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. Hier auf 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.