

Wiener Stadt-Bibliothek.

64100 A



64100

70.

Das
Einkochen der Früchte

ohne und mit wenig Zucker

nebst einer Anleitung zum Dörren, Einsäuern
und Einwintern von Obst und Gemüse und
zum Konservieren von Fleisch

von

Ida Schuppli und Betty Hinterer
Grabnerhof bei Admont

Vierte, verbesserte Auflage



Wien und Leipzig
F r a n z D e u t i c k e
1918

J. N. 95526



Verlags-Nr. 2504.

Buchdruckerei Carl Fromme, G. m. b. H., Wien V.

Einleitung.

Die reichliche und gut verwertete Obsternte des Jahres 1917 hat uns über den Mangel an Fleisch und Fett leicht hinweggeholfen. Inzwischen ist aber die Zuckerkarte gekommen, die uns Hausfrauen nicht allein wegen unserer fettärmer gewordenen Nahrung manche Sorge macht, sondern vor allem auch im Hinblick auf die Einsiedezeit. Denn die Hoffnung, auch in diesem Jahre ein größeres Zuckerquantum dafür zur Verfügung zu haben, hat sich nicht erfüllt, und es müssen nun Wege gefunden werden, mit wenig oder ohne Zucker möglichst große Vorräte an Eingesottentem herzustellen. Der Ernst der Zeit macht es uns zur strengen Pflicht, nicht das Geringste unbenützt zu lassen. Obst und Gemüse werden diesen Winter eine noch wichtigere Rolle einnehmen als sonst, sie sind unbedingt notwendig, um uns vor Einseitigkeit und Mangel in der Ernährung zu schützen.

Wenn Obst auch nicht viel Nährstoffe enthält, so macht es doch satt und ist wegen der darin enthaltenen Nährsalze und Säuren für unsere Gesundheit von größter Bedeutung. Die im Obstsaft enthaltenen Nährstoffe werden leicht vom Blut aufgenommen, die Säuren befördern die Verdauung und sorgen dafür, daß die Speisereste nicht zu lange im Darm bleiben, dort in Fäulnis übergehen und das Blut vergiften. Das ist bei unserer oft schwer verdaulichen Kriegskost außerordentlich wichtig. Obstspeisen bringen auch Abwechslung in unseren Speisezetteln, und sie tragen ferner dazu bei, daß die anderen, zugleich mit ihnen genossenen Nahrungsmittel viel besser ausgenützt und zur Blutbildung verwertet werden.

Bei Herstellung von Obstkonserven und Obstsäften sollen wir auch unserer tapferen kranken Krieger gedenken, denen sie manche Erfrischung und Erleichterung gewähren können.

Beim Einkochen beachte man dieses Jahr folgende Ratschläge:

1. Der wenige uns zur Verfügung stehende Zucker ist weise einzuteilen; und all die Obstsorten, wie Schwarzbeeren, reife und unreife

Stachelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Holunder, Kirschen, Rhabarber, Zwetschen und Zwetschenrester, sind in Flaschen oder mit Salizyl oder mit benzoesaurem Natron ohne Zucker einzumachen.

2. Ferner können Beerenobst und auch Marillen, Pfirsiche, Birnen, Apfel, Kürbisse, allein oder gemischt, ohne Zucker dick zu Marmeladen und Mus eingekocht und bei Gebrauch mit Zuckersirup verdünnt werden. Dabei ist das Mischen süßer und saurer Früchte vorteilhaft; z. B. Preiselbeeren mit süßen Äpfeln, Birnen oder Karotten usw.

3. Bei Herstellung von Fruchtsäften ist der Zucker gleichfalls zu entbehren; er wird erst bei Gebrauch in Wasser aufgelöst und dann mit dem Saft vermischt. Die Säfte müssen dann aber etwas länger gekocht werden.

4. Ferner sei auf das sehr einfache Einmachen der Früchte mit Salizyl ohne oder mit wenig Zucker hingewiesen. Man kann auf diese Weise schnell große Mengen von Früchten haltbar machen und die kleine Beigabe von Salizyl (auf 10 kg 1 dkg) ist gewiß nicht schädlicher, als das jetzt vielfach empfohlene Beimischen von Benzoesäure und Ameisensäure.

5. Die wohlschmeckendsten Früchte erhält man mit oder ohne Zucker durch Sterilisieren in Beck-, Reg- und Ultraformgläsern, deren Anschaffung bestens zu empfehlen ist.

6. Am billigsten und leichtesten macht man einen großen Teil von Obst und Gemüse durch Dörren haltbar. Die so hergestellten Konserven nehmen wenig Platz ein und können auch in der kleinsten Stadtwohnung untergebracht werden.

Zum Gelingen des Eingefottenen sind erforderlich:

1. Große Reinlichkeit der Geschirre, in denen die Konserven bereitet und aufbewahrt werden.
2. Frisches, gesundes, nicht überreifes Obst.
3. Ein neuer irdener Topf oder eine neue gut emaillierte Kasserolle zum Kochen der Früchte (an Stelle des fehlenden Kupfer- oder Messingkeffels).
4. Ein lustiger, trockener Raum zum Aufbewahren der Vorräte.

Das Einkochen in Flaschen ohne Zucker.

Gasthofbesitzer usw. verkaufen gebrauchte Flaschen für wenige Heller. Diese sind neuen vorzuziehen, da sie außer dem geringeren Preis noch den weiteren Vorteil haben, beim Erhitzen weniger leicht zu

springen. Dunkle Flaschen sind besser als lichte. Patentverschlußflaschen mit guten Gummiringen dauern Jahrzehnte und sind äußerst praktisch. Die Flaschen sind gewissenhaft zu reinigen, und zu diesem Zweck mit heißer Aschen- oder Sodalauge auszubrühen und mit reinem Wasser tüchtig nachzuspülen.

Die Korke sollen vor dem Gebrauch 10 Minuten gekocht werden. Trübt sich das Wasser, so muß es erneuert werden. Sind keine Korke vorhanden, so schneidet man Seidenpapier rund, taucht es in Vollmilch und legt es vorsichtig über die Öffnung. Wenn die Milch auf dem Papier eingetrocknet ist, wird es hart und bildet einen guten Verschluß.

Keimfrei macht man die Gläser oder Flaschen, indem man sie mit Asbestschwefelschnitten ausschweifelt oder mit Salizylschnaps ausspült (in $\frac{1}{4}$ l Schnaps 1 g Salizyl lösen). Ersteres geschieht, indem man ein kleines Stück einer Asbestschwefelschnitte an einen Draht hängt, sie anzündet und die brennende Schnitte in das Glas hält, bis der Schwefel verbrannt ist. Mit kaltem Wasser aufgesetzte und in demselben zum Sieden gebrachte Flaschen sind gleichfalls keimfrei. Sowohl das Ausschweifeln wie das Ausspülen und Sieden der Gefäße soll kurz vor dem Einfüllen geschehen.

Alle Flaschenfrüchte, die im Dunst gekocht werden, sollen nach dem Verkorken verbunden werden, damit der Kork durch den Dampf nicht herausgetrieben wird. Zu dem Zweck nimmt man ein Stückchen Leinwand und bindet sie über dem Kork am Flaschenhals fest.

Siedet man Flaschen im Dunst, so stellt man sie auf einem Holzbrettchen in einen Topf, gibt bis zur halben Flaschenhöhe kaltes Wasser, läßt es langsam zum Sieden kommen, deckt den Topf zu und berechnet von jetzt an die in den folgenden Vorschriften angegebene Kochdauer.

Ist die Kochdauer vorüber, so stellt man den Topf vom Herd, nimmt, wenn das Wasser ausgekühlt ist, die Flaschen heraus, entfernt die Leinenlappchen und versiegelt die Flaschen oder taucht sie in flüssiges Paraffin.

Zum Versiegeln gibt man Siegellackstücke in einen kleinen Topf, läßt sie durch Erhitzen flüssig werden, steckt den obersten Teil des verkorkten Flaschenhalses senkrecht hinein und nimmt die Flasche rasch zurück. Beim Öffnen der Flasche kann der abgekratzte Siegellack in das Töpschen zurückgegeben werden zu gelegentlicher Wiederverwertung.

Heidelbeeren in Flaschen. Die verlesenen Früchte werden in einer Einkochpfanne solange auf dem Feuer gelassen, bis sie plagen, und dann

in einen irdenen Topf geschüttet. Hierauf füllt man sie siedend in vorgewärmte reine Flaschen, die, kurz bevor man die Früchte hineingibt, geschwefelt, mit Schnaps ausgespült oder gekocht werden. Das Einfüllen in Flaschen von 1 bis 2 l Inhalt geht am schnellsten, wenn man die Früchte mit einem Schnabeltöpfchen in die Flaschen schüttet und mit einem zugespitzten Holz nachhilft. Um viel Früchte unterzubringen, werden die gefüllten Flaschen auf einem mehrfach zusammengelegten Tuch einige Male fest aufgestoßen und dann nochmals nachgefüllt. Die Flaschen werden mit gut abgebrühten und dann abgetrockneten Korken verschlossen, verbunden und an einem kühlen, trockenen Ort stehend aufbewahrt. Die Flaschen dürfen nur so weit gefüllt werden, daß zwischen den Früchten und den Korken ungefähr 3 cm leerer Raum bleibt; die Früchte steigen etwas und würden den Kork heraus-treiben, wenn sie mit ihm in Berührung kommen.

Rhabarber in Flaschen. Reine, von den Fäden befreite Rhabarberstengel schneidet man in kleine Stücke, füllt sie in saubere Flaschen, schüttet frisches Wasser darüber, und zwar so, daß dasselbe über dem Rhabarber steht, und verkorkt die Flaschen. Der Rhabarber hält sich auf diese einfache Art vermöge seiner Fruchtsäure tadellos.

Johannisbeeren in Flaschen. Man streift die Johannisbeeren mit einer womöglich silbernen Gabel von den Stielen, nachdem man sie in einem Sieb sehr schnell unter der Wasserleitung abgewaschen hat. Sie werden in reine Flaschen gefüllt, verkorkt, verbunden und 20 Minuten im Dunst gekocht.

Brombeeren, Holunder und Kirschen werden gleich bereitet. Die Brombeeren sollen aber nicht gewaschen werden.

Simbeeren in Flaschen. Dieselben müssen ganz frisch gepflückt, reif, aber nicht weich sein und ungewaschen in die reinen Flaschen kommen. Verkorkt und verbunden läßt man sie 20 Minuten im Dunst kochen.

Zwetschen in Flaschen. Reine Zwetschen werden in Stücke zerteilt, in Flaschen gefüllt und 20 Minuten im Dunst gekocht.

Zwetschenrester in Flaschen. Die reinen Zwetschen werden von den Kernen befreit, durch die Fleischhackmaschine getrieben und auf dem Herd eine Weile eingekocht. Hernach wird der Brei siedend in reine vorgewärmte Flaschen gefüllt, verkorkt, verbunden und noch eine halbe Stunde im Dunst gekocht.

Zitronensaft in Flaschen. Nachdem man die Zitronen gewaschen, getrocknet und geschält oder abgerieben hat, schneidet man sie in der Mitte durch, entfernt die Kerne, preßt den Saft mittels Zi-

tronenpresse aus und läßt ihn 24 Stunden in einem Porzellanopf stehen. Dann wird der klare Saft, ohne den Saß, in reine, kleine Flaschen gefüllt. Er hält sich verkorkt und versiegelt sehr lange.

Grüne Erbsen in Flaschen. Ausgeschälte Erbsen werden in reine Flaschen so dicht als möglich gefüllt (nach Belieben mit einem Kaffeelöffel Zucker gewürzt), verkorkt, verbunden und $1\frac{1}{2}$ Stunden im Dunst gekocht. Da die Flaschen beim Einfüllen nicht nur sehr rein, sondern auch vollkommen trocken sein müssen, ist es ratsam, sie schon einige Wochen vorher zu waschen und bis zum Gebrauch staubfrei aufzuheben.

Grüne Bohnen in Flaschen. Tadellos reine grüne Bohnen werden klein geschnitten, mit etwas Salz in reine Flaschen so dicht als möglich eingefüllt, verkorkt, verbunden und $1\frac{1}{2}$ Stunden im Dunst gekocht.

Das Einkochen von Obstmus und Marmeladen.

Zwetschenmus (Powidl). Die gut reifen Zwetschen werden entsteint und unter fortwährendem Rühren nach und nach in den Kessel getan. Gleichmäßigkeit des Feuers ist notwendig, denn bei zu starker Hitze beginnt das Mus zu spritzen, und es geht viel verloren. Um ein Anbrennen zu verhüten, muß während der ganzen Kochzeit gründlich und fleißig gerührt werden. Der fertige Powidl ist blauschwarz und fällt in Flocken vom Löffel. Um dies zu erreichen, muß das Mus, je nach der Menge, 8 bis 14 Stunden sieden. Wenn der Powidl die gehörige Dicke erreicht hat, füllt man ihn sofort in saubere fettfreie Töpfe, streicht die Oberfläche glatt und stellt ihn erkaltet noch eine Zeit in eine warme Ofenröhre oder, was noch besser ist, nach dem Backen einige Stunden in den Backofen. Die Oberfläche trocknet dann, und das Mus hält sich jahrelang.

Apfelmus. Hierzu verwendet man reife Ausschußäpfel, also wurmfressige, angeschlagene und angefaulte Früchte. Sie werden gereinigt, in 4 Teile geschnitten, mit etwas Wasser weich gekocht und durch ein Sieb getrieben. Der Brei wird mit Zitronenschale, Nelken und Zimtrinde gewürzt und unter fortwährendem Rühren zu einem dicken Mus eingekocht, das man weiter behandelt wie Powidl.

Beerenmus. Heidelbeeren, Stachelbeeren usw. werden gewaschen und an der Sonne auf einem Tuch rasch getrocknet. Dann gibt man die Beeren in einen Kessel und läßt sie unter fortwährendem Rühren eindicken. Alle diese Musarten werden vor dem Gebrauch

mit mehr oder weniger Wasser, je nach Verwendung, verdünnt und etwas gezuckert.

Marillenmarmelade. Die Früchte werden entsteint, mit ganz wenig Wasser weich gekocht und durch ein Sieb getrieben. Auf 1 kg Brei gibt man $\frac{1}{4}$ kg Zucker und kocht die Masse unter fleißigem Rühren 1 Stunde. Ebenso kann man Marmeladen von Zwetschen und allen Beerenarten bereiten. Das Passieren der Früchte kann auch unterbleiben.

Billige Marmelade. Mohrrüben und Apfel (1 Teil Mohrrüben und 2 Teile Apfel) werden sauber gewaschen, geschnitten und jedes einzeln mit wenig Wasser weich gekocht, dann wird alles durch die Fleischhackmaschine getrieben oder passiert und je nach Geschmack mit Zucker (auf 5 kg 1 kg Zucker) und etwas Zitronenschale eingekocht und zuletzt mit Zitronensaft gewürzt. Auch eine Mischung von Karotten und Johannisbeeren gibt eine ausgezeichnete Marmelade. Zum Strecken der Marmeladen eignen sich im Winter gekochte passierte Kohlrüben (Luschen, Bruken) und gekochter, passierter Kürbis. Man darf aber nicht zu viel Marmelade auf einmal zusammenmischen, weil sie sonst gärt.

