

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weck - Koche auf Vorrat

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen, [1941]

Zweiter Abschnitt: Gemüse

urn:nbn:de:bsz:31-57595



ZWEITER ABSCHNITT

Frishhaltungsanweisungen für Gemüse

Bisher war man gewohnt, nur Obst roh in Gläser zu füllen und dann zu erhitzen. Seit einiger Zeit hat man aber sehr gute Ergebnisse mit dem Frishhalten von roh eingefülltem Gemüse und Fleisch gemacht, so daß es zweckmäßig erscheint, die einzelnen Anweisungen einmal zusammenzustellen. Wenn auch, was naturgemäß erscheint, die Erhitzungszeit entsprechend länger ausgedehnt werden muß, so wird man doch eine Zeitersparnis feststellen können, da man Gemüse und Fleisch sofort nach dem Putzen und Zurechtschneiden in die Gläser füllen kann.

Allgemein gilt auch bei diesem Verfahren, daß beim Einstellen der Gläser das Wasser im Einkochtopf die Wärme des Glaseinhalts haben soll. Es darf nicht zu heiß sein. Zu große Wärmeunterschiede können zum Springen der Gläser führen. Der ganze Vorgang könnte aber dadurch nicht beschleunigt werden, denn bei Eintritt der Erhitzungszeit soll der Inhalt zunächst eine gewisse Wärme erreicht haben, um wirklich gründlich und gleichmäßig durchhitzt zu werden. Ferner ist zu beachten, daß die Erhitzungszeit erst dann beginnt, wenn das Thermometer die erforderliche Gradzahl erreicht hat.

Von den Gemüsen eignen sich nicht alle Sorten für dieses Verfahren, und zwar in erster Linie die nicht, die einen strengen Geruch oder Geschmack haben, den man auch bei der Zubereitung in frischem Zustand durch Abwellen und Fortgießen des ersten Kochwassers entfernen muß. Das sind vor allem Grün- oder Krauskohl, Spinat, Blumenkohl und zum Teil auch Kohlrabi. Andere Gemüse haben aber sehr gute Ergebnisse geliefert. Bewährte Anweisungen folgen. Die roh eingefüllten Gemüse fallen wohl etwas mehr zusammen als die vorgekochten. Deshalb muß man jene noch mehr als diese bis in den Rand hinein in die Gläser füllen. Die Flüssigkeit darf aber nur bis etwa zwei Finger breit unter dem Glasrand stehen, da sie andernfalls leicht auskochen und den

Verschuß gefährden könnte. Wenn man gerade heißes Wasser zur Verfügung hat, kann man die Gemüse mit heißem Wasser übergießen, andernfalls nimmt man kaltes Wasser. Bei der Verwendung öffnet man die Gläser am besten zwei Stunden vorher und gibt etwas Salz und, wenn man es liebt, eine Prise Zucker an den Inhalt. Dabei ist zu beachten, daß die roh eingefüllten Gemüse weniger Salz brauchen als die vorgekochten. Die Brühe, die nicht zum Gemüse verwendet werden kann, ergibt eine gute Suppe.

Bevor wir über die einzelnen Gemüsearten sprechen, machen wir besonders darauf aufmerksam, daß am besten nur hochwertiges Gemüse zur Frischhaltung benutzt wird. Man ist dann seines Erfolges sicher. Hochwertiges Gemüse kann man aber nur durch gute Bodenbearbeitung erzielen, und diese macht ja dem modernen Gartenbesitzer keine besondere Schwierigkeit mehr. Wir verweisen in diesem Zusammenhang nur auf die bekannten Wolf-Geräte. Sie ermöglichen eine viel gründlichere Bodenbearbeitung und steigern zudem den Ertrag bei weniger Arbeit.*

Artischockenboden

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min. bei 98 Grad C.

Von den frischen Artischocken entferne man die Blätter, schneide die harten Stellen aus, schäle die Boden und lege sie in gesalzenes und etwas gesäuertes Wasser. Dann koche man sie in Salzwasser, dem man etwas Zitronensäure zugesetzt hat, etwa 10 Min. vor, fülle sie in Gläser, übergieße sie mit dem durch Abstehen klar gewordenen heißen Kochwasser und erhitze sie.

Für das Vorkochwasser rechne man 10 g Salz und 2 Kristalle Zitronensäure auf 1 Liter Wasser.

Bleichsellerie siehe unter Sellerie!

Blumenkohl

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Der äußerlich schönste Blumenkohl ist durchweg stark gedüngt. Es empfiehlt sich deshalb, jeden Blumenkohl, in Röschen geteilt, unter öfterem Wechseln des Wassers zu wässern, und zwar etwa einige Stunden lang. Man erreicht durch das Wässern auch noch, daß verborgene Räuپchen und andere kleine Lebewesen aus ihren Schlupfwinkelchen hervorkommen. Nicht jeder Blumen-

* Wolfgerätefabrik, Betzdorf, Sieg.

Niemals schlechtes Obst zum Einkochen verwenden!

kohl behält seine weiße Farbe. Vielfach wird er gelb oder gar rötlich. Das zu verhindern ist fast nicht möglich. Es liegt lediglich an der Sorte und zum Teil wohl auch an der Art des verwendeten Düngers.

Den Blumenkohl zerlege man in möglichst große Röschen, die bequem in die Gläser hineingebracht werden können. Die dicken Stiele schneide man so weit wie möglich zurück und befreie sie von den Hüllblättchen und der dicken Haut. Man gebe die Röschen, nachdem sie gewässert sind, in offenem Topfe in kochend heißes Wasser, dem man einen Schuß Essig beigelegt hat, lasse sie kurz aufkochen, gebe sie auf ein Sieb, fülle sie heiß so in die Gläser, daß ihre Außenseiten nach außen liegen, übergieße sie mit kochendem Wasser ohne Salzzugabe, nach Belieben mit etwas Zitronensaft und erhitze sie.

Brechbohnen (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 100 Min., in weiten 120 Min., in 2-Liter-Gläsern 130 Min. bei 98 Grad C.

Die vorgerichteten Bohnen fülle man in die Gläser, übergieße sie bis 3 cm unter dem Rand der Gläser mit kochend heißem oder auch kaltem Wasser ohne Salz, stelle sie sofort unter Federdruck und erhitze sie.

Vorgekochte Bohnen fallen allerdings stärker zusammen und füllen das Glas besser.

Prinzeßböhnchen (roh)

Die ganz zarten Böhnchen, die noch keine Fäden gebildet haben, behandle man, nachdem man die beiden Spitzen abgeschnitten hat, wie Brechbohnen.

Schneidebohnen (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 100 Min., in weiten 120 Min., in 2-Liter-Gläsern 130 Min. bei 98 Grad C.

Zum Frischhalten eignen sich in erster Linie die Sorten mit vielem zartem Fleisch und kleinen Samen. Sie dürfen aber nicht zu lange gehangen haben. Da Bohnen, besonders die Schnittflächen dieser, durch das Liegen an der Luft leicht braun werden, verarbeite man sie möglichst schnell.

Die Bohnen befreie man sorgfältig von den Fäden, schnipple sie schnell, fülle sie in Gläser, übergieße sie bis 3 cm unter dem Rand der Gläser mit kochend heißem oder kaltem Wasser ohne Salz, stelle sie sofort unter Federdruck und erhitze sie.

Ringe sauber, trocken, luftig und flachliegend aufbewahren!

Bohnenkerne (Flageolets) (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 110 Min., in weiten 130 Min., in sehr weiten 150 Min. bei 98 Grad C.

Unter „Flageolets“, einem der feinsten Gemüse, versteht man die Samen der Bohnensorte „Chevriers grünbleibende Flageolets“, die eine weniger fleischige Hülse, aber stärker ausgebildete grüne Samen (Böhnchen) hervorbringt. Nur diese werden verwandt.

Die Böhnchen pale man ähnlich wie die Erbsen aus, fülle sie in die Gläser, übergieße sie mit heißem oder kaltem Wasser und erhitze sie.

Bohnen in Zuckeressig

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 70 Min. bei 98 Grad C.

Ganz zarte, junge Bohnen, die noch keine Fäden gebildet haben, koche man, nachdem man sie an den beiden Enden abgeschnitten hat, in leicht gesalzenem Wasser fast gar, fülle sie heiß in die Gläser, übergieße sie mit kochender Zuckeressiglösung aus 750 g Zucker auf 1 Liter Weinessig, etwas ganzem Zimt und Nelken ohne Korn, die in Mullsäckchen gebunden werden, und erhitze sie.

Bohnen mit Karotten in Zuckeressig

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 70 Min. bei 98 Grad C.

