

Das Konservieren von Gemüse.

Eingelegter Bohnensalat.

Die halbreifen, weichen Bohnen werden ausgelöst und in Einsiedegläser beliebiger Art fest eingefüllt. Darüber gießt man gewässerten, aufgekochten und erkalteten Essig, verbindet oder verschließt die Gläser und kocht im Dunst durch 45 Minuten. Sind die Bohnen fast ausgereift, dann kocht man sie 60 Minuten lang. Diese ergeben, mit Zwiebel, Salz und Pfeffer angerichtet, einen sehr guten Bohnensalat. Des guten Aussehens wegen eignen sich zum Einlegen die weißen Bohnen am besten. Verschiedene Arten sortiert man am besten, auch darum, weil sie verschieden lange Zeit zum Weichkochen brauchen.

Weiße Bohnen in Zuckeressig.

Recht große, weiße, noch weiche Bohnen werden ausgelöst, in beliebige Einsiedegläser eingefüllt und mit folgender Lösung übergossen: 1 halben Liter sehr schwachen Essig kocht man mit 30 Dekagramm Zucker, 4 Gewürznelken und Zimt auf. Geseiht und erkaltet, übergießt man damit die Bohnen. Die Gläser werden verschlossen und durch 45 Minuten in den Dunst gestellt. Die Bohnen halten sich lange und schmecken ähnlich wie verzuckerte Kastanien.

Dille in Essig einzulegen.

Die zarten Teile der Dille werden abgezupft und in kleine Gläschen fest eingedrückt. Nun kocht man kräftigen Essig mit etwas Pfeffer auf, läßt ihn erkalten und gießt ihn über das Kraut, bis er wenigstens zweifingerhoch darübersteht. Mit einem neuen Holzlöffel drückt man das Dillenkraut zusammen, damit die Luft entweicht. In gut verbundenen Gläsern hält sich das Kraut im Keller viele Monate lang.

Champignons in Essig.

Sind die Champignons ganz klein, so verwendet man sie im ganzen; bei größeren trennt man die Köpfchen von den Stielen. Die Haut an den Köpfen wird abgezogen, man wäscht die Schwämme in kaltem Wasser, kocht sie einige Minuten lang in stark gesalzenem Wasser und läßt sie auf einem Sieb abtropfen. Indessen kocht man Weinessig mit Muskatblüte und Pfeffer auf, gibt die Schwämme hinein, läßt einmal aufwallen, füllt die Schwämme in Gläser, gießt den kochenden Essig darüber und läßt erkalten. Nun gießt man etwas Oel obenauf und verbindet die Gläser gut. Man verwendet diese Schwämme als pikante Fleischbeigabe.

Endivien einzusieden.

Glatte Endivien befreit man von den grünen Blättern, wäscht sie, schneidet sie in zweifingerbreite, 5 Zentimeter lange Stücke und gibt sie auf ein Sieb. Hierauf legt man sie mit etwas Salz in einen steinernen Topf ein und drückt sie fest nieder, indem man sie mit einem Gewicht beschwert, und verbindet dann. Bei Gebrauch werden sie gut gewässert, fest ausgedrückt und gedünstet.

Grüne Erbsen in Dunst.

Möglichst frische und peinlich sauber ausgesuchte Erbsen füllt man in gut gereinigte Flaschen ein und streut einen gestrichenen Eßlöffel Salz (auf 1 Liter Erbsen) darüber. Dann verkorkt und verbindet man die Flaschen und kocht sie im Dunst drei Viertelstunden lang. Danach überzieht man sogleich den Kork mit Pech oder Siegelack und bewahrt die erkalteten Flaschen an kühlem Orte stehend auf.

Fisolen in Essig.

Beliebige Fisolen, welche auch nicht jung sein müssen, werden gut geputzt und länglich geschnitten. Dann gibt man sie in einen Kessel mit kochendem Salzwasser, kocht sie 5 Minuten lang, dann herausgefäßt und ausgebreitet abkühlen gelassen. 1 Liter Essig wird mit ebensoviel Wasser gemischt, Salz kommt dazu, ziemlich viel geriebener Rettich, Lorbeerblätter, Pfeffer und Nelken. Die Bohnen drückt man in einen Topf, gibt den gekochten, erkalteten Essig darüber,

beschwert die Bohnen mit einer Schiefertafel und einem Gewicht, gießt den Essig noch einmal ab, kocht ihn auf, gießt ihn noch einmal kalt darüber, gibt ein Senfsackerl über die Fisolen und läßt sie an einem kühlen Orte stehen.

Fisolen in Flaschen.

Für 4 Kilogramm Fisolen rechnet man 3 Kilogramm Salz. Die Fisolen werden geputzt, geschnitten, in einer Schüssel gut mit Salz vermengt und über Nacht stehen gelassen. Am nächsten Tage füllt man sie in gut gewaschene dicke Flaschen ein, und zwar sehr fest, damit man recht viele Fisolen in eine Flasche bekommt. Der übrigbleibende salzige Saft wird auf die Flaschen verteilt, die man verkorkt und in den Keller gibt. Bei Gebrauch werden die Fisolen in kaltem Wasser über Nacht geweicht.

Konservierung von Fisolen.

Die Fisolen werden geputzt, in kochendem Salzwasser zirka 3—4 Minuten lang gekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. Nun gibt man sie in eine Pfanne und streut zu je 1 Kilogramm Fisolen (roh gewogen) 5 Dekagramm Zucker darüber. Man läßt sie auf dem Herde so lange stehen, bis der Saft, der sich bildet, vollständig eingetrocknet ist; dann werden die Fisolen ausgebreitet und getrocknet.

Salzfisolen.