Birnenhonig. Die gewaschenen Birnen werden mit wenig Wasser sehr weich gekocht (am besten in der Kochkiste), dann preßt man die Birnen mittels einer Presse aus und kocht den Saft, bis er breit vom Löffel tropft. Der Birnenhonig soll nach dem Erkalten so dick wie Bienenhonig sein. Birnenhonig eignet sich sehr gut zur Bereitung von Lebkuchen. Der Rückstand wird passiert und kann beliebig verwendet werden.

Zuckerrübensaft wird gleichfalls so bereitet, nur müssen die Schnitzel ein zweites Mal aufgekocht und wieder ausgepreßt werden.

Obstkraut. Dasselbe kann aus Äpfeln, Birnen, Mohrrüben, Zuckerrüben oder Runkelrüben hergestellt werden. Die Früchte oder Rüben werden ungeschält sehr sauber gewaschen, zerschnitten und mit einem Viertel ihres Gewichtes mit Wasser zugedeckt ganz weich gekocht. Dann wird der Saft ausgepreßt und ohne Zucker solange eingekocht, bis er so dick wie Sirup ist. Er wird in Gläser oder Töpfe (auch Flaschen) gefüllt und auf Brot gestrichen oder zum Süßen von Obst usw. verwendet.

Der Rückstand wird passiert, einige Stunden gekocht, etwas Sirup beigegeben und wie Powidl weiter behandelt.

Die Marmeladen werden in reine Gläser gefüllt. Auf die Früchte

gibt man ein rund geschnittenes, in Schnaps getränktes weißes Blättchen Papier, streut etwas Salizyl darauf oder man gießt etwas flüssig gemachtes Paraffin auf die Früchte und verbindet die Gläser. Wird Marmelade siedend eingefüllt und sofort mit Pergament verbunden, so hält sie sich gleichfalls tadellos.

Alle Gläser und Töpfe zum Einfüllen von Mus und Marmeladen müssen sehr rein sein und durch Ausschwefeln, Auspülen mit Salizylschnaps oder Sieden keimfrei gemacht werden.

Das Einkochen im Dunst.

Reife, aber noch feste Kirschen, Zwetschen, Marillen, Aprikosen oder Pfirsiche entsteint man und füllt sie in Dunstgläser. Die Gläser werden zuerst mit einem weichen Leinwandflecken und dann mit Pergamentpapier verbunden und (wie auf Seite 5 angegeben) vom ersten Aufwallen des Kochwassers $\frac{1}{4}$ Stunde im Dunst gesotten. Dann nimmt man den Topf vom Feuer, läßt die Gläser abkühlen, reinigt sie und bewahrt sie an einem kühlen und luftigen Orte auf. Einen noch besseren Verschuß erreicht man, wenn die Gläser erst mit einer dünnen Lage Verbandwatte und dann mit Leinwand und Pergamentpapier verbunden werden. Beeren aller Art können in gleicher Weise in Dunstgläsern eingekocht werden.

Das Einkochen im Rohr.

Beeren, Kirschen, Zwetschen usw. schichtet man am Rand des heißen Herdes in kleine erwärmte Dunst- und Marmeladengläser. Wenn die Früchte nicht süß sind, werden die Gläser zu $\frac{1}{3}$ mit Zucker syrup (auf $\frac{1}{2}$ l Wasser 20 *dkg* Zucker, 15 Minuten sieden) und bei süßen Früchten mit etwas Wasser gefüllt. Die Gläser werden erst mit Leinwand und dann mit Pergamentpapier verbunden und solange ins heiße Rohr gestellt, bis die Früchte einmal gut aufgesotten haben. Dann nimmt man die Gläser heraus, stellt sie wieder auf den heißen Rand des Herdes und läßt sie langsam abkühlen. Erkalte, verbindet man sie dann, ohne den ersten Verschuß zu entfernen, nochmals mit Papier.

Obst siedend einfüllen.

Früchte aller Art werden ohne oder nur mit soviel Wasser, daß sie darin aufkochen können, auf das Feuer gesetzt und zum Sieden

gebracht. Gereinigte Flaschen setzt man in einem Topf mit kaltem Wasser auf den Herd und läßt sie aufkochen. Darauf nimmt man die Flaschen mit einem sauberen Tuch heraus, entleert das Wasser, stellt sie in einen flachen Topf und füllt mit einem Schöpflöffel die kochenden Früchte schnell ein, bis die Flüssigkeit ungefähr 5 cm an den Flaschenrand reicht. Dann werden die Flaschen sofort mit gut vorbereiteten Korken (siehe Seite 5) geschlossen, verbunden und umgestürzt. Durch das Umstürzen kommt das siedend heiße Obst an den Kork und macht ihn und den Flaschenhals keimfrei. Das Obst muß während des Einfüllens immer kochen und weil die Arbeit sehr schnell gemacht werden muß, fällt ein Teil der Früchte an der Flasche herunter. Dieses Obst wird in die Kochpfanne zurückgegeben, nochmals aufgekocht und wieder eingefüllt. Werden Sterilisiergläser auf gleiche Weise gefüllt, sofort mit Gummiring, Deckel und Bügel verschlossen und umgestürzt, dann ist ein Sterilisieren nicht mehr nötig. Die Bügel dürfen erst nach dem Erkalten entfernt werden. Flaschen und Sterilisiergläser sind erkaltet abzuwaschen und zu versorgen.

Obstäfte.

Hiezu verwendet man Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Schwarzbeeren und Holunder.

In den meisten Fällen werden die Beeren zerdrückt, mittels Presse ausgepreßt und, nachdem der Saft einige Stunden gestanden hat, filtriert. Der Saft wird hierauf mit oder ohne Zucker (auf 1 kg Saft 30 dkg Zucker) 10 Minuten gesotten, heiß in reine, mit einem nassen Tuch umhüllte Flaschen gefüllt und sofort mit guten, gekochten Korken verschlossen und versiegelt.

Sehr schönen klaren Saft gewinnt man auf folgende Art: Die zur Saftbereitung bestimmten Beeren werden am Vortag gepuht, wenn nötig gewaschen, zerstampft und mit Zucker vermischt. Die Zuckermenge richtet sich nach dem Geschmack. In der Regel rechnet man auf 1 kg Beeren 30 dkg Zucker, bei Johannisbeeren etwas mehr. Man nimmt einen hohen, reinen Topf mit gut schließendem Deckel, legt auf den Boden des Topfes eine zirka 10 cm hohe Einlage (Holzstück, Ziegel u. dgl.), gibt beiläufig 2 bis 3 l siedendes Wasser hinein, daß es bis zur Höhe der Einlage reicht, und stellt zur Aufnahme des Saftes eine Porzellschüssel oder ein irdenes Gefäß auf die Einlage. Nun bindet man über den Topf einen dünnen Flanell oder sonst ein passendes Filtrier-

tuch und schüttet die am Vortag mit Zucker zerdrückten Beeren auf den Flanell, deckt den Topf zu und setzt die eingehängten Früchte etwa $\frac{3}{4}$ Stunden lang dem sich entwickelnden Dampfe aus. Der Dampf bringt die Früchte und ihre Zellen zum Plagen, und der Saft fließt vollkommen klar in das zur Aufnahme bestimmte Gefäß. Ist die Kochzeit vorüber, so wird der Saft sofort heiß in gut gereinigte, mit einem nassen Tuch umhüllte Flaschen eingefüllt, verkorkt und versiegelt.

Der Rückstand wird noch $\frac{1}{2}$ Stunde gesotten, in reine, keimfreie Gläser gefüllt und wie Marmelade verbunden.

Vergorener Obstsaft. Reife Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren u. dgl. zerquetscht man und läßt sie in Ton- oder Glasgeschirren, mit Papier lose zugedeckt, 8 Tage gären und rührt sie dabei ab und zu mit einem hölzernen Kochlöffel um. Ein kleiner Zusatz von Zucker und Weinsäure fördert die Gärung und hebt den Geschmack. Wenn die Früchte vergoren sind, wird der Saft durch ein Tuch geseiht, der Rückstand gut ausgepreßt und der Saft an einem kühlen Orte der Nachgärung überlassen. Darauf füllt man den fast klaren Saft in Flaschen (1 bis $1\frac{1}{2}$ l) und bringt dieselben in einem Topf (wie auf Seite 5 angegeben) mit kaltem Wasser ganz langsam zum Sieden, bis der Saft in den Flaschen kocht und überschäumt. Hat der Saft einige Minuten gesotten, so hebt man die Flaschen mit einem Tuch vorsichtig heraus und verkorkt sie sofort. Nach dem Erkalten werden die Flaschen versiegelt und liegend an einem kühlen Orte aufbewahrt. Der so gewonnene Saft hält sich jahrelang und ist von schöner Farbe und ausgezeichnetem Aroma. Will man den Saft verwenden (am besten erst in 4 Monaten), so werden die Flaschen vorsichtig geöffnet, die Flüssigkeit, ohne den Satz aufzurühren, abgegossen, auf 1 l Saft 50 *dkg* Zucker gegeben und noch einmal aufgekocht.

Berberizensaft. Die Berberitzen oder Essigbeeren werden etwas erhitzt, zerdrückt und dann gründlich ausgepreßt. Der gewonnene Saft wird bis zum folgenden Tag stehen gelassen, vom Bodensatz vorsichtig abgegossen und in saubere trockene Flaschen gefüllt. Diese werden 14 Tage offen an die Sonne oder an einen warmen Ort zum Ausgären gestellt; später verkorkt und aufbewahrt. Der Berberizensaft wird wie Zitronensaft verwendet und ersetzt denselben vollkommen.

Alkoholfreier Most. Der durch die Mostpresse gewonnene süße Apfelsaft, Birnensaft, oder beides gemischt (am besten Apfelsaft), wird filtriert, $\frac{1}{2}$ Stunde auf 75° erhitzt, sofort in reine, ausgeschwefelte Flaschen gefüllt, schnell verkorkt und versiegelt. Um das Springen der

Flaschen zu vermeiden, stellt man sie vor dem Einfüllen entweder auf die heiße Herdplatte oder umhüllt sie mit einem nassen Tuch.

Im alkoholfreien Most bleibt der ganze Fruchtzucker erhalten und er ist deshalb im Gegensatz zu anderem Most ein gesundes und nahrhaftes Getränk.

Obstzulz (Gelee).

Gelee wird aus frischem Obstsaft mit reichlichem Zuckerzusatz hergestellt. Zum guten Gelingen ist aber notwendig, daß die Früchte und Fruchtsäfte noch ihre gellierenden Bestandteile wie Pektin, Fruchtzucker und Fruchtsäuren enthalten. Das Pektin findet sich vorzugsweise in un- und halbreifen Früchten, vor allem den unreifen Äpfeln (Fallobst), ferner in Quitten, der Johannes-, Stachel- und Heidelbeere, Brombeere und Berberitze. Der gewonnene Frucht- saft muß sofort verwendet werden, da er sonst in Gärung übergeht und dann zur Geleebereitung nicht mehr brauchbar ist.

Alle Gelees sollen auf offenem Feuer flott kochen, jedoch ist darauf zu achten, daß sie nicht übergehen. Hat die Sulz bis zum „Breitlauf“ gekocht, so wird sie in vorgewärmte oder mit einem nassen Tuch umhüllte Gläser gefüllt und sofort heiß verbunden. Man erkennt den „Breitlauf“, wenn man den Kochlöffel in das Gelee steckt und hernach hochhält, so fällt das abfließende Gelee breit vom Löffel ab.

Aus dem Rückstand bereitet man mit etwas Zucker eine Mar- melade oder füllt ihn ohne Zucker in Flaschen und kocht ihn in Dunst.

Johannisbeer-, Stachelbeer-, Heidelbeer- oder Brom- beerzulz. Die Beeren werden gepuzt und in einer Einkoch- pfanne erhitzt, bis sie plazen. Dann schüttet man sie sorgfältig auf ein aufgespanntes Tuch und läßt sie ablaufen, ohne sie zu rühren oder auszudrücken. Auf 1 kg Saft rechnet man $\frac{3}{4}$ kg Zucker, kocht das Ganze ohne Umrühren zum „Breitlauf“ und füllt es sofort in kleine Gläser.

Johannisbeerzulz. 5 kg Johannisbeeren läßt man mit 1 l Wasser aufkochen und schüttet sie auf ein aufgespanntes Tuch. 30 dkg Zucker kocht man mit wenig Wasser, bis er sich klärt, schüttet 1 kg Saft dazu und läßt alles 20 bis 25 Minuten sieden. Ist der „Breit- lauf“ erreicht, so wird die Sulz, welche eine schöne, rosenrote Farbe hat, heiß eingefüllt.

Johannisbeerzulz mit Himbeeren. Die Bereitungsart ist die-

selbe wie bei Johannisbeersulz, nur nimmt man zur Hälfte Johannisbeeren, zur Hälfte Himbeeren.

Quittensulz. Die Quitten werden abgerieben, in Spalten geschnitten, mit soviel Wasser übergossen, daß es über den Quitten steht, und sehr weich gekocht. Jetzt läßt man den Saft auf dem ausgespannten Tuch abfließen, ohne die Quitten zu rühren. Auf 1 kg Saft nimmt man 30 bis 40 dkg Zucker und kocht ihn zum „Breitlauf“.

Berberitensulz. Die reifen Berberitzen werden mit wenig Wasser gekocht und zum Durchlaufen auf ein Tuch geschüttet. Auf 1 kg Saft gibt man $\frac{3}{4}$ kg Zucker und siedet ihn zum „Breitlauf“.

Die Verwertung von unreifen Falläpfeln.

Apfelsulz. Dazu verwendet man in erster Linie Fallobst. Die Äpfel werden gewaschen, vom Faulen und Wurmsstichigen befreit, in Spalten geschnitten und mit wenig Wasser weich gekocht. Ein reines Tuch wird an den Füßen eines gestürzten Küchenstuhles festgebunden und eine Porzellanschüssel darunter gestellt. Nun gießt man die gekochten Äpfel auf das Tuch und läßt den Saft, ohne zu rühren, ablaufen. Der Saft wird dann vorsichtig abgegossen und je nach der Menge $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde gesotten. Auf 1 kg Saft gibt man 30 bis 50 dkg Zucker und läßt den Saft sieden, bis er breit vom Löffel fließt. Das Gelee wird in kleine Gläser gefüllt und sofort verbunden.

Nimmt man auf 1 kg Saft 10 dkg Zucker und läßt den Saft 15 Minuten sieden, so erhält man, wenn siedend in reine Flaschen gefüllt, einen haltbaren **Apfelsaft**.

Die im Tuch zurückgebliebenen Äpfel werden durch ein Sieb getrieben, mit beliebigem Gewürz (Zitronenschale, Zimt) versehen und ergeben, unter fortwährendem Rühren sehr dick eingekocht, ein haltbares **Apfelmus**.

Wird der durch ein Sieb getriebene Rückstand mit Zucker gemischt und $\frac{3}{4}$ Stunden unter fleißigem Rühren eingekocht, so erhalten wir eine gute **Apfelmarmelade**.

Kocht man diese Marmelade noch weiter ein, und streicht man sie dann auf ein feuchtes Pergamentpapier, wo sie unter wiederholtem Umwenden bis zum Trockenwerden verbleibt, so erhalten wir einen dauerhaften **Apfelkäse**.