Die in etwa bohnen große Stücke oder Stifte geschnittenen Karotten oder Gelbrüben und junge, zarte, fadenlose, an den Spitzen abgeschnittene Bohnen koche man, jedes Gemüse für sich, in leicht gesalzenem Wasser halbgar, fülle sie so heiß wie möglich lagenweise in die Gläser, übergieße sie mit kochender Zuckeressiglösung, bereitet aus 750 g Zucker auf 1 Liter Weinessig und in Mullsäckchen gebundenem Zimt und Nelken ohne Korn und erhitze sie.

Dicke Bohnen (Saubohnen, Sumpfbohnen, Puffbohnen)

(Siehe unter Puffbohnen!)

Braunkohl

(Siehe Grünkohl!)

Dill (roh)

Erhitzungsdauer: 60 Min. bei 98 Grad C.

Frischen, gewaschenen Dill übergieße man mit Wasser und erhitze ihn. Er eignet sich vorzüglich zur Bereitung von Krebsen und Schleien in Dill und anderen Gerichten.

Endivie

Diese behandle man wie Spinat.

Erbsen

Wohl kein Gemüse wird so gern und so viel frischgehalten wie Erbsen. Aber nicht alle Ware, die angeboten wird, ist zum Frischhalten geeignet. Erbsen, die schon lange mit den Schoten oder, was noch schlimmer ist, ausgepalt in großen Haufen gelegen haben, sind in Gärung übergegangen. Man kaufe, wenn man sie nicht selbst im Garten hat, Erbsen nur in den frühen Morgenstunden und lasse sich die Gewähr geben, daß die Ware frisch gepflückt ist und nicht schon lange Zeit gelagert hat oder unterwegs gewesen ist. Derartige Ware läßt sich nicht frischhalten, weil sie schon verdorben ist, ehe sie eingelegt wird. Ähnliches gilt von zu reifen Erbsen oder solchen, die infolge ungünstiger Witterung nicht flott genug haben wachsen können. Überreife Erbsen sollte man nicht mehr frischhalten, sondern sie sogleich zum Genuß ausscheiden oder trocknen.

Des ferneren darf man nicht wahllos starke, mittlere und ganz starke Erbsen durcheinander kochen und einfüllen. Jede Stärke lege man schon beim Entkernen in eine besondere Schüssel. Das Einkochen ist andernfalls eine heikle Sache und endet meistens mit dem so gefürchteten Mißerfolg.

Erbsen verlieren, wie beim gewöhnlichen Kochen, so auch beim Frischhalten ihre Farbe zum großen Teil. Wenn frischgehaltene Erbsen eine grasgrüne Farbe haben, so ist das etwas Unnatürliches. Die Farbe kann nur erzielt werden durch Mittel, die in gesundheitlicher Beziehung nicht empfohlen werden können, z. B. durch Kochen der Erbsen in Kupferkesseln, mit Kupfersalzen oder ähnlichem.

1. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 110 Min., in weiten 130 Min., in 2-Liter-Gläsern 150 Min. bei 98 Grad C.

Frische, gesunde, noch nicht ganz ausgewachsene Erbsen wasche man, lasse sie abtropfen, fülle sie locker und nicht zu hoch in Gläser, übergieße sie bis 3 cm unter dem Rand der Gläser mit kochendheißem oder kaltem Wasser ohne Salz, stelle sie sofort unter Federdruck und erhitze sie. Bei der Verwendung gieße man die Brühe ab, dünste die Erbsen in üblicher Weise in frischem Fett, indem man einen Teil der Flüssigkeit aus dem Glase nebst ein paar Tropfen Maggi-Würze hinzugießt. Übriggebliebene Brühe kann man zu Suppen verwenden.

2. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Junge, zarte Erbsen wasche man tüchtig und lege sie auf ein Sieb. Je nach der Menge Erbsen erhitze man frische Butter, Butterschmalz oder reines, mög-

lichst selbstaugelassenes Schweineschmalz, lasse darin, wenn man den Geschmack liebt, eine feingehackte Zwiebel und etwas Petersilie anziehen, gebe dann die gewaschenen Erbsen mit etwas Salz hinein, decke den Topf zu, schüttele die Erbsen durcheinander und lasse sie mit frischgekochter Fleischbrühe fast gar dünsten. Hierauf fülle man sie heiß in die Gläser und erhitze sie. Vor der Verwendung tauche man das Glas nur so kurze Zeit in warmes Wasser, daß das Fett sich von der Glaswand löst und besser mit herauskommt, schüttele die Erbsen in einen geeigneten Topf, überstäube sie, wenn man sie sämig wünscht, mit etwas Mehl oder füge Knetbutter dazu und durchhitze sie vollständig.

Zuckererbsen (roh)

1. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 100 Min., in weiten 120 Min., in 2-Liter-Gläsern 130 Min. bei 98 Grad C.

Zarte, junge Zuckererbsen (Schäfen, Schoten) befreie man von den Fäden, wasche sie gründlich mehrmals in viel kaltem Wasser, lasse sie auf einem Seiher abtropfen, gebe sie in die Gläser, übergieße sie mit heißem oder kaltem Wasser und erhitze sie.

2. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Zarte, junge Zuckererbsen (Schäfen, Schoten) befreie man von den Fäden, wasche sie gründlich in viel kaltem Wasser und lasse sie auf einem Seiher abtropfen. In einem zweckmäßigen Topf lasse man gutes Fett heiß werden, gebe nach Geschmack feingehackte Zwiebel und Petersilie und, wenn diese gedämpft sind, die abgetropften Schoten hinein, streue etwas Salz darüber, schwenke sie im Topf um, lasse sie mit frischgekochter Fleischbrühe oder leichtem Salzwasser fast gar kochen, fülle sie heiß mit der Brühe in die Gläser und erhitze sie. Die Behandlung bei der Verwendung ist ähnlich wie die der Erbsen.

Grünkohl

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Schon durchgefrorenen Grünkohl wasche man, koche ihn 10 Min. in leichtem Salzwasser ab, lasse die Brühe ablaufen, hacke ihn grob (auch grobe Scheibe der Fleischhackmaschine!), fülle ihn nicht zu fest in Gläser, gieße Wasser darüber und erhitze ihn.

Auch der Gummiring muß stets die Erdbeermarken tragen!

Grünkohlgemüse

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Der gefrorene Grünkohl wird von den Stielen gestreift, gewaschen und in reichlichem siedendem Salzwasser schnell abgekocht. Man gießt den Kohl auf ein Sieb und läßt ihn gut abtropfen und auskühlen. Dann wiegt man ihn fein oder grob. Man erhitzt Schmalz und Butter, läßt einen Teelöffel geriebene Zwiebeln darin hellgelb werden und gibt den Kohl hinzu, den man tüchtig durchdünsten läßt und mit Salz und 1 Prise Pfeffer abschmeckt. Heiß in vorgewärmte Gläser gefüllt, erhitzt man ihn. Beim Gebrauch wird das Gemüse kalt aus dem Glase genommen, mit Mehl überstäubt und mit $\frac{1}{8}$ Liter kräftiger Fleischbrühe durchgekocht.

Gurken

Diese einzukochen empfiehlt sich besonders deshalb, weil dann das häufig vorkommende Schimmeln verhindert wird. Wenn die Gradhöhe und die Erhitzungsdauer eingehalten werden, werden die Gurken jeden Gaumen befriedigen.

Salzgurken

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 80 Grad C.

Halbausgewachsene, tadellose und unbeschädigte Gurken lege man, nachdem sie sauber abgeburstet und gewaschen und die beiden Enden etwas abgeschnitten worden sind, 24 Stunden in ein Gefäß mit Wasser, damit die etwa vorhandenen bitteren Stoffe herausgezogen werden. Dann lege man sie auf die übliche Weise mit den Gewürzkräutern in die Gläser, übergieße sie mit einer abgekochten Salzbrühe aus 1 Liter Wasser und etwa 45 g Salz und erhitze sie.

Gewürzgurken (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 80 Grad C.

24 etwa fingerlange Gurken putze und wasche man, mische sie mit Perlwiebeln und schichte sie in die Gläser. Darüber gieße man $\frac{1}{4}$ Liter Kräuteressig mit knapp $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, je $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz und Zucker und je Glas 1 Lorbeerblatt, einigen Senf- und Pfefferkörnern und erhitze.

Benutzen Sie immer WECK-Erzeugnisse mit der Erdbeermarkel!

Süßsaure Gurken (roh)

1. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 80 Grad C.

15 etwa 10 cm lange Gurken putze man, wasche sie, durchsteche sie mehrmals mit einem Hölzchen und schichte sie in die Gläser. Dazu gebe man $\frac{1}{4}$ Liter Kräuternessig mit stark $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, je 1 Kaffeelöffel Salz und Zucker und je Glas 1 Lorbeerblatt, einigen Senfkörnern, 3 Pfefferkörnern und einigen Zwiebelscheiben und erhitze.

2. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 10 Min., in weiten 20 Min. bei 80 Grad C.