Junge Fisolen werden geputzt, gewaschen, mit Salz gut vermengt und in Gläser gegeben. Bildet sich in einigen Tagen Flüssigkeit, so gießt man diese weg und gibt frische, mit Salz gemischte Fisolen dazu. Man verbindet die Gläser und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

Grüne Fisolen mit Senf.

Junge Fisolen werden geputzt, geschnitten und in gesalzenem Wasser nicht zu weich gekocht. Man braucht so viel Essig, daß die Fisolen davon überdeckt sind, und nimmt zu je 1 Liter Essig 10 Dekagramm Zucker. Essig, Zucker, einige Körner Senfsamen, Zimt, weißen ganzen Pfeffer, geschnittenen Rettich und Dille läßt man miteinander aufkochen, dann erkalten. Die Fisolen werden schichtenweise in ein

Glas gelegt, dazwischen kommt das Gewürz, welches im Essig gekocht wurde. Ist das Glas voll, gießt man den Essig darüber. Die Flüssigkeit muß über den Fisolen stehen. Nun beschwert man sie mit einem Gewicht, gießt dann nach 8 Tagen den Essig ab, kocht ihn auf, gießt ihn wieder darüber und wiederholt dieses Verfahren nach je 8 Tagen noch zweimal. Dann wird das Glas verbunden und an kühlem Orte aufbewahrt.

Junge Gemüse in Flaschen oder Krügen.

Bohnen, Karotten oder Kohlrüben werden geschnitten, etwas vorgedämpft oder gekocht und zum Abtropfen gegeben. Völlig trocken, werden sie in Flaschen oder Krüge gefüllt und mit einem Kaffeelöffel Salz bestreut. Dann bindet man die Flaschen mit Pergament zu und kocht 1 Stunde lang im Dunst. Nach dem Erkalten verstreicht man sie mit Siegelack, Stearin oder dergleichen und bewahrt sie an kühlem Orte auf.

Passierte Gemüse.

Wenn man viel Gemüse hat und sie auf eine möglichst konzentrierte Art aufbewahren will, so passiert man sie. Spinat, Kochsalat, Paradeis, Karotten, junger Kohl, Kohlrüben, Kürbisse werden gekocht und passiert, kommen abermals auf den Herd und werden sehr gut eingekocht, weil alle diese Gemüse sehr wasserhältig sind. Sie werden in Gläser eingefüllt, obenauf kommt eine dünne Lage Fett, das in diesem Falle nicht fehlen darf. Sie werden luftdicht verbunden und 1 Stunde im Dunst gekocht.

Gurken in Essig.

Man kann dazu Gurken jeder Größe, selbst völlig ausgewachsene, verwenden, doch müssen sie fest und frisch sein. Man wäscht sie und legt sie für 12 Stunden in frisches Wasser. Dann trocknet man die Gurken mit einem reinen Tuche ab und schichtet sie mit weißen Pfefferkörnern und Zimt in ein Steingefäß. Auf 5 Kilogramm Gurken rechnet man 8 Gramm Pfefferkörner und 4 Gramm Zimt; ferner 2 Liter Weinessig, 1 Liter Wasser und 10 Dekagramm Salz, die mit der Schnee rute so lange auf dem Feuer durchge-

schlagen werden, bis das Salz aufgelöst ist; dann läßt man die Mischung erkalten und gießt sie über die Gurken. Nun näht man ein Leinwandsäckchen in der Größe des Steintopfes, füllt es mit Senfpulver, legt es über die Gurken und stellt das Ganze an einen kühlen Ort. Diese Gurken haben einen vortrefflichen Geschmack und lassen sich sehr gut als Salat verwenden.

Gewürzgurken.

Man braucht zu 10 Kilogramm Gurken 2 Liter Weinessig, 15 Gramm Pfefferkörner und Nelken, 1 Viertelkilogramm blättrig geschnittene Zwiebeln, 1 Achtelkilogramm ebenfalls geschnittenen Rettich, 1 Zehe Knoblauch, 2 Lorbeerblätter und 2 Handvoll Dillenkraut. Feste Gurken, welche nicht zu groß sein dürfen, werden gewaschen, stark mit Salz bestreut und so durch 24 Stunden stehen gelassen. Dann werden sie gewaschen und abgetrocknet. Nun kocht man den Essig mit Pfeffer und Nelken auf, gibt einen Teil der Gurken hinein, läßt sie einmal aufkochen, schöpft sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, gibt andere Gurken hinein und fährt so fort, bis alle gekocht sind. Die gekochten Gurken schichtet man mit dem gemischten Grünzeug in einen Steintopf ein und gießt den Essig heiß darüber. Nach einigen Tagen sieht man nach, ob die Gurken vollständig mit der Flüssigkeit bedeckt sind; ist dies nicht der Fall, so gießt man etwas kalten Essig nach. Man kann diese Gurken vor dem Einlegen auch schälen; auch dann halten sie sich vorzüglich.

Gurkenkraut.

Gurken werden geschält, von den Kernen befreit, fein wie Kraut geschnitten, mit Salz bestreut, damit die Flüssigkeit abläuft. Sind sie ganz trocken, legt man sie in ein Glas und gibt zwischen die einzelnen Lagen ganze Muskatblüte, weiße Pfefferkörner, geschnittene Zwiebel und gießt erkalteten, gekochten Essig darauf.

Gurkensalat.

Beliebige Salatgurken, welche auch ausgewachsen sein können, werden geschält und fein gehobelt. Dann legt man sie eingesalzen auf ein Sieb und läßt sie da, bis die Flüssig-

keit abgelaufen ist. Darauf weicht man sie in einem Porzellangeschirr in Weinessig ein, damit das Salz wieder etwas ausgezogen wird. Nun legt man ein Tuch über ein Sieb, gibt die Gurken darauf und preßt sie mit dem zusammengeschlagenen Tuche fest aus. Darauf schichtet man sie mit Zwiebeln lagenweise gemischt in ein Glas. Man gibt oben auf etwas Oel.