Der getrocknete Apfelkäse kann, zu einer Wurst gerollt und in

Pergament gewickelt, noch eine Weile weiter an der Luft getrocknet werden. Diese **Apfelwürste** sind sehr saftig und eignen sich gut, ins Feld geschickt zu werden.

Apfelschaleneffig. Man gibt Apfelschalen in einen hohen irdenen Topf oder Flasche, fügt ein kleines Stück Schwarzbrot oder Brotrinde bei, gieße laues Wasser darauf und lasse das Gefäß unbedeckt an einem warmen Orte in der Küche stehen. Man kann immer wieder Apfelschalen dazugeben und nach Bedarf etwas Wasser nachfüllen. Nach einigen Tagen beginnt die Gärung, die Schalen steigen in die Höhe, sinken aber später wieder. Je nach der Wärme des Platzes, wo das Gefäß steht, ist der Inhalt in 14 Tagen bis 4 Wochen sauer und als Obstessig verwendbar. Man gießt dann den Essig durch ein Tuch, reinigt das Gefäß und setzt wieder Apfelschalen mit Wasser an. Auf diese Weise hat man stets einen guten Obstessig zur Verfügung.

Einmachen mit Salizyl.

Salizyl ist ein Konservierungsmittel, das bei Früchten, die zum Verkaufe bestimmt sind, nicht in Anwendung kommen darf. Da aber von den Ärzten immer wieder die Unschädlichkeit so kleiner Mengen (auf 10 kg Früchte 1 dkg Salizyl) versichert wird und wir hier trotz jahrelanger Anwendung noch nie einen Nachteil beim Genuße der Früchte bemerkt haben, so soll diese einfache, billige Anweisung, welche ermöglicht, Früchte mit wenig Zucker in großen Mengen auf die schnellste Art gut und sicher einzukochen, nicht vorenthalten werden. Das Salizyl muß mit aller Vorsicht genau abgewogen werden und soll von Hausfrauen, denen keine Grammwaage zur Verfügung steht, in der Apotheke abgewogen gekauft werden. Die kleine Salizylmenge ist gewiß nicht schädlicher als die heute vielfach empfohlene Beigabe von Benzoesäure, die auf gleiche Weise in gleicher Menge anzuwenden ist.

Zwetschenkompott. Auf 1 kg ausgesteinte Früchte rechnet man 10 dkg Zucker (süße Früchte ohne Zucker) und 1 g Salizyl. Der Zucker wird in Wasser getaucht und in einer Messingpfanne oder einem irdenen Topf zum Zergehen aufs Feuer gestellt. Dann werden die Früchte darin aufgekocht, vom Feuer gezogen, 1 g Salizyl darunter gemischt und in reine Gläser oder Töpfe gefüllt, die sofort mit Pergament verbunden werden. (Salizyl darf nicht mitkochen.)

Pfirsiche und Marillen können auf ganz gleiche Art eingekocht werden.

Kriecherln und Kirschen ebenfalls.

Alle Beerenarten, wie Heidelbeeren, Holunder-, Johannis-, Stachel- und Brombeeren können auf obige Art eingemacht werden.

Preiselbeeren.

Preiselbeeren ohne Zucker. Die Beeren werden aufs Feuer gebracht; sobald sie warm sind, unter fleißigem Schütteln einmal aufgekocht und heiß in die Gläser gefüllt. 8 bis 10 Stunden vor dem Gebrauch werden sie mit feinem Zucker verrührt, sie sind dann in Farbe und Geschmack ausgezeichnet.

Preiselbeeren mit Apfel oder Birnen. Man siedet 6 *kg* Preiselbeeren mit $2\frac{1}{2}$ *kg* Zucker gut auf, nimmt die Beeren mit dem Schaumlöffel heraus und kocht in dem Saft 5 *kg* geschälte, in Viertel geschnittene gute Birnen oder Herbstäpfel weich, mischt dann die Preiselbeeren darunter und füllt die Früchte heiß in Gläser.

Preiselbeeren mit Äpfeln und Möhren. 6 *kg* Preiselbeeren, 3 *kg* Zucker, 2 *kg* geschälte Äpfel und 1 *kg* Möhren. Der Zucker wird in Wasser getaucht und auf dem Herd in einer Messingpfanne flüssig gemacht. Hierauf gibt man die in ganz feine Würfel geschnittenen Äpfel dazu und läßt sie weich kochen, fügt die ebenso feingeschnittenen, vorher in wenig Wasser weichgekochten Möhren und die Preiselbeeren bei, kocht alles miteinander 10 Minuten und füllt die Früchte heiß in Gläser.

Mischt man unter die fertig gekochten, heißen Preiselbeeren frische Zwetschen, so kann man letztere im Winter wie frische Zwetschen zu Knödel, Kuchen usw. verwenden.

Kürbis.

Kürbiskompott. 5 *kg* Kürbis, $1\frac{1}{2}$ *kg* Zucker, 1 *l* Weinessig, Zimt, Nelken und Ingwer. Die Kürbisse werden geschält, in schöne Streifen geschnitten und in schwachem Essigwasser über Nacht stehen gelassen. Am andern Tage kocht man Zucker, Essig, Zimt, Nelken und Ingwer (Gewürze in Mull binden) $\frac{1}{2}$ Stunde, gibt die gut abgetropften Kürbisse portionenweise hinein, läßt sie so lange sieden, bis sie glasig sind, und füllt sie heiß in Gläser. Nach dem Kochen schüttet man den Sirup darüber.

Auf gleiche Art bereitet man **Birnenkompott**. Kleine Birnen

läßt man ganz, große halbiert man. Die geschälten Birnen werden in schwaches Salzwasser gelegt und nachdem alle geschält sind, sofort in dem oben angegebenen Sirup gekocht.

Kürbismarmelade. Man schneidet den halbierten, geschälten, von Kernen und Fasern gereinigten Kürbis in große Würfel und siedet sie ohne Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde. Dann kocht man den Brei noch einige Stunden ein, mischt zu 2 kg Brei $\frac{1}{2}$ kg Zucker und 5 g feinstoßenen Ingwer und kocht die Masse unter mehrfach wiederholtem Rühren zu Marmelade dick ein. Wenn Kürbismarmelade ohne Ingwer eingekocht wird, eignet sie sich zum Verlängern der verschiedensten Marmeladen, z. B. Marillen-, Orangenmarmelade usw.

Kürbis mit Äpfeln. Die Kürbisse werden geschält, vom Kernhaus befreit und zu einem Brei gekocht. Die Äpfel werden gewaschen, in kleine Stücke geschnitten, in etwas Wasser weich gekocht und passiert. Man mischt Kürbis- und Apfelprei zu gleichen Teilen, läßt alles nochmals 1 bis 2 Stunden einkochen, gibt darauf zu 2 kg Brei, $\frac{1}{2}$ kg Zucker, etwas Zitronensaft und -schale, Nelken und Ingwer und kocht die Masse zu dickem Brei ein. Die Marmelade wird heiß in mit Schnaps ausgespülte Gläser oder Töpfe gefüllt und mit Pergament verbunden.

Paradiesäpfel oder Tomaten.

Der Paradiesäpfel, der leider hierzulande viel zu wenig geschätzt wird, zeichnet sich nicht nur durch sein schönes Aussehen und den frischen Wohlgeschmack, sondern auch durch große Bekömmlichkeit aus. Er enthält neben gesunden Pflanzensäuren auch viel Schwefel, einen Baustoff des Eiweißes. Ein hervorragender Kenner empfiehlt allen Personen, die eine mehr sitzende Lebensweise führen, recht viel Paradiesäpfel zu essen, weil sie alle Organe, besonders die Leber kräftigen.

Die Tomate kann sehr verschiedenartig verwendet werden; man kann Suppen, Soßen, Gemüse, Salate, Fleischgerichte und Kompott daraus herstellen. Ferner ist sie eine herrliche Würze, die als Beigabe zu Fleischspeisen, Soßen u. dgl. Geschmack und Farbe verbessert. Die Tomaten können nach angegebenem Verfahren reif und unreif für den Winter aufbewahrt werden.

Grüne Tomaten als Kompott. Kleine Tomaten läßt man ganz, große schneidet man entzwei, und läßt sie über Nacht in Essigwasser stehen. Zucker, Weinessig und Gewürze werden gekocht (1 l Wein-

essig, 1 kg Zucker und, in einem Stückchen Mull eingebunden, Zitronenschale, Zimt, Nelken), und wenn die Flüssigkeit ein wenig eingekocht ist, die Tomaten darin weichgesotten. Zuletzt wird der Zuckersirup noch etwas eingekocht und über die in Gläser eingeschichteten Tomaten gegossen.

Grüne Tomaten in Essig. Hierzu verwendet man kleine, grüne Tomaten, wäscht sie, überbrüht sie mit siedendem Salzwasser und läßt sie in einem irdenen Topf bis zum Erkalten stehen. Unterdessen kocht man 3 Teile Weinessig und einen Teil Wasser mit Zwiebeln, Salz und Pfefferkörnern $\frac{1}{2}$ Stunde. Die Tomaten werden dann abgeseiht, abgetrocknet, zusammen mit Wein- oder Kirschblättern, Dillkraut und einer rohen Paprikaschote hübsch in Gläser gefüllt und mit dem warmen Essig übergossen.

Reife Tomaten in Salz eingelegt. Fehlerlose, reine, reife Tomaten gibt man in einen neuen Steinguttopf und übergießt sie mit Salzwasser. Auf 1 l Wasser nimmt man 5 dkg Salz, kocht die Lösung auf und gibt sie über die Früchte. Der Topf wird dann mit Pergamentpapier verschlossen. Die Früchte kann man nach Bedarf herausnehmen, muß aber dafür sorgen, daß das Wasser stets über denselben steht. Wenn nötig, müssen die Früchte mit einem Porzellanteller oder rundem Holzbrettchen beschwert werden.

Tomatenmus in Flaschen. Die reifen Tomaten werden abgerieben, in Stücke zerschnitten und in einem irdenen Topf unter häufigem Rühren im eigenen Saft weich gekocht. Hierauf treibt man den Brei durch ein Haarsieb, kocht ihn unter beständigem Rühren dick ein und füllt ihn siedend in reine Flaschen, welche sofort verkorkt und verbunden werden. Man kann die rohen Tomaten auch durch die Fleischhackmaschine drehen, läßt sie dann $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und füllt sie kochend in Flaschen, die man sogleich verschließt. (Flaschen vorher auf den Rand des Herdes stellen.)

Getrocknete Tomaten. Die Tomate eignet sich trotz des hohen Wassergehaltes sehr gut zum Dörren. Die Früchte dürfen nicht sehr reif sein, weil dann das Fleisch zu weich ist und die Dörrware anklebt und unansehnlich würde. Die reifen, noch harten Tomaten werden mit einem reinen Tuch abgewischt, halbiert, mit der Schnittfläche nach oben auf reine Tücher oder Bretter gelegt, und an der Sonne oder im Backofen oder im Rohr gedörrt.

Getrocknetes Tomatenmus. Die reinen Früchte werden zerkleinert, gekocht, durch ein Sieb getrieben und zu einem festen Brei

eingekocht. Dieser Brei wird auf flache Teller oder mit Pergamentpapier belegte Bleche oder Brettchen messerrückendick aufgestrichen und an der Sonne oder im Rohr solange getrocknet, bis er eine trockene, zähe Masse bildet, die dann zusammengerollt in Säckchen aufbewahrt wird.

Gemüse in Essig.

Bohnen im Dunst. Grüne Bohnen werden abgezogen, klein geschnitten, in siedendem Salzwasser 3 Minuten gesotten und ohne Abspülen zum Erkalten auf ein Sieb gelegt. Unterdessen kocht man Essigwasser (1 Teil Weinessig und 3 Teile Wasser) mit Salz und Bohnenkraut $\frac{1}{2}$ Stunde, füllt die ausgekühlten Bohnen in reine Dunstgläser und schüttet das Essigwasser darüber. Die Gläser verbindet man zuerst mit Leinwand, dann mit Pergament und kocht sie noch $\frac{1}{2}$ Stunde im Dunst.

Senfgurken. Große Gurken werden gewaschen, geschält, halbiert und das Kernhaus mit einem Löffel herausgenommen. Dann schneidet man sie in Spalten, salzt sie ein und läßt sie in einem irdenen Topf 24 Stunden stehen. Nachdem die Spalten gut abgetropft sind, füllt man sie mit Senfkörnern, blättrig geschnittenem Kren und kleinen Zwiebeln wieder in den Topf und schüttet verdünnten siedenden Weinessig darüber. Nach dem Erkalten gießt man den Essig wieder ab, siedet ihn neuerdings auf und übergießt die Gurken nochmals damit. Am folgenden Tage wiederholt man das Verfahren. Am übernächsten Tage gießt man den Essig nochmals ab, füllt die Gurken in Gläser oder auch Töpfe und gießt den wieder aufgesottenen Essig erkaltet darüber und verbindet mit Pergamentpapier.

Essiggurken. Hiezu verwendet man kleine, grüne Gurken, wäscht sie, überbrüht sie mit siedendem Salzwasser und läßt sie in einem irdenen Topf bis zum Erkalten stehen. Unterdessen kocht man 2 Teile Weinessig und 1 Teil Wasser mit Zwiebeln, Salz und Pfefferkörnern $\frac{1}{2}$ Stunde. Die Gurken werden dann abgeseiht und übertrocknet, mit Wein- und Kirschblättern, Dillkraut und einer roten Paprikaschote hübsch in Gläser gefüllt und mit dem Essig warm übergossen.

Salatgurken. Ausgewachsene aber noch grüne, mittelgroße Gurken werden geschält, in einem irdenen Topf stark eingesalzen und über Nacht stehen gelassen. Am nächsten Tage gibt man die Gurken auf ein Sieb und legt sie, nachdem das sich gebildete Wasser beseitigt wurde, wieder in den Topf zurück. Dann schüttet man siedenden Wein-

essig darüber und wiederholt dies 2- bis 3mal. Nach dem Auskühlen legt man die Gurken mit Schalotten, Knoblauch, Bertram und Pfefferkörner in Gläser, gibt ein Senfpäckchen darauf, schüttet frischen kalten Weinessig darüber und verbindet die Gläser. Die Gurken können aufgeschnitten als Salat oder so wie sie dem Glas entnommen werden, als Beilage zu Fleisch oder zur Bereitung von Gurkensoße Verwendung finden.

Mixed Pickles. Hierzu eignen sich grüne Bohnen, Blumenkohl, Karotten, kleine Zwiebeln, Erbsen, Kohlrabi und kleine Gurken. Die Zwiebeln werden geschält und mit den grobblättrig geschnittenen Gurken in einem Porzellantopf eingesalzen und so eine Weile stehen gelassen. Grüne Bohnen, Kohlrabi und Karotten schneidet man und läßt sie einzeln nicht zu weich kochen. Die Blumenkohlrösen werden zerteilt und ebenfalls nicht zu weich gekocht. Grüne Erbsen werden erlesen und halbweich gekocht. Mittlerweile siedet man 3 Teile Weinessig und 1 Teil Wasser mit etwas Salz auf, füllt das Gemüse samt den Zwiebeln und Gurken appetitlich und in hübscher Farbenzusammensetzung in Gläser, übergießt mit dem ausgekühlten Essigwasser und verbindet mit Pergamentpapier.