Man lege mittlere, schöne, fleckenlose Gurken 1 Tag in Salzwasser. Hierauf lege man sie in Gläser, gebe die erforderlichen Gewürze hinzu, übergieße sie mit einer Lösung aus halbkaltem abgekochtem Wasser und halb Weinessig und erhitze.

Essiggurken (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 70 Grad C.

Tadellose, unbeschädigte, nach der Größe ausgesuchte Gurken wasche man sauber, reibe sie ab, lege sie in einen steinernen Topf, bestreue sie mit grobem Salz, lasse sie 24 Stunden zugedeckt stehen und reibe sie darauf nochmals ab. Dann fülle man sie der Größe nach mit den erforderlichen Kräutern in einen Topf, übergieße sie mit gutem, kochendheißem Weinessig, den man aber nur bis zum Kochen erhitzt hat, weil er, wenn er wallend kocht, an Duft verliert, und stelle sie 8 Tage zugedeckt fort. Darauf fülle man die Gurken ihrer Größe nach mit den Kräutern in Gläser, gieße den Essig darüber und erhitze sie. Wenn der Essig sehr scharf ist, empfiehlt es sich, 1 Liter Essig mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser zu verdünnen. – Häufig wünscht man, daß Gurken eine möglichst grüne Farbe haben. Diese ist aber unnatürlich. Sie kann erreicht werden, wenn man den Essig in Kupfertöpfen kocht. Aus Rücksicht auf die Gesundheit ist es aber wohl zu empfehlen, das Färben zu unterlassen.

Weingurken (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 80 Grad C.

Kleine Gurken wasche man, lasse sie 24 Stunden eingesalzen stehen und schichte sie in die Gläser. $\frac{1}{4}$ Liter Wein, 1 Eßlöffel Citrovinessig und 1 Kaffeelöffel Zucker mit einigen Pfeffer- und Senfkörnern lasse man zum Kochen kommen, gieße dies über die Gurken und erhitze sie.

Senfgurken (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 70 Grad C.

Reife, gelbe, aber ja nicht zu weiche Gurken irgendeiner Schlangengurkenart schäle und hälft man, befreie sie mit einem nicht anlaufenden Löffel von den Kernen, schneide sie in etwa 6 cm lange und 3 cm dicke Stücke, lege sie in eine Schüssel, bestreue sie mäßig mit Salz und lasse sie eine Nacht stehen. Dann trockne man die Gurken sauber ab, fülle sie in die Gläser, indem man die Zwischenräume mit weißen Senfkörnern, kleinen Meerrettichstückchen und kleinen Zwiebelchen ausfüllt, übergieße sie mit kochendem, geschäumtem Weinessig und erhitzte sie.

Zuckergurken (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 70 Grad C.

Die wie Senfgurken vorbereiteten Stücke setze man mit halb durch Wasser verdünntem Essig aufs Feuer, lasse sie einige Male aufwallen, lege sie dann kurz in kaltes Wasser und lasse sie dann in einem Sieb oder Tuch abtropfen. Dann koche man für je 1 kg Gurken $\frac{1}{2}$ kg Zucker mit etwas Zimt und Nelken und $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig $\frac{1}{4}$ Stunde, schäume währenddessen mehrmals ab, gieße die Lösung heiß über die in die Gläser gefüllten Gurkenstreifen und erhitzte.

Gurkensalat (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 70 Grad C.

Die Gurken müssen in recht kühler Tageszeit gepflückt sein. Von der Sonne durchwärmte Gurken, die obendrein nach der Abnahme noch längere Zeit liegen und welk geworden sind, dürfen nicht verwendet werden, weil sie gären und in den Gläsern verderben.

Die Gurken schäle man, schneide sie mit dem Messer in dicke Scheiben und fülle sie sofort nicht sehr fest in die Gläser, damit sie nicht Saft ziehen. Man gieße rohen, zur Hälfte mit Wasser verdünnten, möglichst farblosen Essig oder Zitronensaft darüber und erhitzte sie. Bei Verwendung nicht farblosen Essigs werden die Gurken leicht bräunlich.

Beim Gebrauch nehme man die Gurken aus dem Glase, lege sie auf ein Sieb und salze sie, wenn der Essig abgelaufen ist, in einer Schüssel. Das Salz lasse man etwa eine Viertelstunde etwas durchziehen, ehe man die übrigen Zutaten dazumengt. Man verwende beim Anrichten frischen Essig, Maggiwürze und Öl und trage recht kalt auf.

Gemischtes Eingemachtes (Mixed Pickles) (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 70 Grad C.

Ganz kleine, junge, fleckenlose Gürkchen bestreue man mit Perlzwiebeln, unreifen Früchten der Kapuzinerkresse (falschen Kapern) und Salz und stelle sie 24 Stunden fort. Tags darauf trockne man sie sauber ab und fülle sie schichtenweise mit Blumenkohl, jungen grünen Bohnen, Erbsen, in Scheiben geschnittenen Karotten, jungen Maiskölbchen und was sonst noch der Garten hervorbringt, in die Gläser (all dies ist für sich in leicht gesalzenem Wasser zuvor halbweich zu kochen!), übergieße das Ganze mit abgeschäumtem, kochendem Essig und erhitze es.

Gurkengemüse (Schmorgurken)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Reife, geschälte, entkernte Gurken schneide man in beliebige Stücke, koche diese in leichtem Salzwasser mit Essigzugabe fast gar, schütte sie auf einen Seiher, fülle sie sofort in beliebige Gläser, übergieße sie mit der Kochbrühe und erhitze sie. Beim Gebrauch bereite man eine braune Tunke, die mit Essig und saurem Rahm gewürzt wird, oder eine weiße Buttertunke, die mit Eigelb abgerührt und mit Maggiwürze und Zitronensaft gewürzt wird.

Pfeffergurken (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 70 Grad C.

Möglichst kleine, fleckenlose Gürkchen wasche undbürste man tüchtig und lasse sie, mit Salz durchstreut, eine Nacht in einem Gefäß stehen. Dann fülle man die Gurken, untermischt mit Dill, Estragon, Pfeffer oder Pfefferkraut, Lorbeerblättern, Meerrettich (in Stückchen geschnitten) und kleinen Zwiebelchen in Gläser, übergieße sie mit abgeschäumtem, kochendem Essig und erhitze sie.

Haferwurzeln

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Die Wurzeln des zuträglichen Gemüses wasche man tüchtig, schabe sie mit einem Messer sauber ab und lege sie sofort in kaltes Wasser. Dann schneide man die Wurzeln in etwa 3 cm lange Stückchen, lege sie in kochendes, leicht gesalzenes Wasser, koche sie fast gar, fülle sie heiß in Gläser, übergieße sie mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser und erhitze sie.

Auch der Gummiring muß stets die Erdbeermarke tragen!

Hopfensprossen

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Beim Anbau des Hopfens wird im Frühjahr ein großer Teil der jungen Sprossen entfernt, und nur die stärksten Sprossen werden an der Pflanze gelassen. Die jungen Sprossen sind aber das feinste Gemüse, das die Pflanzenwelt uns geben kann, und sollten in jenen Gegenden, in denen der Hopfen gepflanzt wird, gesammelt und gegessen oder frischgehalten werden.

Die aus der Erde herausgeholt, vollständig weißen, überflüssigen Triebe wasche man tüchtig, koche sie in leichtem Salzwasser, fülle sie in Gläser, übergieße sie mit dem klaren Abkochwasser und erhitze sie.

Falsche Kapern

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 70 Grad C.

Hierunter versteht man entweder die unreifen, grünen Knospen der Sumpfdotterblume (*Caltha palustris*), einer im Frühjahr sehr häufig auf feuchten Wiesen wachsenden Pflanze, oder aber auch die unreifen, grünen Früchte der Kapuzinerkresse (*Tropaeolum*).

Die Früchte wasche man, bestreue sie mit Salz und stelle sie 24 Stunden fort. Dann trockne man sie ab, fülle sie in Gläser, übergieße sie mit kochendem Weinessig und erhitze sie.

Karotten (Mohrrüben, Möhren, Gelbrüben, Wurzeln) (roh)

1. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Möglichst junge, schöne, zarte Wurzeln putze und wasche man schnell und gründlich, ohne sie lange im Wasser liegen zu lassen, da sie sonst ihrer besten Bestandteile beraubt werden. Dann fülle man sie in die Gläser, gieße heißes oder kaltes Wasser darüber und erhitze sie.

2. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Die frühen kleinen, länglichen und die frühen runden Sorten werden meist ganz, die späten größeren in Stiftchen, Scheiben oder Würfel geschnitten eingelegt. Die frühen länglichen koche man etwa 5, die kurzen runden etwa

Die Gläser Marke WECK reinigt man in heißer iMi-Lösung!