Gurkensalat anderer Zubereitung.

Große grüne Gurken werden geschält und fest ausge-drückt. Nun schüttet man in ein großes Glas 5 Zentimeter hoch Salz ein, legt eine Lage Gurken darauf, streut 2 Zentimeter Salz darüber, füllt wieder eine Lage Gurken ein und so fort, bis das Glas voll ist. Das Glas läßt man nun 2 bis 3 Tage lang stehen. Das Wasser, das sich in dieser Zeit gebildet hat, gießt man ab und füllt das Glas mit Salz und Gurken wieder voll. Nach zirka 8 Tagen ist der Prozeß beendet und das Glas kann verschlossen werden. Dieser Gurkensalat hält sich vorzüglich. Das verwendete Salz kann sehr gut im nächsten Jahre abermals gebraucht werden. Man läßt es dann an der Luft trocknen und streut es wieder über die Gurken.

Salzgurken in Essig.

Rein abgewaschene mittelgroße Gurken werden lagenweise mit Dille-, Weichsel- und Weinblättern in ein Fäßchen eingelegt. Darüber gießt man erkaltet folgende gekochte Flüssigkeit: 6 Liter Wasser, 1 Liter Essig und 20 Dekagramm Salz. Nun spundet man das Fäßchen sofort zu, stellt es in den Keller und dreht es öfter um. Besonders schön und schnell gar werden die Gurken, wenn man sie auf folgende Weise behandelt: Die Gurken legt man in eine Schüssel und gießt soviel Wasser darüber, daß es knapp über den Gurken steht. In diesem Wasser hat man Alaun und Blaustein (auf 5 Liter Wasser ein nußgroßes Stück Alaun und ein haselnußgroßes Stück Blaustein) aufgelöst. Darin bleiben die Gurken ungefähr 3 Stunden lang liegen; dann werden sie abgetrocknet und in ein Glas fest eingelegt. Man übergießt sie mit der oben angegebenen gekochten und ausgekühlten Essigmischung, bindet die Gläser zu und läßt

sie an warmem Orte, z. B. in der Küche, stehen, was ein rasches Ausreifen bewirkt. Der Blaustein soll die Gurken möglichst grün erhalten, der Alaun sie fest machen.

Weingurken.

Man verwendet voll ausgereifte Gurken, d. h. solche, welche bereits gelb werden. Sie werden geschält, der Länge nach in vier Teile geteilt und die Kerne rein entfernt. Dann salzt man sie mäßig ein und läßt sie über Nacht stehen. Man gießt das Wasser fort, trocknet sie ab und schneidet sie in 2—3 Finger breite, nicht zu kleine Stücke, die man in einen irdenen Topf oder in ein Glas recht fest einlegt. Nun richtet man folgende Mischung her, welche man heiß über die Gurken gießt: 1 Liter leichter Weißwein wird mit 1 Eßlöffel Senf, 1 kleinen Löffel Salz, 2 Eßlöffeln Ribiselsaft und der Schale einer Orange ungefähr 10 Minuten lang gekocht. Diese Mischung gießt man durch ein feines Sieb heiß über die Gurkenspalten. Ausgekühlt, verbindet man das Gefäß und hebt es an kühlem Orte auf.

Karotten als Kompott.

Kleine, recht goldgelbe Rüben werden geschabt und in kaltes Wasser gegeben. Nun kocht man in 1 Viertelliter Wasser 2 Eßlöffel guten Weinessig mit 10 Dekagramm Zucker, Nelken, Orangenschale und ganz wenig Ingwer gut auf. Dann nimmt man das Gewürz heraus, gibt die gelben Rübchen hinein und läßt sie zugedeckt weichkochen. Man verwendet sie dann wie beliebiges anderes Kompott. Man kann sie auch in Gläser füllen und verbunden längere Zeit aufbewahren.

Kapern.

Man nimmt die Samenkörner der Kresse, gleichgültig, ob die der Brunnenkresse oder der Kapuzinerkresse, ab, salzt sie und läßt sie einige Tage liegen. Dann reibt man sie mit einem sauberen Tuch ab und füllt sie mit feingeschnittenem schwarzem Rettich in ein Glas ein. Nun füllt man das ganze Glas mit Essig voll, verbindet es und bewahrt es an kühlem Orte auf.

Ganze Kohlrabi zu konservieren.

Diese sind später besonders als Vorspeise, mit verschiedenen Soßen zubereitet oder mit Fleischmasse gefüllt, sehr gut zu verwenden. Man wählt dazu nur kleine, in der Größe nicht zu sehr verschiedene Köpfchen. Sie werden ganz fein abgeschält, das Grüne wird nicht verwendet. Sie werden 15 Minuten lang vorgekocht, dann in kaltem Wasser gekühlt, dicht in die Gläser gefüllt und mit dem Kochwasser übergossen. Ist dieses nicht ganz klar, verwendet man Salzwasser. Die Sterilisation dauert 50 Minuten bei 90 bis 100 Grad Celsius und wird nach 24 Stunden durch 25 Minuten bei gleicher Hitze wiederholt.

Kohlrüben in Scheiben.

