

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