15 Min., die spätem so lange, bis sie dem Fingerdruck nachgeben, in leichtem Salzwasser. Hierauf lasse man Butter oder sonst gutes Fett heiß werden, gebe nach Geschmack und Belieben feingeschnittene Zwiebel und Petersilie und, nachdem diese angedämpft sind, die Karotten hinein, schwenke den Topf und lasse die Karotten einige Minuten dünsten. Dann gieße man frischgekochte Fleischbrühe (auch von frischgekochtem Schweinefleisch) oder, wenn man diese nicht hat, von dem Kochwasser, in dem die Karotten gekocht wurden, dazu und lasse die Karotten fast gar dünsten. Man fülle sie heiß in Gläser und erhitze sie. Vor der Verwendung gebe man die Karotten in heiße Butter, fülle sie mit der Brühe aus dem Glase auf, schwenke sie um und erhitze sie oder stelle mit der Brühe aus dem Glase eine weiße Einbrenne her und koche die Karotten darin kurz auf.

Kerbelrüben

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Das hochfeine Gemüse ist leider noch sehr wenig bekannt. Die Rübchen sind am besten im Winter, zu welcher Zeit sie auch frischgehalten werden sollen.

Die Rübchen wasche man, bringe sie in einem geeigneten Topf mit kaltem Wasser aufs Feuer, lasse sie einmal aufwallen und streife dann wie bei Mandeln die Haut ab. Dann schmore man die Rübchen in heißer Butter oder sonstigem gutem, reinem Fett, überstreue sie mit etwas Salz, gieße frischgekochte Fleischbrühe (auch gute fette Schweinefleischbrühe) daran und lasse sie fast gar dünsten. Man fülle sie heiß in Gläser und erhitze sie.

Beim Anrichten bräune man Weizenmehl mit Butter und einer Prise Zucker und Salz, gieße die Brühe aus dem Glase hinzu und lasse die Rübchen darin schnell aufkochen.

Knollenziest (*Stachis tuberifera*)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Die im Herbst geernteten Knöllchen reinige man gut, koche sie in leicht gesalzenem Wasser fast weich, fülle sie heiß in Gläser, übergieße sie mit kochendem Wasser und erhitze sie.

Kohlrabi

1. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 110 Min. bei 98 Grad C.

Man schält junge, zarte Kohlrabi, schneidet sie in Scheiben oder Stäbchen und legt sie über Nacht in klares kaltes Wasser. Dadurch wird der scharfe Geschmack entzogen. Am andern Tag gibt man die Kohlrabi in frisches, kochen-

des Wasser, dem man einen Schuß Essig beigelegt hat, und läßt sie 2—3 Mal aufkochen. Mit einem Schaumlöffel hebt man die Kohlrabistückchen aus der Brühe, legt sie noch einmal kurz in klares kaltes Wasser und füllt sie sodann locker in die Gläser. Die Kohlrabi werden dann mit frischem kaltem oder heißem Wasser übergossen und erhitzt.

2. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Zarte, nicht holzige Kohlrabi schäle man, schneide sie beliebig in Stifte oder Scheiben, gebe diese in kochendes, leicht gesalzenes Wasser und koche sie fast gar. Dann gieße man sie auf einen Seiher zum Abfließen. Unterdessen lasse man gutes Fett in einem geeigneten Topf heiß werden, gebe eine feingehackte Zwiebel und, wenn diese etwas angedämpft ist, die Kohlrabi hinein, schwenke sie in dem Topf um, lasse sie einige Minuten zugedeckt dünsten, gebe Salz, beliebiges Gewürz und frischgekochte Fleischbrühe (auch Schweinefleischbrühe) darüber, lasse sie fast gar kochen, fülle sie dann mit der Brühe heiß in Gläser und erhitze sie.

Vor der Verwendung tauche man das Glas in warmes Wasser, damit sich das Fett löst und der Inhalt besser auslaufen kann.

Kopfsalat Diesen behandle man wie Spinat.

Krauskohl Siehe Grünkohl!

Kräuter für Kräutertunken

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 45 Min., in weiten 60 Min. bei 98 Grad C.

Bohnenkraut, Basilikum, Borretsch, Dill, von diesem recht viel, ferner Estragon, Fenchel, Majoran, Petersilie, Pimpinelle, Portulak, Salbei, Sauerampfer (recht viel), Thymian, Weinraute und Wermut wasche und verlese man tüchtig und lasse sie in einem Haarsieb abtropfen. Dann wiege man die Kräuter fein, fülle sie dicht in Gläser, übergieße sie mit nicht zu starkem Essig und erhitze sie.

Bei der Verwendung gebe man von den abgetropften Kräutern etwa 2 Eßlöffel voll auf 1 Liter Tunke.

Kürbis

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 80 Grad C.

Die Kürbisse sollen ein möglichst feines, zartes, tiefgelbes Fleisch haben, das sich beim Kochen nicht verfärbt.

Den Kürbis schneide man in zwei Hälften, entferne das Kernhaus und das Mark mit einem nicht anlaufenden Löffel, schneide das Fleisch in Streifen, schäle diese, schneide dann die Streifen in etwa 5 cm lange und 2 cm dicke Stücke und steche kleine Kugeln aus. Der Abfall kann natürlich auch verwendet werden. Die Stücke oder Kugeln koche man in leichtem Essigwasser, bis sie sich durchstechen lassen, fülle sie in Gläser, übergieße sie mit kochender Zuckeressiglösung aus 750 g Zucker und 1 Liter Essig und erhitze sie.

Kürbis wie Melonen

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 80 Grad C.

Einen grünen Melonenkürbis schneide man in Hälften, entferne mit einem nicht anlaufenden Löffel die Kerne und das weiche Innere, teile die Hälften in Streifen, schäle diese, schneide sie in 5 cm lange und 3 cm breite Stücke und lege diese über Nacht in nicht zu scharfen Essig. Am anderen Morgen lasse man die Stücke vollständig trocken abtropfen. Dann läutere man auf 1 kg Kürbis $\frac{1}{2}$ kg Zucker, koche darin die Stücke so lange, bis sie ganz klar aussehen, fülle sie mit dem Saft heiß in die Gläser und erhitze sie.

Ingwerkürbis

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 80 Grad C.

Den Kürbis behandle man, wie in der vorstehenden Anweisung angegeben ist, koche aber mit dem Zucker noch etwas in Mullsäckchen gebundenen Zimt und ganzen Ingwer, den man aber nach dem Kochen abtrocknet und zu weiterer Verwendung aufhebt.

Mairüben

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Die Rüben wasche man, schäle sie, schneide sie in große Würfel oder in Streifen, koche sie in leichtem Salzwasser, bis sie dem Fingerdruck nachgeben, fülle sie heiß in die Gläser, übergieße sie mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser und erhitze sie. Das Kochwasser hat einen unangenehmen Geschmack und wird deshalb am besten nicht verwendet.

Beim Einfüllen



heißem Inhalte in die Gläser stellt man diese auf ein mehrfach zusammengeschlagenes feuchtes Tuch!

Mais

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 98 Grad C.

Die Kölbchen des amerikanischen Zuckermais befreie man, wenn sie bereits vollständig ausgebildet sind, aber noch ganz weiche, weiße Körner haben, von ihren Hüllblättern, koche sie in leicht gesalzenem Wasser halbweich, fülle sie heiß in die Gläser, übergieße sie mit dem heißen, durch Stehen geklärten Kochwasser und erhitze sie.

Mais in Essig

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 15 Min., in weiten 20 Min. bei 98 Grad C.

Die von ihren Hüllblättern befreiten, etwa fingerdicken Kölbchen bestreue man in einem geeigneten Gefäß mit Salz und lasse sie 24 Stunden stehen. Dann trockne man die Kölbchen ab, fülle sie schichtenweise mit Estragon und weißem Pfeffer in Gläser, übergieße sie mit kochendem Weinessig und erhitze sie.

Mais in Zuckeressig

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 15 Min., in weiten 20 Min. bei 98 Grad C.

Etwa fingerdicke Kölbchen koche man halbweich, fülle sie heiß in Gläser, übergieße sie mit kochender Zuckeressiglösung aus 750 g Zucker auf 1 Liter Essig und etwas in ein Säckchen gebundenen Nelken und Zimt und erhitze sie.

Mangold

1. Mangoldblätter

Diese werden wie Spinat behandelt.

2. Mangoldstiele (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Die Stiele befreie man von den Blatteilen, schneide sie in etwa fingerlange Stifte, fülle sie in die Gläser, übergieße sie mit heißem oder kaltem Wasser und erhitze sie. Man richte sie später mit einem holländischen Beiguß oder ähnlichem an.

Sagen Sie Ihren Bekannten



daß nur der von „einwecken“ sprechen darf, der ausschließlich die Gläser und Geräte Weltmarke WECK, der Firma WECK Oflingen benutzt!

Melde oder Melle

behandle man wie Spinat.

