben darin, daß Unbeachtetes, als Abfall Weggeworfenes in ein wertvolles Nahrungsmittel umgewandelt wird. Seine Herstellung ist noch dazu so einfach und billig, daß sie sich auch die ärmste Familie nicht zu versagen braucht. Alle Kohlarten sind dazu geeignet, am wohlschmeckendsten jedoch ist Komstkraut von Weißkraut. Die losen Kohl- und Krautköpfe werden zu diesem Zweck möglichst kurz abgeschnitten, von allen schlechten Blättern befreit, in siedendem Wasser einmal aufgekocht, schnell herausgenommen, zum Ablaufen auf ein Sieb gelegt und dann in Fässer oder Töpfe eingeschichtet. Den Boden des Gefäßes belegt man mit sauberen Kohl- und Weinblättern, dann kommt eine Schicht von dem aufgekochten, gut abgetropften Gemüse, darüber einige Dillstengel oder etwas Kümmel und einige Apfelscheiben, und über das Ganze streut man ein wenig Salz. So legt man den Kohl schichtenweise mit den angegebenen Zutaten sehr fest ein, bis das Gefäß voll ist. Das Ganze wird erst mit Blättern, dann mit einem groben Tuch und einem Brett bedeckt und mit Steinen beschwert. Das Komstkraut stellt man einige Wochen an einen wärmeren Ort (18° C) und läßt

es wie Sauerkraut gären. Dann entfernt man den Deckel und wäscht Steine, Deckel, Tuch und den Rand des Gefäßes sauber ab. Das nun zum Gebrauch fertige Gemüse wird neuerdings mit Tuch, Brett und Stein bedeckt und an einem kalten, luftigen, aber frostfreien Orte aufbewahrt. Komstkraut wird in der Küche wie Sauerkraut verwendet oder ungekocht geschnitten und mit feingehackter Zwiebel (wenn möglich etwas Öl) als Salat gegessen. Um diesen Herbst möglichst viel Wintervorräte zu schaffen, werden wir am Grabnerhof außer den losen Kohl- und Krautköpfen auch die bei der Sauerkrautbereitung abfallenden Krautblätter zu Komstkraut verwenden.

Über das Einwintern von Gemüse und Obst.

Wenn auch durch Dörren, Einsäuern, Einmachen in Gläsern und Sterilisieren ein Teil der Gartenfrüchte haltbar gemacht werden kann, so bleibt doch im Herbst der größte Teil zur Rohaufbewahrung übrig und ihr muß alle Beachtung geschenkt werden. Die roh aufbewahrten Gemüse haben auch den großen Vorteil, daß bei ihnen Geschmack und Nährstoffe am besten erhalten bleiben.

Wenn sich das Gemüse im Winter lange halten soll, so darf es während seines Wachstums nicht überdüngt, also nicht getrieben werden. Ferner muß es im Herbst ausreifen, ehe es geerntet wird. Das Gemüse soll bis Ende Oktober, in wärmeren Gegenden sogar bis in den November hinein, draußen bleiben, und es schaden den weniger empfindlichen Wurzelgewächsen, den Kohlarten und den Endivien auch leichte Fröste nicht. Sehr wichtig ist es, das Einernten der Gemüse, besonders aller Kohlarten und der Endivie, nur bei schönem, trockenem Wetter vorzunehmen und dazu die warmen, sonnigen Nachmittagsstunden, wo die Gemüse trocken sind, zu benützen. Alles schadhafte Gemüse wird beim Einwintern ausgeschieden und zuerst verbraucht. Die Kohlarten werden mit den Wurzeln herausgenommen. Dann entfernt man die schlechten Blätter, während die grünen, gesunden Außenblätter zum Schutz des eigentlichen Kopfes bleiben sollen. Die äußeren Blätter faulen meist bei der Aufbewahrung, und hat man die grünen Blätter weggenommen, so fault an ihrer Stelle der Krautkopf. Die Köpfe werden hierauf, mit den Wurzeln nach oben, einige Tage an einen trockenen Ort gelegt, damit das in den Köpfen befindliche Wasser ablaufen kann. Das ist besonders