Da es sich nur lohnt, zarte, nicht holzige Kohlrüben zu konservieren, so muß man schon früh mit dem Einkochen beginnen und den Zeitpunkt, wo sie nicht gerade mehr den höchsten Preis kosten, gleich benützen. Sie müssen frisch geschnitten sein, so daß die Blätter noch saftig grün sind, denn die Mitverwendung der Blätter vermehrt nicht nur die Menge, sondern verleiht dem Gemüse besonders guten Geschmack. Ist die äußerste Schale zart genug, so läßt man sie daran, sonst muß sie ganz fein abgeschält werden. Man schneidet feine Scheiben, überkocht sie einige Minuten in siedendem, leicht gesalzenem Wasser, kühlt sie in kaltem Wasser ab und füllt sie sofort in die Gläser, entweder flach aufeinanderliegend oder die Scheiben flach gegen die Glaswand gestellt, was sehr hübsch aussieht. Das Grün wird ebenfalls überkocht und gekühlt und hie und da zwischen die Kohlrübenscheiben gelegt. Das Kochwasser kann zum Aufgießen benützt werden, wenn es keinen starken Geruch hat. Sonst benützt man lieber einfaches, mildes Salzwasser. Die Sterilisation soll 40 Minuten bei 90 bis 100 Grad Celsius dauern und nach etwa 24 Stunden nochmals 25 Minuten bei der gleichen Temperatur wiederholt werden.

Holzige Kohlrüben.

Holzige Kohlrüben soll man nicht wegwerfen, sondern gibt sie geschält und abgeblättert in die Röhre und trocknet sie darin, bis sie dunkelbraun geworden sind. Die so ge-

trockneten Rüben halten sich, in einem Glase aufbewahrt, lange Zeit. Einige Stückchen davon in die Suppe gegeben, ersetzen die geröstete Leber und das Grünzeug. Sie färben die Suppe schön braun, ohne sie zu trüben oder einen Geschmack zu hinterlassen. Man erspart so das teure Fett zum Anrösten der Suppenzutaten.

Eingelegtes Kraut auf ostdeutsche Art.

Ganz feste, kleine Köpfe werden zur Hälfte entblättert und die vorstehenden Strünke und groben Rippen weggeschnitten. Die losen Blätter werden in einem hölzernen Einlegefaß mit einem runden Eisen fein gestampft (also nicht gehobelt). Schichtenweise wird das gehackte Kraut mit den ganzen Köpfen fest eingedrückt, bis das Gefäß zu drei Vierteln voll ist. Dann bedeckt man es in bekannter Weise mit einem reinen Tuche und beschwert es mit Brett und Stein. Nun wird so viel frisches Wasser darübergegossen, daß es über dem Kraut steht. Das einsickernde oder verdunstete Wasser muß immer wieder durch frisches ersetzt werden. Die kleinen, gesäuberten Köpfe gelten als Delikatesse. Der Wasserzusatz ist nötig, da bei dieser Methode kein Salz verwendet wird; auch muß man aus diesem Grunde mit einer längeren Säuerungszeit rechnen, wenigstens mit 2 Monaten.

Sauerkraut.

Man nehme feste und frische, noch nicht welk gewordene Krautköpfe, entferne die losen, nicht anliegenden Blätter, spalte die Köpfe durch, schneide auch die Fortsetzung des Strunkes im Kopfe heraus und hoble das Kraut alsdann auf dem Krauthobel so fein als möglich. Die gehobelten Streifen lasse man in eine geräumige Schüssel fallen und menge sie mit Salz und Kümmel. Auf 25 Kilogramm Kraut kommt 1 Kilogramm Salz. Das Kraut wird fest in gut gereinigte, ausgeschwefelte Holzgefäße gedrückt. Man kann in Abständen geschälte, geschnittene Aepfel mitpacken, die den Geschmack des Sauerkrautes ungemein heben. Ist das Gefäß gefüllt, legt man obenauf große, saubere Krautblätter, bedeckt es mit einem reinen Leinentuch, legt einen passenden Deckel darauf, welchen man mit Steinen beschwert,

und überläßt das Kraut der Gärung. Jeden dritten Tag wird der schmutzige Schaum abgeschöpft und der freie Rand des Gefäßes, das Tuch und der Deckel gereinigt. Man darf jedoch nicht soviel Saft abschöpfen, daß das Kraut freiliegt. Das Krautfaß stellt man nach der Gärung, die in 3 Wochen beendet ist, in den Keller.

Kürbisse wie Gurken einzukochen.

Zu 5 Kilogramm Kürbissen braucht man 5 Handvoll Dillenkraut, 1 halbes Kilogramm Zwiebeln, 3 große, in Scheiben geschnittene Rettiche, 1 Dekagramm Pfeffer, ebensoviel Nelken und so viel Essig, daß die Kürbisse bedeckt sind. — Große Kürbisse werden geschält, in 3 Zentimeter lange und 2 Zentimeter breite Streifen geschnitten und mit Salz untermischt über Nacht stehen gelassen. Den Essig läßt man mit Zwiebel aufkochen, gibt immer eine Handvoll Kürbis hinein und läßt ihn so lange darinnen, bis er vollständig glasig ist. Man legt die Scheiben auf ein Sieb zum Abtropfen, schichtet sie in ein Glas ein, legt lagenweise das Gewürz dazwischen und gießt den Essig darüber. Nach 8 Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn noch einmal auf und gießt ihn kalt über die Kürbisse. Nun legt man über die Kürbisse einen Senfbeutel und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

Kürbiskompott.

Der Kürbis wird geteilt, dick abgeschält, rein ausgeputzt und in fingerdicke Würfel geschnitten. 1 Kilogramm Zucker kocht man mit 1 Liter guten Essig, ferner Gewürznelken, Zimt, Zitronenschale, welche man in ein Leinensäckchen eingebunden hat, auf. Nun gibt man die Kürbiswürfel hinein (1 Liter Essig auf 3—3½ Kilogramm Fruchtfleisch) und kocht sie langsam so lange, bis die Stücke glasig durchsichtig und weich sind. Ein Zerkochen ist nicht leicht zu befürchten, doch muß ein allzu häufiges Umrühren vermieden werden. Den so bereiteten Kürbis, der im Geschmack gedünsteten Aepfeln sehr ähnelt, füllt man zur Aufbewahrung in irdene Töpfe. Bei raschem Verbrauch kann man das Zuckerquantum verringern.

Kürbismarmelade.