Meerkohl

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Dieses in Deutschland verhältnismäßig seltene Gemüse stammt aus dem Mittelmeergebiet. Es gedeiht nur gut auf sehr leichtem Boden und verlangt viel Feuchtigkeit. Die im Frühjahr erscheinenden, gebleichten, dicken Blattstiele geben ein sehr feines, dem Spargel ähnliches Gemüse.

Die Blattstiele wasche man, schneide sie der Höhe der Gläser entsprechend zu, koche sie in leichtem Salzwasser, bis sie dem Fingerdruck nachgeben, fülle sie heiß in die Gläser, übergieße sie mit dem Kochwasser, das man einige Minuten stehen läßt, damit es sich kläre, und erhitze sie. Die Abfälle behandle man ähnlich wie Bruchspargel.

Melonen

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 80 Grad C.

Diese behandle man wie Kürbis als Melone.

Mischgemüse

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Minuten, in weiten 120 Minuten bei 98 Grad C.

Man nehme nur junge Gemüse, und zwar eignen sich am besten dazu Blumenkohl, Kohlrabi, Bohnen, Gelbrüben und Erbsen. Blumenkohl und Kohlrabi werden einige Stunden oder am besten über Nacht in Wasser gelegt, damit sie den ihnen anhaftenden starken Geschmack verlieren. Dann lasse man diese beiden Gemüse jedes für sich aufkochen. Es genügen 2—3 Wall, da sie sonst zu weich werden. Erst jetzt werden diese Gemüse zusammen mit den übrigen, die noch roh sind, schichtenweise oder, wenn man es liebt, auch gleich untermischt, recht locker, in die Gläser gefüllt, mit kaltem oder heißem Wasser übergossen und erhitzt.

Paprikaschoten

Erhitzungsdauer: 30 Min. bei 85—90 Grad C.

Die grünen Paprikaschoten werden mit einem reinen Tuche sauber abgewischt, in passende Gläser gestellt (am besten einmal die Spitze nach oben, einmal nach unten, so wird der Platz am besten ausgenützt), mit leichtem, etwas

gesalzenem Essigwasser übergossen und bei 80–90 Grad 25–30 Min. erhitzt. Schöner sieht der rote Paprika aus. Entweder werden die Schoten ganz sterilisiert, oder man zerteilt sie in passende Stücke, nimmt die Kerne heraus, füllt die Gläser und verfährt weiter, wie oben angegeben ist. Man kann diese Stückchen später unter Mixed Pickles mischen, wodurch man ein prächtiges Aussehen erzielt.

Man fülle abwechselnd grüne, gelbe und rote Schoten roh und ungeschält sehr fest in die Gläser, übergieße sie mit einer leichten Salzlösung und erhitze.

Grüne Paprikaschoten in Tomatenbrühe

Erhitzungsdauer: 60 Min. bei 90 Grad C.

Man kocht die reifen Tomaten wie üblich, reibt sie durch ein Haarsieb und kocht die erhaltene Brühe noch etwas ein. Unterdessen schneidet man den Stiel und den oberen Teil der Paprikaschoten ab, entfernt die Samenkern und Rippen, brüht die Schoten mit siedendem Wasser ab, damit sie ihre Schärfe verlieren, und läßt sie dann gut abtropfen. Es ist selbstverständlich, daß man nur Schoten der großen, fleischigen Sorten nimmt, die sich zu dieser Bereitung besonders eignen. Nun steckt man in je eine große Schote zwei kleinere und stellt sie in das Glas, bis es fast vollgefüllt ist. Mittlerweile ist die Tomatenbrühe genügend eingekocht. Man gießt sie auf die Paprikaschoten und erhitzt. Die grünen Schoten nehmen sich in der roten Brühe sehr hübsch aus. Will man dann im Winter oder Frühjahr „gefüllte Paprika“ essen, so kocht man etwas Reis halbweich, hackt ziemlich fettes Schweinefleisch, mischt es zum Reis, gibt 1 Ei und Salz dazu und füllt die Schoten mit dieser Masse dreiviertel voll. Darauf macht man aus Schweinefett und Weizenmehl eine helle Mehlschwitze, gießt mit kaltem Wasser und der Tomatenbrühe aus dem Glase auf, gibt die gefüllten Paprikaschoten hinein und läßt sie kochen, bis der Reis weich ist. Ist die Tunke etwas sauer, so gibt man je nach Geschmack eine Prise Zucker oder etwas Sahne dazu.

Gedünstete grüne Paprika

Erhitzungsdauer: 30 Min. bei 90 Grad C.

Man schneidet kleinere Schoten, die zum Füllen unbrauchbar sind, nachdem man sie entkernt hat, in nudelartige Streifen. In eine Kasserolle gibt man Schweinefett. Wenn dieses warm geworden ist, dünstet man feingeschnittene Zwiebelscheiben darin ein wenig an und gibt die Paprikanudeln hinein. Man dünstet diese halbweich. Dann füllt man die Masse in ein WECKglas, gießt obenauf etwas heißes Schweinefett, schließt das Glas und erhitzt. Beim Gebrauch wärmt man die Masse auf und gibt sie warm als Beigericht zu Eier Speisen.

Paprika mit Tomaten

Erhitzungsdauer: 40 Min. bei 90 Grad C.

Man dünstet nudlig geschnittene Paprikaschoten mit etwas feingeschnittener Zwiebel in Schweinefett halbweich, wäscht einige Tomaten, zerschneidet sie, nachdem man die Kerne entfernt hat, in Stücke, gibt diese zu dem Paprika und läßt dünsten, bis die Tomaten gar sind. Dann füllt man die Masse in Gläser von WECK und erhitzt. Beim Gebrauch erwärmt man das Gericht und reicht es, mit weich gedünstetem Reis umlegt. Es ist ein ausgiebiges und nahrhaftes Abendessen.

Pastinaken

Auch dieses Gemüse findet man in deutschen Gärten noch sehr wenig verbreitet.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

1. Anweisung

Manbürste die Wurzeln unter Wasser tüchtig ab, schäle sie, schneide sie in Stiftchen oder Würfel, lege diese zunächst in Wasser, gebe sie dann in kochendes, leicht gesalzenes Wasser, lasse sie einmal aufkochen, fülle sie in Gläser, übergieße sie mit dem durch Stehen etwas geklärten Kochwasser und erhitze sie.

2. Anweisung

Man dünste die nach vorstehender Anweisung abgekochten Pastinaken kurze Zeit in Butter oder anderem Fett mit fein gehackter Zwiebel und Petersilie, lösche sie mit dem Kochwasser oder frischer Fleischbrühe ab, fülle das Ganze in Gläser und erhitze es.

Puffbohnen

(dicke Bohnen, Saubohnen, Sumpfbohnen)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Gewöhnliche Puffbohnen werden im Glase leicht braun und an den Stellen, wo die Flüssigkeit im Glase aufhört, ganz dunkel. Man zieht deshalb vielfach

Verlangen Sie



auch für Ihren alten Gläserbestand ausdrücklich Ringe Weltmarke WECK mit dem Erdbeerschutzzeichen! WECK bietet nur Garantie, wenn auch Ringe Weltmarke WECK verwendet werden!

die weißblühende und weißbleibende Konservenpuffbohne vor, die im Glase hell-grünlich-grau bleibt. Diese schmeckt aber nicht so kräftig wie die gewöhnliche Puffbohne.

Die Bohnen koche man in sprudelnd kochendem Salzwasser gar, schütte sie auf einen Seiher und tauche diesen rasch in kaltes Wasser. Dadurch erhält man die Farbe möglichst hell. Dann fülle man die Bohnen in die Gläser, übergieße sie mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser und erhitze sie. Schmackhafter sind sie, wenn man sie mit dem Kochwasser, das etwas gestanden hat, übergießt, jedoch bleibt die Farbe nicht so hell.

Rhabarber (roh)

1. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 80 Grad C.

Zuckerlösung: 500 g Zucker, in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser geläutert, für etwa 2 kg.

Der Rhabarber ist das erste Gemüse unseres Gartens. Leider wird er in den deutschen Haushaltungen noch viel zuwenig benutzt. Er liefert eines der gesündesten, wohlschmeckendsten und erfrischendsten Gerichte.

Die von der Pflanze vorsichtig abgedrehten, nicht abgeschnittenen Blattstiele wasche man, lasse zarte Stengel ungeschält, andere schäle man und schneide sie in Würfel oder Stiftchen. Diese bestreue man mit Zucker, lasse sie 2 bis 3 Stunden stehen, fülle sie dann mit dem Saft in die Gläser und erhitze sie.

2. Anweisung

Zuckerlösung: 500 g Zucker, in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser geläutert, für etwa 2 kg Rhabarber.

