

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.