Gelber Riesen- oder Schlangenkürbis wird geschält, von Kernen und Fasern gereinigt, in Stücke geschnitten und in fingerhoch Wasser weichgekocht. Den dicken Brei streicht man durch ein Sieb und fügt, in Ermangelung von Zitronensaft und -Schale, etwas Zitronenessenz und auf je 1 Kilogramm Frucht ungefähr 1 halbes Kilogramm Zucker dazu. Die dick eingekochte Marmelade füllt man heiß in Gläser ein.

Pikante Kürbisse.

Der Kürbis wird geschält, geschnitten und alles Faserige entfernt. Nun sticht man mit einem Ausstecher runde Kugeln aus. (Den Rest des Kürbis schneidet man klein und bereitet ihn als Gemüse.) Die Kugeln werden in Wasser mit Essig einmal aufgekocht und über Nacht stehen gelassen. Zu je 1 Kilogramm nimmt man 40 Dekagramm Zucker, den man mit 1 Achtelliter Essig, 1 halben Liter Wasser und einem Päckchen von Dr. Oetkers Einmachhilfe vermischt. In diese Mischung legt man die kleinen Kügelchen ein, sowie etwas in ein Sackerl gebundenen Zimt, einige Nelken und Gewürzkörner. Man läßt die Frucht darin kochen, bis sie glasig ist; dann füllt man sie in Gläser, gibt die Flüssigkeit darüber und läßt das ganze über Nacht stehen. Am nächsten Tage gießt man die Flüssigkeit wieder ab, gibt noch etwas Essig dazu, läßt sie wieder aufkochen, gießt sie neuerdings über die Früchte und wiederholt diesen Vorgang noch zweimal nach je 24 Stunden. Dann wird der Zucker ganz dick eingekocht und in die Gläser gegossen, die mit Pergament verbunden und durch 1 halbe Stunde im Dunst gekocht werden.

Sauere Kürbisse.

Die halbreifen Kürbisse werden geschält und fein geschnitten. Dann gibt man sie lagenweise in einen Holzkübel oder in einen größeren irdenen Topf, bestreut jede Lage mit Salz und Kümmel, drückt sie fest ein und gibt eine entsprechend beschwerte Holzscheibe darüber. Um das Sauerwerden zu beschleunigen, stellt man das Gefäß an einen warmen Ort. Die eingelegten Kürbisse müssen ebenso peinlich rein gehalten werden wie daß eingelegte Kraut; jede

Schlamm bildung muß entfernt und die Ränder mit frischem Wasser und einem Leinentuch abgewaschen werden. Die gut gesäuerten Kürbisse werden zum Genusse eingebrannt.

Powidl aus Kürbissen.

Kürbisse werden geschält, von den Kernen befreit und geschnitten. Sie werden in Essig an einer warmen Herd-stelle langsam zum Kochen gebracht. Die Masse wird so lange gekocht, bis sie gleichmäßig ist. Dann gibt man Preiselbeeren, Heidelbeeren oder Himbeeren dazu, und zwar so viel man eben hat, süßt nach Geschmack und läßt die Marmelade dick einkochen, was nicht auf einmal geschehen muß, da es viele Stunden dauert.

Kürbisse als Wintergemüse.

Kürbisse werden feinnudlig geschnitten, gesalzen, über Nacht stehen gelassen und ausgedrückt; grüne Paprika-schoten werden abgebrüht, ausgehöhlt, ebenfalls feinnudlig geschnitten, und grüne Paradeis werden in Scheiben ge-schnitten. Alle drei Gemüse werden nun in gewässertem Essig aufgekocht, in Gläser gefüllt, der Essig darüber-gegossen, die Gläser luftdicht verbunden und in Dunst ge-kocht. Diese Mischung läßt sich auf verschiedene Art zu-bereiten.

Maiskolben in Essig.

Die jungen Kolben des Speisemais, eine Sorte, welche kaum ein Drittel so groß wird als der gewöhnliche Mais, werden 5 Minuten in Salzwasser gekocht, dann läßt man sie abtropfen und erkalten. Nun kocht man kräftigen Essig mit Thymian und Lorbeerblatt auf, legt die Maiskolben in Gläser und gießt den erkalteten Essig darüber, verbindet gut und stellt die Gläser für 10 Minuten in den Dunst.

Mixed Pickles in Essig.

Verschiedene junge Gemüse, wie: fester Blumenkohl, geschlossener Wirsing, Karotten, Salatbohnen, Erbsen, kleine Zwiebeln, grüne Gurken, Maiskolben, Samen von Kresse, Radieschen, dünn geschnittener Rettich, werden in hübsche Teile zerlegt. Gurken, Radieschen, Kresse werden

tagsvorher gewaschen, mit Salz bestreut und miteinander aufgekocht, während alle anderen Gemüse einzeln in Salzwasser gekocht werden. Nun wird etwas gewässerter Essig mit weißem Pfeffer, Estragon, Lorbeerblättern und Dillenkraut gekocht und erkalten gelassen. Das Gemüse wird schön eingeschichtet, der Essig heiß darübergegossen und das Ganze luftdicht verbunden.

Paprika-Pickles.

Kleinere feste Schoten, grüne und rote, wischt man trocken ab und schichtet sie, ohne sie zu drücken, in einen Steintopf oder ein Glas fest ein. Nun siedet man ein entsprechendes Quantum Weinessig auf und fügt zu 1 Liter 4 kleine Löffel Salz und 1 halbe Muskatnuß dazu. Nach dem Aufkochen läßt man die Flüssigkeit überkühlen und gießt sie, noch warm, aber nicht mehr heiß, über die eingelegten Schoten. Man läßt erkalten und verbindet dann das Gefäß. In 5—6 Wochen sind die Pickles brauchbar.

Grüne Paradeis als Marmelade.