Etwa 2 kg geschälten, in Stiftchen oder Würfel geschnittenen Rhabarber lege man roh in eine Schüssel, übergieße ihn mit dem kochend heißen, geläuterten Zucker und rühre dies vorsichtig mit einem Löffel durcheinander. Dann fülle man den Rhabarber, der zusammengefallen ist, mit dem Saft noch heiß in die Gläser und erhitze ihn.

Den Zucker läutere man auf gelindem Feuer, da er sonst leicht anbrennt.

Bestehen Sie darauf,



daß Ihnen Ihr Händler nur Gummiringe, Gläser und Geräte Weltmarke WECK verkauft! Verlangen Sie auch für Ihren alten Gläserbestand ausdrücklich Ringe Weltmarke WECK mit dem Erdbeerschutzzeichen!

Rosenkohl (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 100 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Man nehme Rosenkohl, der nicht mit Jauche oder Fäkalien gedüngt ist. Gut ausgebildete und möglichst feste Röschen, die von den beschädigten und angewelkten Blättern befreit und sauber gewaschen worden sind, fülle man in die Gläser, übergieße sie mit Wasser und erhitze sie.

Rosenkohl kann man auch fertig, nur in Butter oder Fett gedünstet, frischhalten, jedoch werden die Röschen bei dem späteren Heißmachen leicht zu weich und unansehnlich.

Rotrüben

(Rote Bete, Rote Rane, stellenweise auch Karoten genannt)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 30 Min. bei 80 Grad C.

Die Rüben sollen möglichst durch und durch dunkelrotes Fleisch haben, das sich beim Kochen nicht verfärbt.

1. Anweisung

Durch Abdrehen, nicht Abschneiden, entferne man die Blätter von den Rüben, wasche diese sauber und lasse sie in einem geeigneten Kochtopfe so lange kochen, bis sie weich geworden sind, was ungefähr in 2 Stunden der Fall sein wird. Dann schrecke man sie schnell in kaltem Wasser ab, ziehe die Haut ab und schneide die Knollen in nicht zu dünne Scheiben. Diese gebe man mit einigen Meerrettichstückchen, etwas Pfefferkörnern, Koriander, Lorbeerblättern, alles in ein Mulsäckchen gebunden, in ein Gefäß, übergieße sie mit kochendem, halbverdünntem Weinessig und lasse sie über Nacht stehen. Als dann fülle man die Scheiben in Gläser, übergieße sie mit der Brühe ohne die Gewürze und erhitze sie.

2. Anweisung

Die vorbereiteten Rübenscheiben übergieße man mit der kochenden Zuckerssiglösung (aus 500 g Zucker mit 1 Liter Essig, etwas in Mulsäckchen gebundenen Nelken, Senfkörnern und ganzem Ingwer), lasse sie ebenfalls über Nacht stehen und erhitze sie dann, und zwar ohne die Gewürze, jedoch mit einem Stückchen Lorbeerblatt.

Teltower Rübchen

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Die Rübchen putze man sauber, teile die größeren durch einen Kreuzschnitt ein wenig auf, wasche sie gut, möglichst in warmem Wasser, lege sie in kochen-

des, leicht gesalzenes Wasser und koche sie einige Minuten. Dann schütte man sie auf ein Sieb, dünste sie in heißem Fett unter Zugabe von Fleischbrühe fast gar, fülle sie heiß mit der Brühe in Gläser und erhitze sie.

Rotkraut (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 100 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Das Rotkraut schneide oder hoble man fein, bestreue es mit etwas Salz und Zucker, gieße wenig Essig darüber und lasse es über Nacht stehen; dann fülle man es mit der Brühe in Gläser und erhitze es.

Rübstiel oder Stielmus

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Unter Rübstiel oder Stielmus, einem nicht überall in Deutschland bekannten Gemüse, versteht man die dicken Blattrippen der Mairüben, die zu diesem Zwecke so dicht gesät werden, daß sie keine Rübchen, dafür aber dickere und größere Blattrippen hervorbringen.

Die Blatteile streife man von den Rippen, wasche diese, schneide sie in kleine Stücke, koche sie in leichtem Salzwasser fast gar, fülle sie heiß in die Gläser, übergieße sie mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser oder auch guter frischer Fleischbrühe (auch Schweinefleischbrühe) und erhitze sie. Das Kochwasser verwende man seines strengen Geschmackes wegen nicht. Bei der Verwendung röste man in heißem Fett Mehl, lösche es mit der Brühe aus dem Glase ab, gebe das Gemüse hinein und lasse es durch und durch heiß werden.

Sauerampfer

Diesen behandle man wie Spinat.

Sauerkraut (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 100 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Da Sauerkraut, wenn es zu lange im Faß oder Topf bleibt, zu stark säuert und herb wird, empfiehlt es sich, es dann in Gläsern Marke WECK einzukochen, wenn es die feinste, zarteste Säuerung erreicht hat. Praktisch verfährt man so, daß man bei der jedesmaligen Entnahme für den Frischverbrauch eine größere Menge nimmt, um diese gleichzeitig in Gläsern Marke WECK einzukochen.

Frisches Sauerkraut fülle man, wenn es vollständig durchsäuert ist, in die Gläser und erhitze es.

Sauerkraut mit Würstchen

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 30 Min., in weiten 45 Min. bei 98 Grad C.

Das nach Erfordernis gewaschene Sauerkraut kocht man $\frac{1}{2}$ Stunde, füllt es in die Gläser, packt die heißgemachten Würstchen hinein und erhitzt ganz vorsichtig. Nur nicht zu stark kochen, damit die Würstchen nicht platzen.

Schwarzwurzeln (roh)

1. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Von den gewaschenen Schwarzwurzeln schabe man die Schale und lege die Wurzeln in eine Schüssel mit Wasser, unter das man etwas Mehl und Essig oder Zitronensäure gerührt hat. Sind alle Wurzeln geschabt, schneide man sie in etwa 3 cm lange Stückchen und wasche sie dann nochmals mit frischem Wasser. Man fülle die Stückchen in Gläser, übergieße sie mit Wasser und erhitze sie.

2. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Man gebe die vorbereiteten Stückchen in einen Topf mit Butter, füge so viel Fleischbrühe hinzu, daß sie knapp bedeckt sind, und dünste sie mit etwas Salz fast weich. Dann fülle man sie heiß mit der Brühe in Gläser und erhitze sie. Bei der Verwendung bereite man aus der abgessenen Brühe, frischer Butter und Mehl eine Schwitze, in der man die Schwarzwurzeln heiß werden läßt.

Sellerie

1. Knollensellerie

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Die Knollen, von denen man das Laub abgedreht hat,bürste man in Wasser ab, lasse sie hierauf in einem geeigneten Kochtopf ungeschält so lange kochen, bis sie sich mit einem Hölzchen durchstechen lassen. Dann schäle man die



Die Versuchsküche

WECK Oflingen gibt unentgeltlich Auskunft in allen Einkochfragen!

Knollen, solange sie noch heiß sind, da sie sonst leicht schwarz werden, schneide sie in Scheiben, welche nicht zu dünn sein dürfen, fülle diese in Gläser, übergieße sie mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser oder frischgekochter Fleischbrühe und erhitze sie.

Die Kochbrühe enthält noch reichliche Würzstoffe. Man kann sie als Saft in kleinen Gläsern oder Flaschen von WECK einkochen und später als Würze zu Suppen und Tunken verwenden.

2. Selleriesalat

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Soll der Sellerie zu Salat verwendet werden, kann man statt des Wassers guten, reinen, farblosen, beliebig verdünnten Weinessig übergießen und dann erhitzen. Beim Gebrauch gebe man dann nur noch Öl, Pfeffer, Maggiwürze, Zwiebeln usw. hinzu.

3. Stengel- oder Bleichsellerie

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Das Gemüse bürgert sich allmählich auch in Deutschland ein.

Die gebleichten, dicken Blattstiele nehme man vorsichtig von der Pflanze, wasche sie, entferne die Blätter, schneide die Stengel der Gläsergröße entsprechend, koche sie etwa 10 Min. in leicht gesalzenem Wasser, fülle sie heiß in Gläser, übergieße sie mit frischem, kochendem, leichtgesalzenem Wasser und erhitze sie.

Spargel

Der Spargel ist wohl das empfindlichste unter allen Gemüsen. Er darf nur unbedingt frisch zum Frischhalten genommen werden, sonst geht er sofort in Fäulnis über und verdirbt früher oder später in den Gläsern. Häufig erhält man Spargel, der gewässert wurde, damit er durch langes Stehen nicht welke. Man erkennt ihn am besten an der Schnittfläche. Diese ist dann nicht mehr glatt, sondern löchrig und rötlich oder gelblich angelaufen, ja sie zeigt manchmal sogar schon Schimmelbildungen. Während des Wachstums stark mit Jauche oder sonstigem Stickstoffdünger gedüngter und von Rieselfeldern stammender



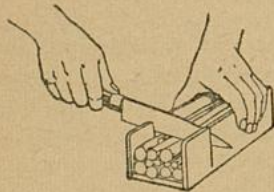
Beim Einfüllen

heißes Inhalts in die Gläser stellt man diese auf ein mehrfach zusammengefaltenes feuchtes Tuch!