Bei allen Essiggemüsen muß der Essig über dem Gemüse stehen.

Pilze.

Im heurigen Kriegsjahre, wo das Sparen mit Nahrungsmitteln und die Ermittlung neuer Quellen für die Ernährung höchst notwendig sind, sollten auch die Pilze eine größere Rolle spielen und eine mannigfaltigere Verwendung finden wie bisher.

Die Pilze sind, wenn auch sehr wasserreich, doch nahrhaft. Gestrocknete Pilze sollen 25% Eiweiß, 4 bis 6% Nährsalze und etwas Fett enthalten.

Es dürfen nur solche Schwämme gesammelt oder gekauft werden, die man als „eßbar“ genau kennt, Stein- oder Herrenpilze, Eierschwämme oder Pfifferlinge, Reizker, Bärentagen und Habichtschwämme sind die am häufigsten hier vorkommenden Pilze. Unbekannte Pilze genieße man nie. Beim Einkauf und beim Sammeln ist weiter darauf zu achten, daß nur junge, gesunde Pilze Verwendung finden dürfen, während alte, sehr wässerige oder in Zersetzung befindliche zu verwerfen sind. Die Pilze sollen womöglich sofort nach dem Sammeln gepuht, gewaschen und gekocht oder konserviert werden.

Pilze in Essig. Die jungen Pilze werden gepuzt, gewaschen, in siedendem Salzwasser 10 bis 15 Minuten gesotten und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Unterdessen kocht man Weinessig mit Salz und beliebigen Gewürzen, gibt die Pilze dazu, läßt sie 5 Minuten mitkochen und schüttet sie dann in eine Schüssel. Tags darauf werden die Pilze herausgegeben, in ein Glas geschichtet und mit aufgekochtem Weinessig überschüttet. Die Pilze sollen mit einem Tellerchen und einem Stein beschwert werden.

Pilze in Salz. Auf 60 *dlg* frische, gepuzte Pilze rechnet man 20 *dlg* Salz. Pilze und Salz werden gut vermischt, in reine Gläser gegeben und verbunden. Will man später die Pilze dünsten, so müssen sie vorher gut ausgewässert werden. Das salzige Wasser kann zum Vergegen von Suppen und Soßen verwendet werden.

Pilzextrakt. Nachdem man die reinen Schwämme sehr weich gesotten hat, werden sie passiert, abermals eine Stunde gesotten, in keimfreie Flaschen gefüllt und sofort verkorkt und versiegelt. Pilzextrakt verwendet man als Würze für Suppen, Soßen u. dgl.

Das Trocknen der Pilze. Die reinen geschnittenen Pilze werden an der Sonne, auf dem Herd oder in der Röhre getrocknet und gleich dem Dörrgemüse in Leinwandsäckchen an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Pilzpulver. Verschiedene Sorten getrockneter Pilze breitet man auf dem warmen Herd aus und läßt sie trocknen, bis sie hart und brüchig werden. Dann stößt man sie im Mörser oder reibt sie durch eine neue Kaffeemühle. Das trocken aufbewahrte Pilzmehl verwendet man als Würze und es genügt 1 Löffel voll, um Suppen, Soßen u. dgl. nahrhafter und schmackhafter zu machen.

Allgemeines über das Sterilisieren.

Die Frischerhaltung in Sterilisiergläsern ist leicht und einfach auszuführen, sie gelingt auch stets, wenn man folgendes beobachtet.

1. Alle zu konservierenden Nahrungsmittel müssen frisch und tadellos sein.
2. Gläser, Glasdeckel, Gummiringe und Bügel müssen tadellos rein und unverfehrt sein und gut aufeinander passen.
3. Der Kochtopf, in welchen die Gläser eingesetzt werden, muß

mit einem gut schließenden Deckel versehen sein. Den Boden des Topfes belege man mit einem Drahtrost oder Holzbrettchen oder einem durchlochtem Blech, damit die Gläser den Boden nicht unmittelbar berühren. Sind diese Behelfe nicht zur Hand, so lege man ein mehrfach gefaltetes Tuch hinein oder Heu und stelle die Gläser darauf. Diese Topfeinlagen verhindern das Springen der Gläser.

4. Zum Sterilisieren füllt man den Topf mit kaltem Wasser so hoch an, daß dasselbe die Gläser bedeckt. Nun stellt man den zugedeckten Topf auf den Herd und bringt das Wasser langsam zum Sieden. Der Deckel des Kochtopfes soll während des Kochens nicht unnötigerweise geöffnet werden. Bei Gebrauch eines Thermometers ist dies überhaupt zu unterlassen.

5. Ist man mit dem Sterilisieren fertig, so gibt man den Topf vom Feuer, nimmt die heißen Gläser heraus, stellt sie auf eine hölzerne Bank o. dgl. und läßt sie, anfangs vor Zugluft geschützt, auskühlen.

6. Nach dem Abkühlen hebt man den Verschuß (Bügel) vorsichtig ab. Sollte bei einem oder mehreren Gläsern der Deckel nicht feststehen, so ist das ein Zeichen, daß nach dem Kochen Luft in das Glas eindringen konnte. In diesem Falle würde der Inhalt verderben. Man suche nach der Ursache, fülle den Inhalt in ein anderes Glas um und sterilisiere nochmals 10 bis 15 Minuten.

7. Alle zum Sterilisieren bestimmten Gläser werden mittels Gummiring und Glasdeckel luftdicht verschlossen. Während des Kochens und Abkühlens müssen die Deckel durch Federn oder Bügel festgehalten werden; man darf sie erst nach dem vollkommenen Erkalten abnehmen. Das spätere Öffnen der Sterilisiergläser geschieht mühelos und ohne die Gummiringe zu verletzen, wenn das Glas mit dem Deckel nach unten auf einem Holzbrettchen mit lauwarmem Wasser in einem Topf gekocht wird. Dann dreht man das Glas schnell um und hebt Deckel und Gummiring ab.

Das Sterilisieren von Obst.

1. Möglichst frisches, reines Obst verwenden.
2. Die zum Einlegen in die Gläser bestimmten Früchte roh einfüllen.
3. Das Einfüllen hat so zu geschehen, daß möglichst wenig Hohlräume entstehen, also so fest als möglich, damit das Obst seine Form nicht verändern kann und das Glas nach dem Kochen möglichst voll bleibt.

4. Das Obst kann nach Belieben geschält oder ungeschält, ganz oder zerteilt in die Gläser kommen. Beim Einlegen halbirter Früchte hat man darauf zu achten, daß die innere Fläche der Frucht nach innen, die Außenseiten nach außen kommen. Will man Früchte, z. B. Zwetschen, schälen, so hält man die Früchte mit einem Schaumlöffel einen Augenblick in siedendes Wasser und zieht die Schale schnell ab. Die geschälten Früchte legt man dann sofort in die zu verwendende Flüssigkeit, Zucker sirup oder Wasser, da sie an der Luft die Farbe verändern. Zur Verbesserung des Aromas der Früchte fügt man jedem Glas etwa 6 entsteinte und geschälte Fruchtkerne bei, bringt sie aber versteckt im Glase unter, so daß sie von außen nicht wahrnehmbar sind.

5. Die Gläser sollen dicht bis an den Rand mit Obst angefüllt werden.

6. Um den Geschmack der Früchte zu erhöhen, kann Zucker in Form einer Zuckerlösung oder als Streuzucker beigegeben werden. Die Zuckerbeigabe richtet sich natürlich nach dem Zuckergehalt der Früchte und nach dem persönlichen Geschmack. Der Zucker dient lediglich zur Verbesserung des Geschmackes, keineswegs jedoch zur Haltbarmachung der Früchte. Obst kann ohne jeglichen Zuckerzusatz sterilisiert werden, was uns jetzt bei dem Mangel an Zucker zustatten kommt. Für süßes Obst nimmt man zum Anfüllen nur frisches, kaltes Brunnenwasser. Solche Konserven können auch von Zuckerkranken genossen werden. Verwendet man Zucker sirup, so gibt man auf 1 l Wasser 20 *dkg* Zucker, siedet die Zuckerlösung, bis sie sich klärt, und verwendet sie heiß oder kalt. Man kann den Zucker sirup auch stärker oder schwächer herstellen. Um bei Ruchenzwetschen möglichst wenig Saft zu bekommen, streut man nur etwas Zucker zwischen die Früchte.

7. Benützt man beim Sterilisieren ein Thermometer, so läßt man bei allen Obstsorten das Quecksilber auf 75 bis 80° C steigen, zieht den Topf dann zur Seite und unterhält diesen Hitze grad $\frac{3}{4}$ Stunden lang. Hierauf stellt man den Topf wieder an das Feuer, entfernt ihn aber, sobald 100° C erreicht sind, sofort vom Herd und nimmt die Gläser heraus. Bei diesem Verfahren bleiben die Früchte schön im Aussehen und behalten ihren natürlichen Geschmack. Hat man kein Thermometer, so muß man die Früchte einfach kochen lassen, und zwar beträgt die Kochzeit, vom Zeitpunkt des Siedens an gerechnet, bei allen Beerenarten 10 Minuten, bei Äpfeln und Birnen 20 bis 30 Minuten.

Heidelbeeren. Man gibt die Heidelbeeren auf ein Haarsieb und spült sie sehr schnell mit kaltem Wasser ab. Auf 1 *kg* Heidelbeeren

nimmt man 14 *dkg* Streuzucker, mischt Zucker und Früchte, füllt sie so dicht als möglich in die Gläser und sterilisiert sie. Heidelbeeren können auch ohne Zucker sterilisiert werden. Brombeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Holunder und Himbeeren sind gleich zu bereiten.

Kirschen. Sowohl süße als auch saure Kirschen eignen sich zum Sterilisieren. Da die lichten Kirschen leicht die Farbe verlieren und dann im Glase nicht gut aussehen, wählt man besser dunkle. Die Kirschen befreit man entweder vom Stiel, oder man läßt denselben gekürzt daran und füllt sie so dicht als möglich in Gläser. Dann gibt man Zuckerslösung über die Kirschen und sterilisiert sie. Marillen und Pfirsiche werden gleich behandelt.

Zwetschen als Brünellen. Reife, feste Zwetschen werden geschält und in Zuckersirup oder Wasser gelegt. Man füllt die Gläser gut voll und sterilisiert sie.

Zwetschen zu Kuchen. Die reinen Zwetschen schneidet man in Hälften, entfernt die Kerne, schichtet sie möglichst fest, mit der Schale nach oben, in Gläser, streut etwas Zucker dazwischen und sterilisiert sie.

Birnen und Äpfel werden geschält und mit Zuckersirup oder Wasser wie anderes Obst sterilisiert.

Das Sterilisieren von Gemüsen.

Bohnen. Von frischen Bohnen zieht man die Fäden ab, wäscht sie und läßt sie lang oder schneidet sie nach Belieben. Nachdem sie in Salzwasser 3 Minuten gesotten haben, füllt man die Bohnen in reine Sterilisiergläser. Auf ein Zweiliterglas nimmt man 1 Teelöffel voll Salz, füllt das Glas mit frischem Wasser und sterilisiert die Bohnen 100 Minuten bei 100° C.

Alle Gemüse und Pilze werden gleich bereitet, aber Blumenkohl und Erbsen werden nur eine Minute in Salzwasser gesotten.

Das Trocknen von Obst und Gemüsen nach Fachlehrer Otto Brüders.

Das Dörren von Obst.

Alle Früchte können getrocknet werden. Ein schmackhaftes Dörrobst kann man natürlich nur aus solchen Früchten herstellen, die schon im rohen Zustande einen guten Geschmack besitzen.

Kirschen. Die festfleischigen Kirschen sind besser zum Dörren als die saftigen. Die möglichst vollreifen Früchte läßt man zunächst an der Sonne oder bei gelinder Wärme in der Obstdörre oder am Sparherd etwas vortrocknen, bis die Früchte eingeschrumpft sind. Dann erst entfernt man die Stiele und legt die Früchte so nebeneinander auf die Dörrhürden, daß die Stielöffnungen nach oben gerichtet sind, sonst entstehen Verluste durch Austropfen des Saftes. Kirschen müssen bei gelinder Wärme langsam trocknen. Die Steine beläßt man oder entfernt sie, bevor die Früchte vollständig getrocknet sind. Letzteres ist notwendig, wenn man die trockenen Kirschen als Ersatz für Rosinen verwenden will.

Seidelbeeren. Die gut ausgereiften Früchte werden gewaschen, von etwa anhaftenden Blättchen befreit und dünn an der Sonne ausgebreitet, damit sie welk werden, worauf man sie auf Dörrhürden mit engmaschigem Drahtgeflecht oder auf mit Papier ausgelegten Backblechen an der Sonne fertig trocknet. Rohe, getrocknete Schwarzbeeren wirken stopfend. In Wasser eingeweicht und darin gekocht, können sie zu Soßen u. dgl. verwendet werden.

Birnen. Halbreife oder heruntergefallene Birnen sind zum Dörren besonders geeignet, ganz reife oder gar überreife dagegen hiesfür unverwendbar. Die Früchte werden je nach Größe halbiert oder in 4 bis 6 Teile zerlegt. Will man eine feinere Dörrware erzielen, so werden die Birnen vorher geschält. Die zerschnittenen Stücke wirft man sofort in eine Schüssel mit frischem Wasser, damit die Schnittflächen nicht braun und unansehnlich werden, bringt sie dann in einen mit Einsatz versehenen Kochtopf (Kartoffeldämpfer) und dämpft etwa 10 Minuten.

Die so behandelten Birnen trocknen leichter, erhalten ein schöneres Aussehen und haben einen größeren Wohlgeschmack. Dann werden die Stücke auf Dörrhürden oder mit Papier ausgelegte Backbleche gebreitet, die man an die Sonne oder nach dem Kochen auf die nicht mehr zu heiße Platte des Sparherdes oder ins Rohr stellt. Hier werden die Birnen bei mäßiger Hitze mehrmals umgewendet und fertig getrocknet, bis sie sich nicht mehr ganz weich anfühlen. Doch dürfen sie auch nicht zu hart werden.

Die Birnen kann man auch auf Schnüre ziehen und an einer recht warmen Mauer zum Trocknen an der Sonne wagrecht aufhängen. Von 100 *kg* Birnen erhält man 13 bis 15 *kg* Trockenware.

Äpfel. Von dieser Obstart kann man unreifes Fallobst oder

Früchte nicht haltbarer Sommer- oder Herbstsorten verwenden. Die Äpfel werden geschält, in Stücke geschnitten, die man auf Schnüre aufzieht und zum Trocknen an der Sonne aufhängt oder auf Dörrehürden oder auf mit Papier ausgelegten Backblechen an die Sonne stellt oder im Rohr bei nicht zu großer Wärme trocknet. Das Kerngehäuse kann nach dem Schälen auch mit einem Kernausstecher beseitigt werden, wodurch man ein feineres Erzeugnis erhält. Schalen und Kerngehäuse können mit Vorteil für die Herstellung von Obstsulz verwendet werden. Beim Trocknen in der Herbdörre oder im Rohr des Sparherdes ist darauf zu achten, daß die dünnen Scheiben nicht ganz hart getrocknet werden, weil sie sonst sehr leicht anbrennen und dann einen schlechten Geschmack annehmen.