Nicht reif gewordene Paradeiser werden gewaschen, in Scheiben geschnitten und langsam ohne weiteren Zusatz zerkocht. Dann treibt man die Masse durch ein Haarsieb, wiegt sie und setzt die Hälfte des Gewichtes Staubzucker zu; man rührt womöglich den Saft einer Zitrone und etwas geriebene Schale oder Zitronenersatz ein. Dies kocht man dicklich ein und gibt ganz zuletzt ein Päckchen Vanillin dazu.

Paradeis als Mixed Pickles.

Zum Einlegen verwendet man 2 Teile Tomaten und 1 Teil Schalotten. Von diesen werden die Schalen abgezogen und die reinen Schalotten 10 Minuten lang in Salzwasser gekocht. Dann läßt man sie auf einem Haarsieb abtropfen und auskühlen. Nun werden die Tomaten mit den Schalotten gemischt, in entsprechende Gläser eingelegt und mit einer gekochten und erkalteten Mischung von 1 Liter Weinessig und 1 kleinen Löffel voll Salz übergossen und kühl gestellt. Falls man auch grüne Tomaten darunter einlegen will, werden diese für sich allein 3 Minuten lang in Salzwasser vorgekocht.

Paradeispiree.

Recht reife und rote Paradeis werden quer durchgeschnitten. Saft und Kerne ausgedrückt und ohne weitere Zutat in einer Kasserolle gekocht. Dann werden sie durch ein Sieb gestrichen, recht dick eingekocht, in Gläser gefüllt und möglichst mit etwas Fett vergossen. Die Gläser werden mit Pergamentpapier verbunden und für eine Stunde in den Dunst gestellt.

Paradeis in Salzwasser.

Kleine, feste, reife Paradeis werden in einen Steintopf eingeschichtet. Indessen kocht man ziemlich stark gesalzenes Wasser, läßt es auskühlen, gibt es über die Paradeis, beschwert diese und verbindet die Gläser mit Pergamentpapier.

Pilze in Salz einzulegen.

Die gereinigten Pilze werden dickblättrig geschnitten und in ein gleichweites Einsiedeglas lagenweise mit Salz eingelegt, und zwar rechnet man auf dreifingerhoch fest eingedrückte Pilze halb so hoch Salz. Die Schichten wechseln ab, oben kommt eine Lage Salz. Dann wird das Glas zugebunden. Bei Verwendung wird das Salz mit kaltem Wasser abgeschwemmt. Diese Art der Zubereitung der Pilze eignet sich für jede Sorte; besonders zweckmäßig ist es, billige Pilze auf diese Weise einzusieden.

Das Sterilisieren der Pilze

(bei allen genießbaren Schwämmen anzuwenden).

Die Pilze werden sorgfältig geputzt, geschnitten, gut gewaschen und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt; dann gibt man sie in eine Pfanne, salzt sie kräftig und dünstet sie bei mäßigem Feuer so lange, bis sie vom Saft bedeckt sind. Nach dem Erkalten füllt man sie in Sterilisiergläser, und zwar am besten in jene von »Jabs« oder von »Rex«, und sterilisiert bei 100 Grad anderthalb Stunden.

Das Sterilisieren feiner Pilze.

Kleinere Herrenpilze oder Champignons werden sorgfältig gewaschen, mit einer Zitrone gut abgerieben, trocknen gelassen und in einer Kasserolle mit etwas Zitronensaft oder

angesäuertem Wasser, Salz und Pfefferkörnern eine viertel Stunde lang gedünstet. Erkaltet, füllt man die Pilze in Gläser und sterilisiert sie durch 50 Minuten bei 96 Grad.

Das Trocknen der Pilze.

Die einfachste Methode, um Pilze aufzubewahren, ist wohl, sie zu trocknen. Die Pilze werden vorher nicht gewaschen, sondern nur von der Erde gereinigt, geschnitten und der starken Sonne so lange ausgesetzt, bis sie fast trocken sind. Dann werden sie auf Fäden aufgezogen und noch einmal getrocknet, bis sie beim Berühren rauschen.

Rote Rüben.

Man koche die Rüben nach dem Abwaschen in Wasser weich, kühle sie dann sogleich in kaltem Wasser, ziehe ihnen die Haut ab und schneide sie in Scheiben. Diese werden mit einem kleingeschnittenen Gemenge von Meerrettichwurzeln mit Anis und Kümmel in einen Porzellantopf oder ein Glas gefüllt. Man gießt mit aufgekochtem und wieder erkaltetem guten Weinessig darüber und bindet den Topf zu.

Gelbe Rüben-Marmelade.

Mittelgroße, schöne goldgelbe Rüben werden geschabt und so weich gekocht, daß sie sich leicht passieren lassen. Kristall-, Würfel- oder Stückzucker (auf 1 Kilogramm Rüben rechnet man 20 Dekagramm Zucker) taucht man in guten Weinessig und läßt ihn in glasierter Kasserolle spinnen. Dann gibt man ein Stückchen Ingwer oder Gewürznelken hinein und läßt es eine viertel Stunde lang kochen. Nun nimmt man das Gewürz heraus und gibt den Rübenbrei hinein, den man unter häufigem Rühren möglichst dick einkocht. Man füllt die Marmelade in Gläser und verwendet sie wie jede andere, doch muß man sie rasch verbrauchen, da sie nicht lange hält.

Paradeissoße in Flaschen.

Sehr reife Paradeis werden zerbrochen, in einen Topf gegeben und ohne weiteren Zusatz zerkocht. Hierauf passiert man sie durch ein Haarsieb und kocht die erhaltene Flüssigkeit nochmals auf, um sie dann sofort in reine, in

heißem Wasser stehende Flaschen einzufüllen. Nun verkorkt man sie fest, dreht den Flaschenhals in heißem Pech und verwahrt die Flaschen, ausgekühlt, im Keller stehend auf.