Spargel kann kaum eine einwandfreie, haltbare Dauerspise liefern. Derartiger Spargel, wie auch der mit strengem, bitterem Geschmack ist mit größter Vorsicht zu behandeln oder am besten nicht zum Frischhalten zu verwenden.

Wenn in nassen Jahren der Spargel langsam wächst, muß man ebenfalls recht vorsichtig sein. Am besten und zartesten ist der Spargel, der unter dem Einfluß warmen Wetters rasch gewachsen ist. Vielfach ist man der Ansicht, Spargel mit blauen, rötlichen oder grünlichen Köpfen oder Spargel mit rosa angehauchter Schale sei minderwertig. Das ist nicht der Fall. Sorteneigentümlichkeit, Wachstums- und Bodenverhältnisse sind die Ursache für die Färbungen. Meist geht die Farbe mit der Schale schon verloren, und die Farbe der Köpfe verliert sich auch vielfach beim Erhitzen. Im übrigen gibt es Gegenden, in denen man den Spargel nur dann für gut und einwandfrei hält, wenn die Köpfe eine bestimmte Farbe haben. Es gibt auch Sorten, z. B. den weißen Schneekopf, die blendend weiß, dabei aber so zart sind, daß sie nach dem Erhitzen meist zu weich geworden sind. Diese eignen sich also nicht gut zum Frischhalten.

Man suche zunächst die Spargelstangen nach ihrer Stärke aus. Denn es ist nicht zu empfehlen, Stangen von verschiedener Stärke in ein und dasselbe Glas zu legen. Das Glas sieht auch hübscher aus, wenn es möglichst gleich starke Stangen enthält. Dann schäle man die vorher gründlich gewaschenen Spargelstangen, am zweckmäßigsten mit einem Spargelschälmesser, und zwar möglichst schnell und möglichst an einem kühlen Ort und so, daß gar keine holzigen Schalenteile mehr an den Stangen bleiben. Die geschälten Stangen lege man auf eine mit einem feuchten Tuch bedeckte Platte oder in eine Schüssel und decke die Zipfel des Tuches darüber. Darauf schneide man die Stangen gleichmäßig so weit ab, daß sie in den Gläsern bis ungefähr an den Rand reichen. Das Zurechtschneiden kann man sehr vereinfachen, wenn man



ein Holzkästchen oder einen Holzbock ähnlich dem in der beistehenden Zeichnung abgebildeten verwendet. Dann lege man eine Stange nach der anderen gerade und mit den Köpfen nach unten, damit diese beim Herausnehmen nicht abbrechen, in das schräg gehaltene Glas und behandle sie weiter nach den untenstehenden Anweisungen.

Kurz vor dem Anrichten des frischgehaltenen Spargels öffne man das Glas, gieße das Spargelwasser in einen flachen Topf, salze es, wenn der Spargel ohne Salz gekocht und eingefüllt worden war, erhitze es bis zum Kochen und lasse dann die Stangen behutsam hineingleiten. Diese lasse man in dem mit Deckel verschlossenen Topf durch und durch heiß werden, aber nicht kochen, nehme sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, lege sie auf eine Platte und reiche sie mit zerlassener Butter. Will man aber den Spargel mit einer Tunke anrichten, dann erhitze man die Stangen in frischem, leichtem Salzwasser und stelle unterdessen mit dem Spargelwasser aus dem Glase die Tunke her.

Stangenspargel (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 110 Min., in 2-Liter-Gläsern 120 Min. bei 98 Grad C.

Gleichmäßig zugeschnittene, möglichst gleich starke Spargelstangen lege man in eine Schüssel, übergieße sie mit kochendem Wasser, lasse sie 10 Min. brühen, gieße das Wasser ab, fülle die Stangen nicht zu fest in Gläser, übergieße sie mit kochendem Wasser, verschließe die Gläser und erhitzte.

Bruchspargel (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min., in sehr weiten 100 Min. bei 98 Grad C.

Die zurechtgeschnittenen Spargelstücke lege man in eine Schüssel, übergieße sie mit kochendem Wasser, lasse sie 10 Min. brühen, gieße das Wasser ab, fülle die Stücke in Gläser, übergieße sie mit kochendem Wasser, verschließe die Gläser und erhitzte.

Spinat

1. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 110 Min. bei 98 Grad C.

Nur bei ganz frischem Spinat roh durch die Maschine und ins Glas!

Der Spinat muß frisch und möglichst kühl, also nicht in heißer oder schwüler Tageszeit gepflückt worden sein. Er darf nicht in Blüten geschossen sein. Spinat, der von schwarzen Blattläusen befallen ist, ist nicht zu verwenden. Dieser ist daran zu erkennen, daß sich die Blätter kräuseln. Die Tierchen sitzen auf der Rückseite. Man verlese die Blätter gut und wasche sie in reichlichem, mehrmals erneuertem Wasser sehr sauber und lasse sie auf einem Seiher abtropfen. Man lege dann die Blätter in kochendes, leichtgesalzenes Wasser, lasse sie in offenem Topf einmal überkochen und schütte sie zum Ablaufen auf einen Seiher, fange aber das Kochwasser auf. Sobald der Spinat abgekühlt ist, was am schnellsten und sichersten dadurch geschehen kann, daß er mit einem Seiher rasch in kaltes Wasser getaucht wird, balle man ihn leicht, drücke aber nicht fest aus und hacke ihn oder treibe ihn durch die feinste Scheibe der Fleischhackmaschine, die mit scharfem Messer versehen sein muß. Soll der Spinat ganz fein sein, streiche man ihn noch durch ein feines Haarsieb. Hierauf erhitzte man in einem geeigneten Kochtopf reichliches gutes Fett, rühre den Spinat hinein und dünste ihn einige Minuten in dem Fett. Dann fülle man mit frischgekochter Fleischbrühe oder dem Kochwasser auf, würze nach Belieben, koche den Spinat ohne Mehl gut durch, fülle ihn heiß in Gläser und erhitzte ihn.

Übriggebliebenes Kochwasser kann man zu Suppen verwenden. Beim Anrichten koche man den aus dem Glase in einen Topf gefüllten Spinat mit Zwiebeln gut durch. Man kann ihn, wenn man es liebt, mit Mehl überstäuben und dann durchkochen.

2. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 110 Min. bei 98 Grad C. (Siehe die für die erste Anweisung gemachten Angaben.)

Den gargekochten, durch die Maschine getriebenen Spinat fülle man sofort ohne irgendeine Zutat in Gläser und erhitze ihn. Vor der Verwendung öffne man das Glas, gebe den Inhalt in heißes Fett, bestäube ihn leicht mit Mehl, würze ihn und koche ihn mit frischer heißer Milch oder heißer Fleischbrühe gut durch. Das Kochwasser verwende man zu Suppen.

3. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 100 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Die gewaschenen, abgetropften Spinatblätter treibe man roh durch die Fleischhackmaschine, fülle den Brei in die Gläser und erhitze ihn. – Diese Anweisung ist nur dann zu empfehlen, wenn der Spinat ganz jung, frisch und nicht überdüngt ist.

Stielmus Siehe Rübstiel!

Tomaten

Am Stock gereifte rote Tomaten enthalten reichliche Vitamine A, B und C. Diese bleiben auch beim Einkochen unter Luftabschluß zum großen Teil erhalten, so daß also eingekochte Tomaten eine gute vitaminreiche Nahrung darstellen.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 90 Grad C.

1. Ungeschälte Tomaten (roh)

Zum Frischhalten als ganze Tomaten eignen sich in erster Linie die glatten Früchte, die gleich groß sein sollen.

Verlangen Sie



auch für Ihren alten Gläserbestand ausdrücklich Ringe Weltmarke WECK mit dem Erdbeerschutzzeichen! WECK bietet nur Garantie, wenn auch Ringe Weltmarke WECK verwendet werden!

Die gewaschenen, vom Kelche befreiten, ungeschälten Tomaten fülle man in die Gläser, übergieße sie mit abgekochtem, warmem Wasser mit etwas Salz und erhitze sie.

2. Geschälte Tomaten (roh)

Man lege die Tomaten auf einem Sieb in leicht kochendes Wasser, tauche sie dann rasch in kaltes Wasser, ziehe mit einem Bronzemesser die Haut ab und behandle die Tomaten weiter wie die ungeschälten. Diese Anweisung eignet sich besonders für Sorten, deren Haut leicht platzt.

Tomatensalat (roh)

Erhitzungsdauer: 15 Min. bei 75 Grad C.