Zwetschen. Die reifen Früchte werden bei schöner, trockener Bitterung zunächst einige Tage an der Sonne ausgebreitet, damit möglichst viel Wasser verdunstet, oder man trocknet sie, die Stielöffnungen nach oben gerichtet, gleich auf Obsthürden. Unter wiederholtem Wechseln des Standortes werden die Zwetschen langsam getrocknet, bis sie zwar fest, aber nicht hart geworden sind.

Das Dörren von Gemüse.

Erbesen, junge Karotten, Kohlrabi, Blumenkohl, Zwiebeln, Pilze und Küchenkräuter kann man trocknen. Zum Trocknen sollte man nur zartes, frisches Gemüse verwenden. Altes, überständiges, holziges Gemüse ergibt eine schlechte Dörrware. Die meisten Gemüse werden erst gedämpft und dann an der Sonne, auf der Herdplatte, im Ofenrohr oder in der Herbdörre getrocknet.

Das Dämpfen der Gemüse. Hat man keinen Gemüsedämpfer, so hängt man ein Haarsieb in einen gut verschließbaren Topf und bringt in demselben etwas Wasser zum Sieden, so daß die Gemüse den heißen Wasserdämpfen ausgesetzt sind. Durch das Dämpfen wird der heuartige Geschmack und eigenartige Geruch der Dörrgemüse vermieden.

Das Trocknen an der Sonne. Man legt die gedämpften Gemüse auf ein reines Tuch oder auf ein mit Papier belegtes Blech oder auf eine Hürde an die Sonne und wendet sie einigemal. Ganze Bohnen u. dgl. kann man auf Schnüre reihen und an der Sonne trocknen.

Das Trocknen auf der Herdplatte. Wenn die Sonne nicht scheint, stellt man die auf Hürden gelegten Gemüse auf die nicht

zu heiße Herdplatte oder auf einem Blech ins Rohr. Das Ofenrohr läßt man ein wenig offen, damit die feuchte Luft jederzeit entweichen kann.

In der Herbdörre. Wer eine solche besitzt oder die Kosten der Anschaffung nicht scheut, kann das Trocknen aller Gemüsearten auf bequeme Weise durchführen. Die Dörren werden mit Gemüse beschichtet und gleich nach dem Kochen oder während desselben auf die Platte des Sparherdes gestellt. Jede Viertelstunde müssen die Hürden verschoben oder ausgewechselt werden.

Die Vorbereitung der verschiedenen Gemüsearten.

Erbisen werden enthülst, mit Wasser abgespült, 5 Minuten gedämpft und getrocknet.

Die Hülsen der Erbsen werden an der Sonne gedörst und finden im Winter als Beigabe zu Suppen eine sehr gute Verwendung.

Junge Karotten werden abgeschabt, nudlig oder in dünne Scheiben geschnitten, 6 Minuten gedämpft und langsam getrocknet.

Kohlrabi werden geschält, nudlig oder in dünne Scheiben geschnitten, 10 Minuten gedämpft und langsam getrocknet. Die jungen Kohlrabiblätter werden 5 Minuten gedämpft und getrocknet.

Bohnen. Die Schoten werden gepuzt, entfädert, der Länge nach durchgeschnitten, 5 bis 7 Minuten gedämpft und, flach ausgebreitet, langsam getrocknet. Kleine Schoten werden nicht zerschnitten.

Zwiebeln werden von ihren äußersten Schalen befreit, in 6 bis 9 mm dicke Scheiben geschnitten und langsam an der Sonne getrocknet.

Pilze müssen zunächst gewaschen und gepuzt werden. Dann schneidet man sie in gleichmäßige Stücke und trocknet sie in der heißen Sonne oder auf dem Sparherd nicht zu langsam.

Küchenkräuter. Petersilie, Porree, Sellerieblätter werden sauber gewaschen, dünn ausgebreitet und langsam getrocknet.

Über das Kochen von Dörrengemüsen. Das Dörrengemüse wird in lauwarmem Wasser abgewaschen und einige Stunden vor dem Gebrauch zum Aufquellen in kaltes Wasser gegeben. Auf 10 *dkg* Dörrengemüse rechnet man 2 *l* kaltes Wasser. Beim Kochen wird das Dörrengemüse wie frisches behandelt.

Das Dörren von Apfelschalen.

Die Apfelschalen werden dünn auf einem Blech ausgebreitet und an der Sonne oder in der Röhre gedörrt. Aus denselben bereitet man den gesunden Apfelschalentee.

Apfelschalentee. Frisches Wasser wird zum Sieden gebracht und die Apfelschalen hineingegeben. Diesen Tee läßt man zugedeckt längere Zeit sieden, gießt ihn ab und bringt ihn heiß oder kalt zu Tisch. Sehr gut ist neben Zucker eine Beigabe von Zitronensaft.

Das Einfäuern von Gemüse.

Das Einfäuern von Gemüse ist bestens zu empfehlen. Auf diese Weise haltbar gemachtes Gemüse macht eine Milchsäuregärung durch, infolge deren es für unsern Körper bekömmlicher wird. Gekochtes Kraut wird z. B. vielfach von Leuten mit empfindlichem Magen nicht vertragen, während richtig hergestelltes Sauerkraut von den gleichen Personen ohne Nachteil genossen werden kann. Die gleiche Beobachtung macht man bei Gurkensalat und sauren Gurken.

Zum Einfäuern eignen sich Weiß- und Rotkraut, Kohl, weiße Rüben, Kohlrabi, Gurken und Bohnen. Das beste eingesäuerte Gemüse ist das Weißkraut; es ist als Sauerkraut wohl das volkstümlichste Wintergemüse, das weder auf dem Tisch des Armen noch des Reichen fehlt. In diesem Winter wird das Sauerkraut eine noch größere Rolle spielen als bisher, und wir sollten von diesem wohl-schmeckenden und bei richtiger Bereitung auch lange haltbaren Nahrungsmittel so viel wie nur irgend möglich herstellen. In manchen Gegenden Deutschlands wird zur Sauerkrautbereitung auch Rotkraut verwendet. Fein gehobeltes und wie Sauerkraut eingemachter Kohl gibt gleichfalls ein gutes Wintergemüse.

Sauerkraut.

Zur Sauerkrautbereitung sollte man möglichst feste, weiße Krautköpfe verwenden, denn die Güte der Ware hängt von der Beschaffenheit der Köpfe ab. Das geerntete Kraut soll, von den äußeren Blättern befreit, auf einem Haufen, der mit sauberen Säcken, Stroh u. dgl. zugedeckt wird, an einem kühlen, lustigen Orte ungefähr 8 Tage liegen,

ehe es eingeschnitten wird. Nach dieser Zeit werden die Köpfe gepugt, in Hälften geteilt und die Krautstrünke mit einem scharfen Messer so oft eingeschnitten, daß sie beim Hobeln des Krautes sehr feine, längliche Streifen bilden. Dann werden die Kopfhälften mit der Innenseite auf den sehr scharfen Krauthobel gelegt und in lange feine Streifen geschnitten. Die Krautstrünke herauszuschneiden, wie meist üblich, ist unnötig und während des Krieges eine Verschwendung. Das Kraut wird durch die feingehobelten Strünke viel ausgiebiger und auch besser im Geschmack. Werden nach alter Methode die Strünke trotzdem entfernt, so sollten sie, von allem Zähnen befreit, wie weiße Rüben eingeschabt und wie Sauerkraut behandelt werden. Wenn das Kraut gehobelt ist, wird es in einem sauberen Schaffel mit Salz vermischt (auf 10 kg Kraut 10 dkg Salz) und dann in sehr sorgfältig gereinigte Fässer eingestampft. Die leeren Fässer müssen immer wieder mit siedendem Wasser ausgebrüht werden, damit die Säure aus dem Holz kommt. Wenn das nicht geschieht, wird das Kraut sehr bald zu sauer. Zuerst belegt man den Boden und die Seiten des Fasses mit großen, sauberen Krautblättern, dann gibt man eine Lage Kraut hinein, streut etwas Kümmerl darüber und stampft mit einem Holzstößel das Kraut fest zusammen, ohne es aber zu zerstampfen. Mit dieser Arbeit wird fortgefahren, bis das Faß voll ist und sich Saft gebildet hat. Man beachte dabei aber immer, daß an die Wand des Fasses Krautblätter gelegt werden, denn das Sauerkraut soll mit dem Holze nicht unmittelbar in Berührung kommen; das würde der schönen weißen Farbe Eintrag tun. Eine Beigabe von etwas Apfelwein oder gutem Most verbessert den Geschmack.

Ist das Faß voll, so wird das Kraut mit Krautblättern belegt und mit einem reinen groben Leinwandtuche bedeckt. Dann gibt man einen gut passenden Deckel darauf und beschwert das Kraut mit sauberen Steinen. In kleinen Haushaltungen kann man das Kraut in Steintöpfe geben; in diesem Falle wird das Auslegen des Geschirres mit Blättern unnötig. In den Töpfen bedeckt man das Kraut gleichfalls mit einem Tuch, stürzt einen Teller darauf und beschwert ihn mit einem kleinen Stein. In kleinen Gefäßen hält sich aber das Sauerkraut nicht so lange, wie in großen Fässern. Das Kraut muß so stark beschwert werden, daß der Saft über dem Brett steht. Die ersten zwei Wochen soll das Kraut etwas wärmer stehen, damit es schnell vergärt. Später ist ein kühler, recht lustiger Aufbewahrungsort vorzuziehen, weil sich dann das Kraut bis spät in das Frühjahr hinein

hält. Ist das Kraut vergoren, so entfernt man die Steine, Brett, Tuch und die Blätter, reinigt alles, ebenso den Rand des Fasses, und legt dann alles wieder auf das Kraut. Fehlt Flüssigkeit, so gießt man erkaltetes gekochtes Wasser nach. Das Kraut muß stets handhoch mit Saft bedeckt sein, damit durch die Rahmbildung kein Verlust entsteht.

Sehr gut ist es, zwischen das gehobelte Kraut recht feste ganze Krautköpfe zu legen. Sie vergären mit dem Kraut, und man kann die Krautköpfe im Laufe des Winters zu den verschiedensten Gerichten, wie Krautwürsten, gefülltem Krautkopf usw. verwenden.

Saure Rüben.

Weißer oder Stoppelrüben werden gewaschen, geschält und zu Streifen gehobelt. Nun gibt man in das vorbereitete Faß ein Schaffel voll Rüben gemischt mit etwas Salz und rückt sie mit der Hand gleich. (Die Rüben dürfen nicht eingestoßen werden!) Hierauf gibt man die gleiche Menge nach, drückt sie ebenfalls ein und fährt so fort, bis alle Rüben im Faß sind. Die Rüben werden mit einem reinen Tuch und Brett bedeckt und ganz leicht beschwert. Bei einem kleinen Faß genügt ein faustgroßer Stein.

Noch besser wird der Geschmack der weißen Rüben, wenn sie in Obstresten eingelegt werden. Zu diesem Zweck werden die Rüben sauber gewaschen und ganz und ungeschält lagenweise zwischen die Obstresten gelegt. Die erste und letzte Lage müssen Resten sein. Man gießt so viel Wasser darauf, daß die Masse gut feucht ist, läßt die Rüben gären und verwendet sie wie frische, weiße Rüben.

Eingesäuerte Bohnen.

Die Bohnen werden gewaschen, sorgsam von den Fäden befreit, fein geschnitten oder gebrochen und mit Salz gemischt. Die so vorbereiteten Bohnen gibt man in einen gut gereinigten Topf oder in ein Holzfaß, legt etwas Bohnenkraut dazwischen und drückt die Bohnen mit der Hand fest zusammen, bis sich Flüssigkeit bildet. Dann werden die Bohnen oben mit Kohlblättern belegt, mit einem Tuch und Brett bedeckt und mit einem Stein beschwert. Sie müssen wie das Sauerkraut vergären. Stein, Brett und Tuch sind bei den Bohnen viel öfter zu reinigen als beim Kraut. Vor dem Gebrauch sind die Bohnen gut abzuwässern.

Durch das Salzen und das spätere Auswässern verlieren die Bohnen stark an Nährwert, es ist deshalb diese Art, Bohnen einzumachen, nur dann zu empfehlen, wenn sehr viele Bohnen zur Verfügung stehen und man gezwungen ist, große Mengen schnell haltbar zu machen.

Saure Gurken.

Zarte, mittelgroße grüne Gurken werden gut gewaschen und getrocknet. Dann schichtet man sie in sehr saubere Steintöpfe oder Holzfässer ein wie folgt: Zunächst wird der Boden des Gefäßes mit gewaschenen und wieder getrockneten Wein- und Kirschlorbellen, Dillkraut und Estragon belegt. Hierauf gibt man eine Lage Gurken und dann wieder eine Lage Blätter und schichtet so das Gefäß recht fest voll. Zu oberst müssen Blätter sein. Dann wird frisches Wasser mit Salz aufgeköcht (auf 4 l Wasser 2 *dkg* Salz) und erkaltet über die Gurken gegossen. Die Gurken werden mit einem Deckel oder Teller und einem Stein nur soviel beschwert, aber nicht gedrückt, daß sie unter der Flüssigkeit stehen, und müssen nun wie das Sauerkraut gären. Will man die Gurken schnell fertig haben, so stellt man sie in die Küche und gibt zur Beschleunigung der Gärung ein Stückchen Schwarzbrot dazu. Auf diese Weise bereitete Gurken sind schnell sauer, halten sich aber weniger lange, als wenn die Gärung langsam vor sich geht. Die fertigen Gurken müssen fest sein und durch und durch glasig aussehen. Wenn die Gurken vergoren sind, werden der Stein, der Deckel und das Gefäß gereinigt, die Blätter entfernt und die Gurken wieder eingeschichtet. Dann gießt man die gleiche Lake darüber, beschwert die Gurken mit Deckel und Stein und bewahrt sie an einem sehr kühlen, lustigen Orte auf.

Die Salzgurken oder sauern Gurken werden roh zu Tisch gebracht und in Norddeutschland fast täglich zu Brot oder gerösteten Kartoffeln gegessen. Sie eignen sich auch zu Soßen. Auf diese Weise bereitete Gurken sind sehr wohlschmeckend und leicht verdaulich und können auch von Menschen genossen werden, die andere Gurkenspeisen nicht vertragen.

Bei einer sehr reichen Gurkenenernte ist auch ein Versuch mit folgender Vorschrift zu empfehlen. Die frischen Gurken werden gewaschen, geschält, gehobelt und, abwechselnd eine Lage Salz, eine Lage Gurken, in Gläser geschichtet. Die oberste und unterste Lage muß Salz sein. Die Gläser werden zugebunden und kühl aufbewahrt. Vor dem

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, was nur irgend zur Nahrung geeignet ist, zu sammeln und für den Winter aufzubewahren. Aus diesem Grunde sollte die Bereitung des sogenannten Romst- 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 wohlgeschmecktesten jedoch ist Romstkraut 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 Romstkraut 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, lustigen, aber frostfreien Orte aufbewahrt. Romstkraut 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 Romstkraut verwenden.

Über das Einwintern von Gemüse und Obst.