Das Trocknen von Paradeis.

Bei dem jetzigen Mangel an Gläsern ist es vorteilhaft, Paradeisäpfel durch Trocknen zu konservieren. Da man dazu keiner Zutaten bedarf und auch das Volumen der getrockneten Paradeis ein sehr kleines ist, ist diese Methode besonders praktisch. Die Paradeiser werden gewaschen, quer durchgeschnitten und auf einem Sieb über Dunst gelassen, bis sie zusammenfallen. Dann legt man sie nebeneinander, mit den Schnittflächen nach oben, auf ein Blech und stellt dieses nach dem Abkochen in die warme Röhre. Das Uebertrocknen kann an mehreren Tagen langsam erfolgen. Sind die Paradeiser fest geworden, reiht man sie auf eine Schnur und hängt sie zum Fertigtrocknen zwischen das Fenster. Vor der Verwendung werden die Paradeiser durch einige Stunden in kaltem Wasser geweicht, dann gekocht und wie frische zubereitet. Zum Aufgießen der Soße u. s. w. verwendet man das Wasser, in welchem die Paradeis geweicht wurden.

Pilzessenz.

Champignons oder Herrenpilze, eventuell auch Reizker, reinigt man gut, schneidet sie fein, gibt sie in eine Kasserolle und fügt auf 1 Kilogramm Pilze 1 Eßlöffel voll Salz und den Saft von 2 Zitronen hinzu. So dünstet man sie, gut zugedeckt, 10 Minuten lang auf langsamem Feuer. Den Saft seiht man ab, füllt ihn in kleine Fläschchen, die man, leicht verkorkt, für 10 Minuten in den Dunst stellt. Nun schlägt man die Korke fest ein, verpecht sie und hebt die Flaschen an kühlem Orte auf.

Essigpilze.

Kleine, fest geschlossene Pilze, am besten Steinpilze, läßt man 5 Minuten lang in kochendem Salzwasser »ziehen«. Dann gibt man sie auf eine Schüssel und übergießt sie mit erkaltetem Essig, in welchem man Lorbeerblatt, Thymian

und Pfefferkörner hat aufkochen lassen. Einige Stunden nachher sind die Pilze mit Essig durchzogen und können gegessen werden.

Pilze in Fett.

Gut gewaschene und geschnittene Pilze werden in Fett unter Zusatz von Salz etwa 20 Minuten lang gedünstet. Dann schüttet man die Pilze auf ein Sieb, sammelt den sich bildenden Saft und läßt beides erkalten. Die Pilze werden erkaltet in Gläser gefüllt, die Flüssigkeit wird erwärmt und darübergegossen. Durch den Zusatz von Fett, welches die Pilze luftdicht abschließt, halten die Pilze auch ohne Sterilisation.

Pikante Pilze.

Herrenpilze, Champignons oder andere Pilze werden geschnitten, mit Salz bestreut und 3 Tage unter jeweiligem Umrühren stehen gelassen. Nun stellt man das Gefäß auf den Herd, läßt 30 Minuten lang ziehen, seiht den Saft ab, fügt etwas Pfefferkörner, Muskatnuß, Ingwer und einige Nelken hinzu und läßt den Saft gut aufkochen und erkalten. Die Schwämme füllt man in Gläser, gießt den Saft darüber und sterilisiert durch 30 Minuten bei 80 Grad.

Schalotten oder Zwiebeln einlegen.

Kleine Zwiebeln oder besser Schalotten bestreut man mit Salz und läßt sie durch 24 Stunden stehen. Dann reibt man sie sauber ab, wäscht sie und läßt sie auf einem Sieb abtropfen. Nun kocht man etwas Essig, gibt die Zwiebeln nach und nach hinein und läßt sie so einige Minuten lang stehen. Man füllt sie in Gläser, die gut verbunden werden.

Gedünstete Schwämme im Dunst.

Schwämme, gleichgültig welcher Art, werden geputzt, geschnitten und ohne Wasserzusatz in einem Topf in die ziemlich warme Röhre gestellt und gedünstet. Hat sich reichlich Wasser gebildet, so füllt man die Pilze samt der Flüssigkeit in Gläser, gießt etwas zerronnenes Fett, gleichgültig ob Butter oder Oel, darüber, verbindet die Gläser luftdicht und läßt sie eine halbe Stunde lang im Dunst kochen. Diese Art der Pilzkonservierung bewährt sich vorzüglich, da die Pilze einen sehr frischen Geschmack behalten.

Einlegen von Schwämmen in Essig.

Pilze, gleichgültig welcher Sorte, werden, wenn sie klein sind, im ganzen gelassen, wenn sie groß sind, in Stücke geschnitten. Man setzt sie in wenig Wasser zu, das man aber noch bis auf den vierten Teil seines Volumens einkocht. Nun füllt man die Schwämme in Gläser, fügt etwas Weinessig und den eingekochten Saft dazu, verbindet luftdicht und kocht sie eine halbe Stunde lang im Dunst.

Soya aus Reizkern.

Reizker, die sich oft außerordentlich zahlreich vorfinden und sich nur schwer trocknen lassen, sind zur Saftbereitung sehr gut zu verwenden. Es gelangen nur die Köpfe, allenfalls noch recht junge, saftige Stiele zur Verwendung. Die Pilze werden in vier Teile gebrochen, genau auf Maden geprüft und gesäubert. Dann gibt man sie in einen irdenen Topf und bestreut sie mit grobem Salz. Man rührt sie gut durch und stellt den Topf zugedeckt über Nacht in den Keller. Am nächsten Tage sieht man den Saft durch ein Tuch, wobei man die Pilze gut ausdrückt und setzt ihm einen halben Kaffeelöffel Pfefferkörner, ebensoviel Neugewürz und etwas Ingwer zu. Man kocht den Saft nun eine halbe Stunde lang, sieht ihn durch, füllt ihn in kleine Fläschchen und kocht ihn durch 10 Minuten im Dunst. Man verkorkt die Fläschchen gut und übergießt die Korken mit Pech oder Siegelack.