Wenn auch durch Dörren, Einfäuern, 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 Kohllarten und den Endivien auch leichte Fröste nicht. Sehr wichtig ist es, das Einerntn der Gemüse, besonders aller Kohllarten 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 Kohllarten 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

dann wichtig, wenn der Herbst naß ist und die Köpfe draußen nicht gut abtrocknen können. Dann pflanzt man die Köpfe im Keller in Erde ein. Wenn genügend Raum zur Verfügung steht, sollte das Einpflanzen so geschehen, daß die Köpfe einander nicht berühren, sie faulen dann weniger leicht. Muß man die Köpfe, was meist der Fall ist, sehr dicht einsetzen, so empfiehlt es sich, Holzstückchen zwischen die Köpfe zu klemmen. Über dem Raum, wo das Gemüse eingesetzt wird, kann man ein Gestell von Stangen und Latten anbringen und einen weiteren Teil der Kohlgemüse hängend aufbewahren. (An den Wurzeln anbinden und mit dem Kopf nach unten an den Stangen aufhängen.) Die kleinen Köpfe werden von den Strünken befreit, auf das Gestell gelegt und in der Küche zuerst verbraucht. Auf diese Weise kann man in einem kleinen Raum ziemlich viele Kohlgewächse unterbringen. Wo der Platz im Keller fehlt oder der Keller feucht, dumpfig oder zu warm ist, empfiehlt es sich, die Kohlgewächse in Gruben einzuwintern. Zu dem Zweck macht man an einem trocken gelegenen Stück Garten, am besten an der Wand des Hauses, wo Regen und Schnee weniger hinkommen, eine ungefähr 40 *cm* tiefe Grube, legt den trockenen Kohl und das Kraut so hinein, daß die Köpfe nach unten und die Wurzeln nach oben kommen und deckt gut mit jener Erde zu, die für eine zweite Reihe Krautköpfe ausgehoben wird. Im Herbst soll die Erdschicht etwa 10 *cm* dick sein. Nur bei stärkerem Frost muß man noch mehr Erde, Laub oder Stroh daraufgeben. Die Grube kann auch so groß gemacht werden, daß man die Kohlgemüse darin wie im Keller einpflanzen kann. Um den Platz in der Grube möglichst gut auszunützen, pflanzt man zwischen jede Reihe Kohlgemüse Petersilie, Sellerie, Möhren, Rettige, Endivien usw. Die Grube wird mit Brettern zugedeckt, aber bis zum Eintritt des Frostes bei trockenem Wetter täglich wieder aufgedeckt, damit Licht und Luft das Faulen verhindern. Bei Frost kommt so viel trockenes Laub, Stroh oder Schilf auf das Gemüse, daß es nicht erfriert. Hierauf werden die Bretter gut geschlossen und nur dann geöffnet, wenn man Gemüse braucht oder wenn die Grube gelüftet wird, was im Winter bei sonnigem Wetter in der Mittagszeit möglichst oft geschehen soll. Bei fleißiger Lüftung hält sich das Gemüse, ohne zu faulen, bis in den späten Frühling hinein. An Stelle von Erdgruben können auch leere Mistbeetkasten zum Einwintern der Gemüse verwendet werden, es ist aber dafür zu sorgen, daß bei eintretender Kälte alles gut gedeckt und die äußeren Wände der Kästen mit strohigem Mist umlegt werden, weil sonst der Frost

viel Schaden anrichten kann. Sprossenkohl und Endivie überwintert man in leeren Mistbeetkästen am besten.

Die Wurzelgemüse, wie Randen, Möhren, Kohlrabi, Erdkohlrabi (Zuschen), Rettige, Schwarzwurzeln, Pastinak usw. werden nach der Ernte zunächst von den Blättern befreit, jedoch so, daß die Herzblättchen bleiben und die Knolle nicht verlezt wird. Dann breitet man sie wenn möglich an der Sonne aus und läßt sie gut trocknen, ehe man sie für den Winter versorgt. Das Abschaben oder Abschneiden der Wurzeln mit dem Messer ist zu vermeiden, denn jede verlebte Wurzel fault im Laufe des Winters. Die an den Wurzeln haftende Erde trocknet bei sonnigem Wetter sehr schnell und läßt sich leicht entfernen; bei nassem Wetter verwende man zum Abkragen der Erde ein stumpfes Holz.

Sellerie und Petersilie schichtet man pyramidenartig zwischen Erde und Sand ein, und zwar so, daß die Herzblättchen weiterwachsen und uns im Winter Suppengrün liefern können. Für einen kleinen Haushalt empfiehlt es sich, einige Petersilienwurzeln und einen Stock Schnittlauch im Herbst in ein Kistchen oder in Blumentöpfe einzupflanzen und an das Küchenfenster zu stellen. Von Porree oder Lauch wird nur ein kleiner Teil im Keller eingeschlagen, der andere überwintert ohne jeden Nachteil an seinem Standort und ersetzt uns feingewiegt im Frühling die knapp werdenden Zwiebeln.

Im Spätherbst verwende man vorerst alle kleinen und angefressenen Wurzelgemüse. Man versorgt sie auf folgende Weise. Man gräbt im Garten, möglichst in der Nähe des Hauses, einige kleinere Löcher, gibt die einzelnen Gemüsearten hinein, deckt mit Erde zu und holt sich von Zeit zu Zeit den entsprechenden Vorrat. Für die Monate Januar und Februar ist es ratsam, die Wurzelgemüse im Keller mit Erde und Sand so einzuschichten, daß immer so viel Erde dazwischen kommt, daß die Wurzeln einander nicht berühren. Für den Frühjahrsbedarf halten sich die Wurzelgemüse am besten, wenn man sie in Gruben zwischen den Kohlgewächsen einsetzt oder eine tiefere Grube (Miete) dafür herrichtet. Zu diesem Zweck wird die Erde 40 bis 60 cm tief ausgehoben und wallartig um die Grube gelegt. Durchlässiger, sandiger oder schottriger Untergrund ist nötig. Die Gruben können mit Brettern ausgelegt werden oder man gibt die Wurzelgemüse, nach Sorten getrennt, direkt auf die Erde, füllt die Grube und deckt sie mit Brettern oder Reisig zu. So lange als möglich lüftet man noch täglich, bei eintretendem Frost bedeckt man das Gemüse mit trockenem Laub oder

Streu, legt die Bretter dachartig auf und wirft eine Erdschicht darauf. Das Gemüse hält sich in diesen Gruben sehr lange, aber es muß dafür gesorgt werden, daß es im Herbst vollkommen trocken hineinkommt.

Erdäpfel kann man auf gleiche Weise in Erdmieten aufbewahren, nur ist es zu empfehlen, diese Mieten nicht tief zu machen, sondern die Erde an einem trockenen Platz im Garten nur so weit aufzuschaukeln, bis sie fest und eben ist. Die trockenen Kartoffeln werden dann ungefähr 1 m hoch in dachartigen langen Haufen aufgeschüttet und mit trockenem Stroh 20 cm hoch bedeckt. Ist kein Stroh vorhanden, so kann auch trockenes Farnkraut oder Schilf zum Zudecken verwendet werden. Die Schicht muß dann aber viel stärker sein, weil diese Deckmittel weniger gut schließen. Hierauf wird rings um die Miete ein ungefähr 30 cm breiter und ebenso tiefer Graben ausgehoben, und mit der ausgeworfenen Erde werden die Kartoffeln erst dünn, bei eintretendem Frost dann stärker zugedeckt. In dem Graben sammelt sich das ablaufende Regen- und Schneewasser, wodurch verhindert wird, daß die Erdäpfel naß liegen. In die Mitte der Miete wird ein dicker, fest zusammengedrehter Strohwisch gesteckt, der bei schönem Wetter herausgezogen wird, damit Luft in die Grube eindringt. Ist die Miete von größerer Länge, so verteilt man mehrere derartige Strohwische über die Miete. Nach dem Lüften muß der Wisch immer sorgsam wieder hineingesteckt werden. Bei eintretendem Frost und bei nassem Wetter wird der Strohwisch mit einem Brett und Stein gedeckt. In diesen Erdmieten halten sich die Kartoffeln ausgezeichnet und schmecken im Frühling wie neue.

Endivie soll im Herbst möglichst lange draußen bleiben, sie verträgt sogar einen leichten Frost, und soll nur bei trockenem Wetter mit reichlichen Erdballen ausgehoben werden. Man läßt sie an einem trockenen Ort ein wenig abwelken und stellt sie ungebunden dicht ins Mistbeet oder in Erdgruben, wo sie kühl gehalten und gut gelüftet werden muß. Kleinere Mengen halten sich eine Zeitlang in Kisten, die man an eine geschützte Hauswand stellt und am Abend mit Säcken zudeckt. Die Hauptsache ist immer, daß beim Ausgraben genügend Erde an den Wurzeln bleibt. Will man die in Kisten gesetzte Endivie schnell bleichen, so läßt man sie auch am Tage mit einem leichten Brett oder Sack bedeckt. Die feingekrauste gelbliche Endivie fault leichter als die breitblättrige grüne und man sollte deshalb für den Winterbedarf leichtere Sorte anpflanzen.

Alle eingewinterten Gemüse sind fleißig nachzusehen und dabei angefaulte Blätter usw. zu entfernen. Die Keller, die zum Überwintern

benützt werden, müssen frostfrei, kühl und gut lüftbar sein. 2 bis 8° C ist die geeignete Temperatur. Die Keller sind rein zu halten und sollten jährlich frisch gekalkt werden. Im Winter sind die Fenster, wenn irgend möglich, täglich um die Mittagsstunde zu öffnen. Bei sorgsamem Einwintern und fleißigem Durchsehen bleibt das Gemüse bis in den Frühling gut, und wir sparen durch die Gemüsenahrung an anderen, teureren, weniger leicht zu beschaffenden Lebensmitteln.

Wenn Gemüse in der Stadt auch in viel beschränkterem Maße zur Verfügung steht, so werden kleinere Vorräte auch in manchem Stadthaushalte aufbewahrt, und es sind vielleicht auch dafür einige Ratschläge am Platz. Kohl, Kraut usw. können hängend auf dem Dachboden bis zum Eintritt der strengen Kälte aufbewahrt werden und sind dann später in gleicher Weise im Keller zu versorgen. Die Wurzelgewächse halten sich im Keller, wenn man sie in Kisten zwischen Sand legt. In nicht zu kalten Gegenden können Sellerie, Petersilie, Porree und Möhren, in Kisten in Sand eingeschichtet, auch auf den Balkon gestellt werden, wo man sie am Abend mit einer alten dicken Decke einhüllt. Bei gutem Willen findet die umsichtige Hausfrau immer ein Plätzchen für ihre Vorräte, denn es ist jetzt bei der schweren Beschaffung von Lebensmitteln doppelt wichtig, nicht ausschließlich auf das tägliche Einkaufen angewiesen zu sein.

Wenn sich das Obst — und es handelt sich ja hier in erster Linie um Äpfel und nur im kleineren Maßstabe um Birnen — den ganzen Winter hindurch halten soll, so muß ein luftiger, kühler, lichter Raum zur Verfügung stehen. Die Früchte müssen gut ausgereift gepflückt werden, und sind bei den Äpfeln die haltbaren Sorten wie Reinetten, Bohnäpfel, Wälschbrummer und Maschanzker für den Winterbedarf vorzuziehen. Angeschlagenes und wurmiges Obst ist nicht haltbar und muß im Herbst verbraucht, gedörrt oder eingekocht werden. Am besten hält sich das Obst in einem Raum von 2 bis 6° C auf Hürden ausgebreitet. Bei tieferer Temperatur friert das Obst, bei höherer fault es leicht. An sonnigen Wintertagen ist der Raum täglich in der Mittagszeit zu lüften. Das eingelagerte Obst muß alle 14 Tage durchgesehen und alles angefaulte entfernt werden. Kleinere Mengen Winterobst können in Kisten (die Früchte einzeln in Zeitungspapier oder Seidenpapier eingewickelt oder lagenweise zwischen trockenen Sägespänen) aufbewahrt werden. Man stellt die Kisten in ein kühles, nicht geheiztes Zimmer und lüftet sie durch Öffnen des Deckels.

Eier.

Stoffe, die man zur Konservierung der Eier braucht, haben den Zweck, die Poren der Schalen zu verstopfen und dadurch das Eindringen der Luft unmöglich zu machen. Die Eier müssen vor dem Konservieren gewaschen und geprüft werden, ob sie frisch sind. Letzteres kann man durch die Licht- oder Gewichtsprobe feststellen. Bei der Lichtprobe wird das Ei durchleuchtet. Unverdorbene Eier erscheinen hell und klar, während verdorbene Flecken aufweisen, oder durchwegs schwarz erscheinen. Bei der Gewichtsprobe wird nach der Schwere des Eies das Alter bestimmt und man legt dieselben zu diesem Zweck nacheinander in ein tiefes Geschirr mit Wasser. Frische Eier sinken, alte schwimmen, denn die Eier verlieren infolge Verdunstung des Inhaltes durch die Poren der Schale, je älter sie werden, desto mehr an Gewicht. Ein sehr verlässliches Merkmal für frische Eier ist auch, daß sie beim Schütteln vor dem Ohr nicht schwappern. In diesem Falle sind sie noch mit dem Inhalte vollständig gefüllt, während dies bei alten Eiern durch den vergrößerten Luftraum unmöglich wird.

Die gewaschenen, geprüften Eier konserviert man:

1. Durch Einlegen in eine Wasserglaslösung.

Auf 1 l Wasserglas nimmt man 10 l Wasser und vermischt dies gut mit dem Schneebeßen. Diese Flüssigkeit (welche für zirka 260 Eier reicht) gießt man über die, in ein reines, gut ausgetrocknetes, wenn möglich hohes Gefäß eingeschichteten Eier, und zwar so, daß die Wasserglaslösung über den Eiern steht. Das Wasserglas läßt sich zur Eierkonservierung nicht wieder verwenden, dagegen sehr zweckmäßig zum Putzen von Holzgeschirren.

2. Durch Einlegen in eine Kalklösung.

Auf $\frac{1}{2}$ kg alten gelöschten Kalk nimmt man 20 *dkg* Salz und 10 l Wasser. Beim Einlegen verfährt man wie bei den Wasserglaseiern.

3. Durch Einlegen in Garantol. Jedem Paket liegt eine Gebrauchsanweisung bei.
4. Durch Einlegen in getrocknetem Salz (auch Viehsalz), und zwar so, daß sich die Eier nicht berühren.
5. Durch Bestreichen mit Eiweiß, Vaselin oder irgend einem Fett.
6. Werden die Eier schon nach 5 bis 6 Monaten gebraucht, so kann man sie in Getreidekörner, in Spreu oder Sägespäne legen. Eier, die im August gelegt und ganz frisch in Körbchen an

einem kühlen, lustigen Orte aufbewahrt werden, halten sich ohne jede Konservierung 5 bis 6 Monate. Sie trocken nur ein wenig ein, was aber ohne Nachteil für ihren Geschmack ist.

Werden die Eier in eine Lösung von Wasserglas, Kalk usw. eingelegt, so muß dieselbe stets über den Eiern stehen. Ist dies nicht der Fall, so gieße man frisches Wasser nach.

Konservierte Eier plagen leicht, wenn man sie siedet. Das kommt daher, weil die Luft im Ei, die beim Kochen frischer Eier durch die poröse Schale entweichen kann, im Ei festgehalten wird, denn die Poren sind durch das Konservierungsmittel geschlossen. Das Plagen der Schale kann verhindert werden, wenn man am stumpfen Ende des Eies ein kleines Loch sticht.

Vom Fleisch und seiner Haltbarmachung.

Der Krieg fordert größte Sparsamkeit mit allen Lebensmitteln, besonders aber mit Fett und Fleisch. Wir dürfen deshalb auch im Bauernhause jetzt nicht daran denken, größere Vorräte für unseren eigenen Haushalt aufzusparen, sondern es ist unsere Pflicht, den eigenen Bedarf an Fett und Fleisch auf das sparsamste einzuschränken, damit wir viel verkaufen und dadurch zur Behebung des Mangels beitragen können.

Das wenige Fleisch, das wir jetzt im Bauernhause haben, ist mit doppelter Sorgfalt zu konservieren, und jede Kleinigkeit davon muß auf das gewissenhafteste verwendet werden.

Die Haltbarkeit von rohem Wild-, Rind-, Schaf- oder Schweinefleisch erreicht man am besten durch Einpökeln und Selchen. Das hiezu bestimmte Fleisch muß ganz kalt sein, ehe es in große Stücke zerlegt wird. Schinken und Schultern sollen ganz eingesalzen und gefelcht werden. Hackt man die Stücke zu klein, so wird das Fleisch beim Einsalzen und Selchen trocken und verliert an Nährwert wie Gewicht. Ehe man mit dem Einsalzen beginnt, schneidet man zunächst alle lose herumhängenden Fleischstückchen ab, darauf mischt man auf $2\frac{1}{2}$ kg Salz, 5 dkg Salpeter (50 g) und 25 dkg Zucker (250 g) und reibt die Fleischstücke damit zweimal auf allen Seiten gut ein. An der Schwartenseite muß das Fleisch solange eingerieben werden, bis das Salz vollkommen eingedrungen und sie glänzend ge-

worden ist. (Während des Krieges ist Salpeter nicht erhältlich und nimmt man statt dessen etwas mehr Zucker oder Salz.) Die Schinken sind beim Zerteilen im Gelenksknochen abzdrehen, und das Knochenende ist noch besonders gut mit Salz und Salpeter einzureiben. Ebenso der Knochen oben an der Stelze. Bei einem über 5 *kg* schweren Schinken empfiehlt es sich, mit einem schmalen, spizen Messerchen einen Stich in die Mitte des Schinkens bis auf den Knochen zu machen und die Öffnung mit Salz, Salpeter und Zucker zu füllen. Bei kleineren Schinken ist das überflüssig.

Das Pökelsaß muß vor dem Gebrauch gut ausgebrüht und gelüftet werden. Praktisch sind Fässer, die unten ein mit Holzstöpsel zu verschließendes Loch haben. In das mit Salz ausgestreute Faß werden nun die eingesalzenen Stücke so fest hineingeschichtet, daß möglichst wenig Lücken entstehen; dann legt man einen Deckel darauf und läßt das Fleisch im Winter zwei Tage stehen, damit das Salz gut eindringen kann, ehe man es mit Steinen beschwert. Am vierten Tage nimmt man den Holzstöpsel heraus, fängt die Salzlake, welche sich inzwischen gebildet hat, in eine Schüssel auf, entfernt den Deckel, verteilt die Lake sorgsam oben über das Fleisch und wiederholt dies täglich. Sollte sich zu wenig Lake gebildet haben, was immer der Fall ist, wenn das Fleisch viele Knochen hat und deshalb nicht fest genug eingeschichtet werden kann, dann löse man so viel Salz im Wasser auf, bis eine kleine Kartoffel in der Lösung schwimmt, und gieße dies über das Fleisch. Jede Woche wird es umgeschichtet, und zwar so, daß das obere, im Pökelsaß liegende Fleisch nach unten und das untere nach oben kommt. Auf diese Weise erreicht man, daß jedes Stück immer eine Zeit ganz in der Salzlake liegt. Kleinere Stücke sind bei dieser Behandlung nach drei bis vier Wochen, größere wie Schinken, nach fünf bis sechs Wochen durchgebeizt. Sie werden dann aus dem Pökelsaß herausgenommen und in ein Gefäß mit kaltem Wasser gelegt. An der Schwartenseite wird das Fleisch mit einer neuen Reishürste, im übrigen mit der Hand gut abgewaschen, in kaltem Wasser nochmals abgespült und darauf an einem kühlen, zugigen Orte aufgehangen. Die Schinken stellt man nach dem Abwaschen mit der Stelze nach unten und läßt sie über Nacht stehen, damit Wasser und Beize aus dem oberen Knochen abrinnen können. Dann werden sie gleichfalls aufgehangen und mit dem Fleisch 8 bis 14 Tage an der Luft getrocknet, ehe man sie in die Selchkammer bringt.

Das Räuchern in offenen Kaminen, wie es in alten Bauernhäusern noch gebräuchlich, ist nicht günstig. Das Fleisch wird dadurch zu stark geselcht, sieht dunkel und wenig appetitlich aus, ist trocken, verliert stark an Gewicht und wird überdies durch den vielen, daran haftenden Rauch ungesund. Besser sind an den Kamin angebaute Räucherammern, in die man durch Öffnen eines Schubers nach Belieben Rauch einlassen oder ihn absperren kann. Das feinste und haltbarste Selchfleisch erzielt man aber in Räucherammern, die ganz unabhängig vom Küchenherd auf einer eigenen Feuerstelle zu heizen sind. Den gleichen Zweck erfüllen die in den Handel gebrachten eisernen Räucherkästen.

Rauch von Kohlen oder Torf verdirbt den Geschmack des Fleisches und macht es auch ungesund. Zur Rauchentwicklung verwende man am besten Sägemehl, Wacholderzweige oder die beim Holzzerkleinern abfallenden, mit Sägemehl vermischten Späne. Das Feuer darf nie hell brennen, sondern immer nur qualmen, damit der Rauch nicht heiß an das Fleisch kommt. Das Feuer ist durch 10 bis 12 Stunden zu unterhalten. Am nächsten Tage wird nicht geheizt, sondern nur für reichlichen Luftdurchzug in der Selchkammer gesorgt, damit das Fleisch auskühlen kann. Wenn ununterbrochen geseuert wird, so erhitzt sich das Fleisch und fängt an zu tropfen. Dies bewirkt nicht nur Verlust an Fett, sondern der Rauch dringt auch in das Fleisch ein, die fettigen Teile sehen dann innen gelblich aus und das fette Fleisch wird im Laufe des Sommers ranzig. Speck und alle Fettheile im geselchten Fleische sollen weiß und appetitlich aussehen, und das erreicht man nur durch richtiges Selchen. Das Fleisch darf auch nur solange geselcht werden, bis es eine hellgelbe Farbe hat. Wenn das Fleisch gründlich an der Luft getrocknet ist, genügt ein drei- bis viermaliges Heizen. Langes Selchen macht das Fleisch zähe, trocken und unverdaulich.

Das Einreiben des Schinkens mit Pfeffer oder Paprika ist eine Unsitte, die das Fleisch nicht haltbar macht, sondern nur den Geschmack verdirbt. Gewürze wie Knoblauch, Wacholderbeeren oder Kümmel sind nach Belieben zu verwenden.

Nach diesen Vorschriften bereitetes Selchfleisch hat schöne, rote Farbe, ist nicht zu salzig, schmeckt gut und hält sich sehr lange.

Große Mengen Selchfleisch verwahre man in einer kühlen, nicht zu hellen Vorratskammer; kleinere Vorräte halten sich im Sommer in den von Asche gesäuberten Heizungen der Zimmeröfen.

Da die Bereitung von gutem, haltbarem Selschfleisch sechs bis acht Wochen dauert, soll es nur in der kalten Jahreszeit hergestellt werden.

Das Fleisch verliert beim Selschen immer stark an Gewicht, kommt dadurch viel teurer wie frisches und soll aus diesem Grunde im Bauernhause nur in den Sommermonaten genossen werden. Die übrige Zeit des Jahres ist es ratsam, sich mit dem bekömmlicheren und billigeren Beizfleisch zu helfen, das noch dazu den Vorteil hat, sich wie frisches Fleisch zur Bereitung der verschiedenartigsten Speisen zu eignen. Beizfleisch kann aus Rind-, Schweine-, Schaf- und Wildfleisch hergestellt werden. Das ganz erkaltete Fleisch wird im Winter in große, im Frühling in etwas kleinere Stücke zerhackt und in ein gut gereinigtes, mit Salz ausgestreutes Pökelfaß geschichtet, wobei jede einzelne Lage leicht übersalzen wird. Dann übergießt man es mit einer Beize, die aus 15 l Wasser, 2³/₄ kg Salz, 4 dkg (40 g) Salpeter, 40 dkg (400 g) Zucker, Suppenwurzeln und Zwiebeln hergestellt wird. Diese Beize wird mit allen Zutaten so lange gekocht, bis das Salz vollkommen gelöst ist. Später gießt man die erkaltete Beize, nachdem das Wurzelwerk entfernt ist, so über das Fleisch, daß es ganz davon bedeckt ist. Mit Deckel und Steinen beschwert, hält sich das Fleisch im Winter an einem lustigen Orte mehrere Monate und kann gebraten, gedünstet oder gesotten werden. Sollte es später etwas schärfer werden, so wässere man es vor dem Braten oder lege es eine Zeitlang in Magermilch. Aus den in der Beize aufbewahrten Knochen bereitet man eine gute Fleischsuppe. Beizfleisch kann auch geselcht werden, hält sich aber nicht solange, wie mit Salz eingeriebenes Fleisch.

Blutige Fleischstücke lege man nie mit ins gleiche Pökelfaß; sie verderben eingesalzenes wie eingebeiztes Fleisch. Man bringe sie in ein anderes Gefäß, begieße sie mit Beize und verwende sie zuerst.

Derbes Rindfleisch ohne Knochen, Hammelkeule und Wildfleisch können im Winter durch Einlegen in eine Essigbeize für längere Zeit haltbar gemacht werden. Man koche hiezu 1 l Essig mit 1¹/₂ l Wasser, Suppenwurzeln, Zwiebeln, Lorbeerlaub und etwas Salz eine Viertelstunde, gieße die erkaltete Beize über das Fleisch und beschwere es mit Deckel und Stein.

Kalbfleisch verdirbt am leichtesten und muß, besonders im Sommer, schnell verbraucht werden. Wenn frisches, ganz erkaltetes Kalbfleisch in kalte süße Magermilch gelegt und recht kühl, womöglich auf Eis gestellt wird, dann kann es im Sommer 8 bis 10 Tage, im Winter

bis drei Wochen gut erhalten werden. Da die Milch aber täglich abgeschüttet und durch neue ersetzt werden muß, kann man dieses Verfahren nur anwenden, wo genügend Magermilch zur Verfügung steht. Die vom Fleisch abgeschüttete Magermilch ist nur noch als Schweinefutter zu verwerten. Kalbsschlegel kann auch in gekochte Beize gelegt oder eingesalzen werden. Auf 4 kg Fleisch mische man 20 dkg (200 g) Salz, $\frac{1}{2}$ dkg (5 g) Salpeter und $1\frac{1}{2}$ dkg (15 g) Zucker und reibe den Schlegel gut damit ein. Das Fleisch wird in einen Topf gelegt, mit Deckel und Stein beschwert und muß täglich gewendet werden. Nach 8 bis 10 Tagen ist es durchgepökelt und kann frisch gekocht oder auch vorher etwas geselcht werden. Das so eingesalzene Fleisch muß sorgsam mit Wurzelwerk in der Kochkiste gesotten werden, darauf läßt man es im Sud erkalten und verwendet es wie Schinken als Aufschnitt.

Hirsch-, Reh- und Schaffschlegel können durch Einlegen in Magermilch gleichfalls durch einige Zeit frisch erhalten werden; Hirsch- und Schaffschlegel bekommen dadurch noch einen feineren Geschmack. Bei Schaffschlegel verwende man Buttermilch; das Fleisch verliert dadurch den ihm eigenen, vielen Menschen unangenehmen Geschmack und ist, gut zubereitet, kaum von Rehschlegel zu unterscheiden. Vor dem Braten wird das Fleisch abgewaschen und mit Speck gespickt.

Im Sommer bekommt das Fleisch, wenn es nicht sofort verwendet oder eingepökelt wird, schnell einen üblen Geruch. Um dem vorzubeugen, empfiehlt es sich, kleine Mengen in ein in Essig oder starkes Salzwasser oder in eine Lösung von übermangansaurem Kali getauchtes, ausgewundenes Tuch einzuschlagen. Größere Vorräte, die sich im Sommer durch Notchlachtungen ergeben, müssen sofort in nicht zu große Stücke zerhackt und zum Auskühlen am besten auf einen mit kaltem Wasser abgespülten und dann mit sauberen Tüchern bedeckten Zementboden gelegt werden. Durch Überdecken mit Tüchern ist das Fleisch vor Fliegen zu schützen. Inzwischen ist nach dem angegebenen Rezept Beize zu kochen und sofort in kaltes Wasser zu stellen. Sobald das Fleisch vollkommen kalt ist, wird es ins Pökelfaß gegeben, jede Lage mit etwas Salz bestreut und dann soviel kalte Beize darübergeschüttet, daß dieselbe das Fleisch nicht nur vollkommen bedeckt, sondern noch über dem Deckel steht. Auf diese Weise gelangt keine Fliege an das Fleisch, sondern geht schon in der Beize zugrunde. Die Beize wird in der warmen Jahreszeit in 3 bis 4 Wochen trübe und muß dann abgeschüttet und durch neue ersetzt werden. Zur Herstellung einer zweiten Beize verwende

man aber nur ein Drittel der angegebenen Menge von Salz, Salpeter und Zucker. Will man eine neue Beize ersparen, so wäscht man das Fleisch im kalten Wasser ab, läßt es in der Räucherammer trocknen und selcht es ein wenig.

Durch Einlegen und Abwaschen in einer Lösung von übermangansautem Kali kann etwas riechendes Fleisch wieder brauchbar gemacht werden. Man löst zu diesem Zweck $\frac{1}{2}$ *dlkg* (5 g) übermangansaures Kali in $\frac{1}{4}$ l Wasser auf, legt das Fleisch in ein großes Gefäß mit kaltem Wasser und gießt von der Kalilösung so viele Tropfen hinein, bis das Wasser rötlich wird. (Die Kalilösung wird zu weiterem Gebrauch in einer Flasche aufbewahrt.) Das Fleisch muß eine Zeitlang darin liegen, dann gut abgewaschen und mit kaltem Wasser abgespült werden, ehe es gebraucht wird. Die weiße und unansehnliche Farbe des Fleisches verliert sich wieder beim Kochen und Braten.