-Spargel.

Frischer, ungewaschener Spargel wird gut geputzt und nach Stangenstärke sortiert. Inzwischen hat man Wasser zum Kochen gebracht, aber nur so viel, als zum Einlegen von 2, höchstens 3 Litergläsern Spargel nötig ist. Dann muß wieder frisches Wasser genommen werden, da sonst die weiße Farbe des Spargels leiden könnte. Das Wasser wird pro Liter mit etwa 15 Gramm Salz versehen. Wenn es kocht, gibt man eine Anzahl Spargelstangen, ungefähr den Inhalt eines Glases, auf einmal hinein. Nach 3 bis 5 Minuten werden sie mit dem Schaumlöffel herausgenommen, in kaltem Wasser abgekühlt, was zur Erhaltung der weißen Farbe beiträgt, abtropfen gelassen und dann gleich in das

Glas gefüllt. Die Packung muß recht dicht geschehen, und zwar so, daß die Stangen mit dem Kopf nach oben und kerzengerade stehen. Nun füllt man das Glas bis zum Rande mit dem Kochwasser des Spargels, schließt die Gläser sorgsam und stellt sie in den Kessel. Die Sterilisation wird in zwei Zeiten vorgenommen, und zwar dauert sie das erste mal bei 100 Grad Celsius eine volle Stunde. Nach 24 bis 30 Stunden werden dann die Gläser nochmals bei gleicher Temperatur, 30 Minuten im Kessel gelassen. Handelt es sich um breite, 2 Liter haltige Gläser mit Spargel, so müssen sie das erste mal 1 Stunde 20 Minuten und das zweitemal 40 Minuten kochen. Sollte ein Glas nicht geschlossen bleiben, so muß es sofort 20 bis 30 Minuten nachsterilisiert werden.

Suppenspargel.

Hiezu kann man ungleichmäßig starke Stangen und die Abschnitte von dem Stangenspargel verwenden, da die Hitze in die kurzen Stücke gleichmäßig dringt. Nach dem Schälen werden sie 5 Minuten lang in leicht gesalzenem Wasser vorgekocht, dann in kaltem Wasser gekühlt und sofort in die Gläser gepackt, sorgsam geschlossen, bei 100 Grad Celsius durch 1 Stunde sterilisiert und anderen Tags noch einmal 20 Minuten bei gleicher Hitze, falls es Liter- oder Halblitergläser sind. Bei Viertellitergläsern genügt eine Kochzeit von 40, das zweitemal von 20 Minuten bei 100 Grad Celsius.

Spinat.

Der Spinat wird gut geputzt, gewaschen und 15 Minuten lang gedünstet oder in möglichst wenig Wasser gekocht. Dann läßt man ihn auf einem Sieb abtropfen und abkühlen. Nun wird er fein gehackt und in Gläser gefüllt. Man kann ihn auch vollständig genußfertig zubereiten und einfüllen. Sterilisiert wird er bloß einmal, und zwar eine volle Stunde lang bei 100 Grad Celsius.

Passierter Spinat.

Spinat wird gut gewaschen, gekocht und durch ein Sieb getrieben, dann auf den Herd gestellt und noch einmal eingekocht. Der Spinat wird in Gläser gefüllt, es kommt oben auf eine dünne Schichte Fett. Die Gläser werden luftdicht verbunden und eine halbe Stunde lang im Dunst gekocht.

Eingelegter Zellersalat.

Die gebürsteten Zellerknollen werden in Wasser so lange weichgekocht, bis sie sich leicht durchstechen lassen, dann geschält und in Scheiben geschnitten. Diese Scheiben stellt man aufrecht in breite Gläser und gießt verdünnten, gekochten Weinessig darüber. Man verbindet das Glas und kocht den Zeller durch 15 Minuten im Dunst. Auch in gewöhnlichen Einsiedegläsern hält sich der Zeller auf diese Weise einige Monate hindurch frisch.

Zwiebeln.

Das Konservieren der Zwiebeln in Fett kann heute wohl für fast sämtliche Haushaltungen nicht in Frage kommen. Es empfiehlt sich die Anwendung folgenden Verfahrens: Die Zwiebeln werden sehr fein geschnitten, in eine große Pfanne gegeben, in das Rohr gestellt und ohne jeden Zusatz braun geröstet. Nun läßt man sie auf Hürden oder im Dörrsack trocknen und bewahrt sie dann in Organtinsäckchen auf.

Das Konservieren von Obst mit wenig oder ohne Zucker.

Apfel-Gelee.

6 Kilogramm Äpfel werden geschält, in Schnitten geschnitten und von dem Gehäuse befreit. Man legt die Apfelschnitten sofort in kaltes Wasser, um ihnen die Farbe zu erhalten. Ist man mit dem Schälen fertig, nimmt man sie heraus, setzt sie in einem passenden Gefäß übers Feuer und kocht sie, bis sie weich sind. Man schüttet den Apfelbrei auf ein Haarsieb und fängt den Saft, der durch das Sieb tropft, in einer irdenen Schüssel auf. Das Püree kann anderweitig verwendet werden. Dem Apfelsaft, von dem man ungefähr 1 halben Liter erhält, setzt man 1 Kilogramm 70 Dekagramm Zucker zu und etwas gekaufte Zitronensäure. Dies kocht man nun unter beständigem Rühren und Abschäumen bis zur Konsistenz des Breilaufs, läßt das fertige Gelee etwas überkühlen und füllt es in erwärmte Gläser, die man verbindet und aufbewahrt.