Kleinere Fleischmengen können durch Sterilisieren haltbar gemacht werden und eignet sich hiezu jede Fleischart, aber am besten schmeckt sterilisiertes Rind-, Schweine- und Wildfleisch. Zum Sterilisieren von Fleisch verwendet man breite Gläser, und es ist ratsam, das Fleisch ohne Knochen einzufüllen, weil die Gläser, besser ausgeñigt werden. Das Fleisch wird wie üblich zubereitet, aber vor dem Sterilisieren nur so lange gebraten oder gekocht, bis es innen nicht mehr rot, aber dabei doch noch fest ist. Nicht genügend gebratenes Fleisch wird schlecht; zu weich gebratenes wird unansehnlich und zerfällt später beim Gebrauch. Das Fleisch wird heiß mit dem Bratensaft in die Gläser gefüllt (das Hinzufügen von Wasser ist tunlichst zu vermeiden, weil dadurch die Haltbarkeit und der Geschmack des Fleisches beeinträchtigt wird), sofort verschlossen und bei 100° 1 Stunde sterilisiert.

Gulasch, Einmachfleisch usw. werden überbraten, mit dem Fett in die Gläser gefüllt und erst später beim Gebrauch gestaubt und vergossen.

Über die Bereitung von Würsten.

Beim Schweineschlachten, was ja vor dem Kriege auf dem Lande in jedem kleinen Haushalt durchgeführt wurde, sollten stets Würste verschiedenster Art bereitet werden. Alle sich beim Schlachten ergebenden Abfälle werden auf diese Weise nicht nur am zweckmäßigsten, sondern auch am sparsamsten und schmackhaftesten verwendet. Zum Würstmachen gebraucht man Kopf, Leber, Lunge, Herz und Blut vom Schwein.

Teilt man diese Zutaten gut ein, so wird man erstaunt sein, wieviel wertvolle Borräte an Würsten man daraus erhält und wieviel mehr Mahlzeiten dieses Fleisch ergibt, als wenn es nur gekocht auf den Tisch kommt.

Der Schweinekopf wird zerhackt und nebst Lunge und Herz mit der entsprechenden Menge Wasser, Salz und etwas Majoran nicht zu weich gekocht. Nach dem Auskühlen entfernt man die Knochen und Schwarten und verarbeitet das Fleisch in der in den nachfolgenden Vorschriften angegebenen Weise.

In der Fleischsuppe werden später die Semmelwürfel eingeweicht und Hirse oder Grütze für die Würste darin gesotten. Die ausgelösten Kopfknochen sind nochmals gut auszukochen, und in dieser Brühe, in der man später alle beim Wurstmachen gebrauchten Schüsseln ausschwenkt, werden dann die Würste gesotten. Die Wurstsuppe kann in Töpfen einige Tage aufbewahrt werden, und man erwärme Blut- und Leberwürste darin, anstatt sie, wie meist üblich, in Fett abzubraten. Die Wurstsuppe wird, nachdem die Würste angerichtet sind, mit fein geschnittenen Schwarzbrotstreichchen zu Tisch gegeben.

Die Leber wird zur Wurstbereitung stets roh, sehr fein verwiegt und mit Salz geschlagen verwendet. Die Leber von älteren Schweinen schmeckt leicht bitter, und man gebrauche sie nur sparsam. Dagegen verbessert eine größere Beigabe von zarter Leber die Würste. Ist zu wenig Schweineleber vorhanden, so ist der beste Ersatz in Kalbsleber zu finden; aber auch Rindsleber leistet gute Dienste.

Mit ganz besonderer Sorgfalt muß beim Schlachten das Blut aufgefangen werden, und man sollte, um dies zu erreichen, das Schwein beim Schlachten erst durch einen starken Schlag auf den Kopf betäuben, ehe es gestochen wird. Geschieht dies nicht, so leidet das arme Tier unnötig lange, und es wird insolgedessen durch die heftigen Bewegungen des Schweines unmöglich, alles Blut aufzufangen. Das Blut ist gut zu schlagen und bis zum Gebrauch kühl aufzubewahren. Das Eiweiß des Blutes, welches sich an der Oberfläche als Fegen ansammelt, darf nicht fortgeworfen werden, sondern ist zerteilt den Würsten beizugeben, die dadurch nahrhafter werden.

Leberwurst als Aufschnitt. Gekochtes, mageres Fleisch vom Schweinekopf, ohne Schwarten, wird gewiegt oder durch die Fleischhackmaschine getrieben und das fette Kopffleisch (nachdem die Schwarten abgezogen sind) in feine Würfel geschnitten. Die rohe Schweineleber treibt man gleichfalls einigemal durch die Fleischhackmaschine, entfernt

die Sehnen und schlägt die Leber mit Salz in einer Schüssel so lange, bis sie schaumig ist. Hat man nicht genug Schweineleber, kann auch Kalbsleber verwendet werden. Fleisch, Fettwürfel, Leber werden dann gut gemischt, als Gewürz rohe, geriebene Zwiebel, Salz und etwas Kümmel beigegeben und die Masse in weite Därme gefüllt. Die Würste müssen eine Stunde sehr langsam kochen, werden darauf in kaltem Wasser ab gespült und auf Stroh gelegt. Man verwendet sie kalt als Aufschnitt und sie halten sich, etwas geräuchert, einige Monate.

Feine Leberwurst als Aufschnitt. Auf 1 kg rohes, zartes Schweinefleisch ($\frac{2}{3}$ fett, $\frac{1}{3}$ mager) nimmt man eine Schweineleber. Fleisch und Leber werden zweimal durch die Fleischhackmaschine getrieben und dann von den Sehnen befreit. Darauf wird die mit Salz geschlagene Leber mit dem Fleisch gemischt, als Gewürz geriebene rohe Zwiebel, etwas Kümmel und Salz beigegeben, die Masse in weite Därme gefüllt und 1 Stunde sehr langsam gekocht. Die Würste werden in kaltem Wasser ab gespült, auf Stroh gelegt, später etwas geräuchert und ergeben einen ausgezeichneten Aufschnitt. Will man die Würste noch feiner haben, so kann man der Wurstmasse gewiegte Sardellen oder Trüffeln beigegeben.

Leberwurst von Resten. Gekochte Schwarten und Fleischabfälle werden fein gewiegt und mit in Fleischsuppe eingeweichten Semmelwürfeln oder gekochtem Reis oder Hirse vermischt. Dann gibt man rohe, sehr fein gewiegte und mit Salz abgeschlagene Leber dazu, würzt mit Kümmel, Zwiebel und Salz, füllt die Masse in enge Schweinedärme, kocht sie sehr langsam und gibt sie warm zu Tisch.

Blutwurst als Aufschnitt. Schweinefleisch vom Kopf wird gekocht, das magere durch die Fleischhackmaschine getrieben, das fette in feine Würfel geschnitten. Die gekochte Zunge wird abgezogen, der Knorpel entfernt und mit dem gleichfalls gekochten, in große Stücke geschnittenen Herz der Masse beigemischt. Als Gewürz verwendet man Salz, Majoran und Thymian. Die Masse wird mit rohem Schweineblut verrührt, sorgsam in recht weite Schweinedärme gefüllt und sehr langsam gekocht. Die Wurst muß gut durchgekocht sein, sonst wird sie schnell schlecht; das erreicht man am besten, wenn man sie sehr langsam vorkocht und 2 bis 4 Stunden in die Kochkiste stellt. Die gekochte Wurst spült man in kaltem Wasser ab, läßt sie auf Stroh auskühlen und verwendet sie, ein wenig geräuchert, als Aufschnitt.

Schweizer Blutwurst. Auf 1 l rohes Schweineblut verwendet man $\frac{3}{4}$ l Milch. In ausgebratenen Grameln (Grieben) und etwas Fett werden

viel fein gewiegte Zwiebeln oder ein feingeschnittener Lauchstengel (Poree) gedünstet. Die Milch wird heiß gemacht; dann rührt man einen Eßlöffel Weizenmehl mit etwas kalter Milch glatt, gibt es zum Blut, würzt mit Salz, Majoran und Thymian, mischt die Grameln mit den Zwiebeln dazu und rührt die Milch darunter. Die Masse wird sofort mit einem Schöpflöffel in weite Schweinedärme gefüllt und es empfiehlt sich, dabei umzurühren, damit sich das Fett gut verteilt. Die Würste werden sehr langsam gekocht und müssen dabei einigemal gewendet werden. Sie werden warm mit Sauerkraut und Kartoffeln zu Tisch gegeben.

Blutwurst von Resten. Fleischabfälle vom Schwein, wie Schwarten, Lunge usw. werden fein gewiegt und mit in Fleischsuppe eingeweichten Semmelwürfeln oder mit in Fleischsuppe gekochter Grütze oder Hirse und Blut vermischt. Die Masse wird mit Salz, Majoran und etwas Thymian gewürzt, in enge Schweinedärme gefüllt, gekocht und warm gegessen.

Kriegsblutwurst. Etwas feingeschnittener Speck wird ausgelassen und eine gehackte Zwiebel und 20 *dek* (200 *g*) Hirse oder Maisgries darin gedämpft. Die Masse wird mit $\frac{1}{2}$ *l* Wasser vergossen, gesalzen, vorgekocht und einige Stunden in die Kochkiste gegeben. In $\frac{1}{2}$ *l* Milch wird 2 *dek* (20 *g*) Mehl verquirlt, die gekochte Hirse und $\frac{1}{2}$ *l* Blut dazu gerührt, die Masse mit Salz, Majoran und Thymian gewürzt, in enge Därme gefüllt, gekocht und warm zu Tisch gegeben.

Brekwurst. Fleisch vom Schweinekopf wird gekocht (wenn vorhanden, auch gepökelttes Schweinefleisch oder Rindfleisch), länglich geschnitten, zu einem Viertel der Masse gekochte, fein gewiegte Schwarten dazu gegeben und alles mit rohem Blut verrührt. Gibt man gekochte Zunge, Herz usw. dazu, dann wird die Wurst noch feiner. Die Masse wird gesalzen, mit Majoran und Thymian gewürzt und in den Schweinemagen gefüllt. Dieser muß gut zugenäht und durch mehrere Stunden sehr langsam gekocht werden (am besten in der Kochkiste). Dann wird die Wurst in kaltem Wasser abgespült, einigemal mit einer feinen Spicknadel durchstochen, gepreßt und erkaltet, ein wenig geräuchert und als Aufschnitt verwendet.

Schwartenmagen. Fette Schwarten werden sehr weich gekocht, erkaltet in feine Streifen geschnitten und mit wenig Schweineblut vermischt. Es darf nicht viel Blut verwendet werden, weil die gekochte Masse nicht dunkel gefärbt sein soll. Man würzt mit Salz, etwas Majoran, Thymian und fein verwiegteten Zitronenschalen, und wer den Geschmack liebt, kann auch etwas feingehackten Knoblauch beigegeben.

Die Masse wird in den sauberen Schweinemagen gefüllt, gut zugenäht, 10 Minuten am Rande des Herdes vorgekocht und 2 bis 4 Stunden in der Kiste gelassen, dann gepreßt und kalt als Aufschnitt verwendet.

Sülze. Schweinebeine und Fleisch vom Kopf oder Hals werden mit Salz, Suppenwurzeln, Gewürzen nach Geschmack und Essig weichgekocht. Das Fleisch muß etwas früher aus der Suppe genommen werden, damit es beim Schneiden nicht zerfällt; die Schwarten sind dagegen recht weich zu kochen. Während das Fleisch in schöne Stücke und die Schwarten fein nudelig geschnitten werden, muß die Suppe noch etwas einkochen. Dann wird sie durch ein Sieb gegossen, wenn nötig geklärt, Fleisch und Schwarten hineingegeben, alles nochmals gut abgeschmeckt (die Masse muß stark nach Salz und Essig schmecken, denn sie wird kalt milder), in Formen gefüllt und kaltgestellt. Die Formen können auch mit Zitronenscheiben, ausgestochenen, gekochten Gemüsen, Gurkenscheiben, hartgekochten, zerteilten Eiern usw. ausgelegt werden. Wenn sich die Sülze mehrere Wochen halten soll, so gießt man sie mit Fett zu, welches, vor dem Gebrauch entfernt, wieder zum Kochen Verwendung finden kann. Bei der feinen Sülze läßt man die Schwarten weg; bei der einfacheren kann man auf diese Weise große Mengen Schwarten gut verwenden. Vor dem Gebrauch wird die Sülze gestürzt und mit gerösteten Kartoffeln und Salat zu Tisch gegeben.

Salami. Gutes Rind- oder Hirsch- und Schweinefleisch werden dreimal durch die Fleischhackmaschine getrieben oder sehr fein gewiegt und dann von den Sehnen befreit. Auf 3 kg Rindfleisch und 2 kg Schweinefleisch nimmt man: 20 dkg (200 g) Salz, 2 dkg (20 g) Zucker, 2 dkg (20 g) weißen Pfeffer und 2 dkg (20 g) Salpeter. Liebt man den Geschmack von Knoblauch, so kann man auch etwas dazugeben. Alles Fleisch wird lange mit den Gewürzen geknetet und dann in weite Rindsdärme gefüllt, die aber vorher mit einem Tuch trocken gerieben werden müssen. Die Wurst ist sehr fest, am besten mit einer Fleischhackmaschine zu stopfen. Dabei müssen hie und da die Luftblasen mit einer groben Nadel durchstochen werden. Wenn die Wurst nicht fest gestopft ist, wird sie innen fleckig und schlecht. Die Wurst trocknet man einige Tage an einem frostfreien Orte an der Luft und hängt sie darauf für ganz kurze Zeit in sehr schwachen Rauch.

Selchwurst. Fetttes, rohes Schweinefleisch wird durch das grobe Sieb der Fleischhackmaschine getrieben, dann würzt man das Fleisch mit Knoblauchsaft (Knoblauch zerdrücken und mit etwas Wasser

verdünnen), Pfeffer und Salz. Die Masse wird in dünne Därme gefüllt, 2 Tage an der Luft getrocknet und 3 bis 4 Tage geselcht. Die Würste werden roh als Aufschnitt gegessen und halten sich, an einem kühlen Orte aufbewahrt, über den ganzen Sommer.

Nachtrag.

Verschluss mit Seidenpapier. Drei Blättchen Seidenpapier werden so zugeschnitten, daß sie die Glas- oder Flaschenöffnung gut decken. Ein Blatt wird nun auf einer Seite schnell durch Milch gezogen und mit der feuchten Seite sofort glatt über die Glas- oder Flaschenöffnung gelegt und fest am Rand angedrückt. Auf gleiche Weise verfährt man mit dem zweiten und dritten Blättchen. Wenn der Verschluss fest geworden ist, wird das überschüssige Papier abgeschnitten, das Glas gereinigt und an einem trockenen Ort aufbewahrt. In feuchten Räumen hält dieser Verschluss nicht.

Ersatzringe aus Papier für Einsiedegläser. Aus weißem, ungeleimtem Papier schneidet man zwei Ringe genau nach dem Rand des Einsiedeglasses. Man taucht dieselben in Eiklar, legt zuerst den einen Ring auf den reinen, trockenen Glasrand, dann den zweiten darauf und verschließt das Glas mit dem dazu passenden Deckel. Soll der Inhalt sterilisiert werden, so wird das Glas mit dem Bügel verschlossen; das Wasser darf aber beim Kochen nur bis zur halben Höhe des Glases reichen. Auch alte, nicht mehr ganz tadellose Sterilisierungsmiringe bilden, vor dem Gebrauch in Eiklar getaucht, einen guten Verschluss.