Sauber gewaschene, vom Kelch befreite, feste, reife Tomaten schneide man mit einem Bronzemesser in gleichmäßige, nicht zu dünne Scheiben, entferne, wenn man will, die Kerne, lege die Scheiben in Gläser, übergieße sie mit gutem, verdünntem Weinessig und erhitze sie. Öl, Maggiwürze und die übrigen Zutaten gebe man erst bei der Verwendung dazu.

Tomatenbrei (Püree)

1. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 90 Grad C.

Sauber gewaschene, vom Kelch befreite, reife Tomaten schneide man mit einem Bronzemesser in kleine Stücke, gebe diese ohne Wasser in einen geeigneten Kochtopf (Email- oder Aluminiumtopf ist vorzuziehen) und lasse sie, während man fleißig rührt, wodurch das sonst leicht vorkommende Anbrennen verhindert wird, schnell zu Brei verkochen. Dann gieße man das Ganze auf ein nasses Tuch, das über die vier Füße eines umgekehrten, auf einen Tisch oder Stuhl gestellten Stuhles aufgespannt ist, und lasse den Saft in eine Schüssel ablaufen. Diesen verwende man zu einer Suppe oder halte ihn in Gläsern oder Flaschen frisch. Die Tomatenmasse treibe man darauf durch ein feines Sieb oder durch eine Durchtreibemaschine, lasse das durchgetriebene Mark, ständig rührend, noch einige Male aufkochen, fülle es dann heiß in Flaschen oder Gläser und erhitze es.

Bestehen Sie darauf,



daß Ihnen Ihr Händler nur Gummiringe, Gläser und Geräte Weltmarke WECK verkauft! Verlangen Sie auch für Ihren alten Gläserbestand ausdrücklich, Ringe Weltmarke WECK mit dem Erdbeerschutzeichen!

2. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 90 Grad C.

Ausgezeichneten Tomatenbrei kann man leicht mit dem Saftgewinner 48 B von WECK herstellen.

Die in Stückchen geschnittenen, sauber gewaschenen Tomaten lege man in das Tuch, das über dem Sieb des Saftgewinners liegt, schlage die Enden darüber und lasse die Stückchen, wenn das Wasser im Untersatz kocht, 40 Min. dämpfen. Den gewonnenen Saft fülle man durch den Ablaufhahn in geeignete Fläschchen oder Gläser und erhitze ihn. Die gedämpften Tomaten treibe man durch, lasse das gewonnene Mark in einem geeigneten Topf unter stetem Rühren einige Male aufkochen, fülle es heiß in Gläser und erhitze es. Den Saft kann man zum Würzen von Suppen, Tunken und ähnlichem verwenden.

Tomaten-Tunkenwürze (Catchup)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min. bei 90 Grad C.

Das nach der vorstehenden Vorschrift hergestellte Mark wiege man, gebe auf 1 kg Mark $\frac{3}{4}$ Liter feinsten Weinessig, einen Teelöffel gemahlene Piment, einen Eßlöffel Salz, einen Teelöffel gemahlene Gewürznelken und reichlich geriebene Muskatnuß, rühre alles durch, fülle es heiß (siehe unter „Einfüllen der Flüssigkeit“) in kleine Flaschen und erhitze es.

Grüne (unreife) Tomaten

Nicht in jedem Jahr reifen bei uns die Tomaten gut aus. Es bleiben häufig eine große Anzahl Früchte grün. Diese soll man unter keinen Umständen fortwerfen oder verderben lassen. Man kann sie sehr gut verwenden.

1. Anweisung (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 75 Grad C.

Die gewaschenen, abgebürsteten unreifen Tomaten übergieße man mit Salzwasser und lasse sie eine Nacht stehen. Dann fülle man sie schichtenweise mit

Gummiringe Marke WECK



niemals hangend, sondern flachliegend an trockenem, nicht warmem und nicht zugigem Ort aufbewahren!

Dill, Estragon, Weinranken, Lorbeerblättern und einigen grünen Schoten von spanischem Pfeffer möglichst fest in geeignete Gefäße, übergieße sie mit Salzwasser, beschwere sie und lasse sie einige Zeit an einem warmen Ort stehen, damit sie gären. Wenn sie zu schäumen aufhören und genügend durchsäuert sind, fülle man sie mit den Gewürzen in die Gläser, übergieße sie mit frischer Salzlösung und erhitze sie.

2. Anweisung (roh)

Die gewaschenen und abgebürsteten Tomaten behandle man wie Essiggurken.

3. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 75 Grad C.

Die Tomaten befreie man vom Stiel, wasche sie gut, trockne sie ab, schäle sie dann mit scharfem Messer dünn ab und schneide sie in 8 Teile. Diese koche man in ganz leicht verdünntem Essig, bis sie sich weich anfühlen, schütte sie dann auf einen Seiher und lasse sie gut ablaufen. Auf je 1 kg ungeschält gewogene Tomaten läutere man in üblicher Weise $\frac{1}{2}$ kg Zucker mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser und koche darin die Tomaten mit einem Stückchen Ingwer, den man aber beim Einfüllen in die Gläser entfernt, bis sie glasig sind, fülle sie heiß in Gläser und erhitze sie. Den Ingwer kann man trocknen und später wieder verwenden.

Mus (Marmelade) aus grünen Tomaten

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 90 Grad C.

Grüne Tomaten, die im Herbst nicht mehr ausreifen, werden durch die Fleischmaschine getrieben. Man gibt auf 1 kg Tomatenmark 400 g Zucker. Nachdem das Mus einige Zeit gekocht hat, gibt man 2-3 Stückchen Ingwer und 2 bis 3 Zitronenscheiben mit der Schale hinzu. Sobald das Mus steif genug ist, werden der Ingwer und die Zitronenscheiben herausgenommen. Das Mus wird in Gläser Marke WECK eingefüllt, über Nacht stehengelassen und dann erhitzt. Nach Belieben kann man die Tomaten auch in kleinere Stücke schneiden und nicht durch die Hackmaschine treiben.



In trockenen und nassen Jahren,

wenn Gemüse langsam wachsen, die Erhitzungszeiten
um 20-30 Minuten verlängern!

Weißkraut oder Kohl

Möglichst feste Köpfe befreie man von den äußeren beschädigten und gewelkten Blättern, teile sie in Hälften und schneide das Kraut, nachdem man den Strunk entfernt hat.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

1. Anweisung (Bayrisch Kraut)

Man wasche das feingeschnittene Kraut und lasse es auf einem Seiher abtropfen. Dann erhitze man reichlich bemessenes gutes, möglichst selbstaussgelassenes Schweineschmalz, lasse darin eine feingeschnittene Zwiebel gelb anlaufen, gebe das Kraut mit dem erforderlichen Salz, Pfeffer, 2–3 ungeschälten, in Scheiben geschnittenen Äpfeln hinein, gieße eine große Tasse voll Fleischbrühe oder Wasser daran und lasse alles, gut zugedeckt, auf nicht zu starkem Feuer langsam weich dünsten. Ist das Kraut dreiviertel gar gekocht, gebe man nach Belieben guten Essig daran und lasse es vollends weich kochen. Darauf fülle man das Kraut mit der Brühe sofort heiß in Gläser und erhitze es 60–90 Min. bei 98 Grad C.

Bei der Verwendung nehme man das Kraut aus dem Glase, gebe es in einen irdenen Topf (Email- oder Aluminiumtopf), lasse es heiß werden, stäube ein wenig Mehl darüber und lasse es gut durchkochen.

2. Anweisung (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 100 Min, in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Man schneide das Weißkraut je nach dem Verwendungszweck grob oder fein, fülle es in die Gläser, übergieße es mit Wasser und erhitze es. Bei der Verwendung lasse man Fett zergehen, eine kleine geschnittene Zwiebel mit Salz, Pfeffer und Muskat darin dünsten und Mehl darin gar werden. Dann fülle man mit Weißkrautbrühe aus dem Glase auf und koche eine glatte, gebundene Tunke, die man (auf $\frac{1}{4}$ Liter Tunke gerechnet) mit einem Eßlöffel Essig und etwas Würze würzt. In der Tunke koche man das Weißkraut auf.

Oder man brate feingeschnittene Zwiebeln in würfelig geschnittenem Speck leicht an, gebe etwas Mehl hinzu, fülle mit Weißkrautbrühe auf, koche eine glatte Tunke und füge, auf $\frac{1}{2}$ Liter Tunke gerechnet, einen Teelöffel Kümmel bei. In der Tunke koche man das Weißkraut tüchtig durch.

Die Gummiringe



ne mit Eiweiß oder Gelatine bestreichen. Diese kleben das Glas nur zu und lösen sich nach gewisser Zeit auf.

Wirsing

1. Anweisung

Den Wirsing behandle und erhitze man genau so wie das Weißkraut nach der zweiten Anweisung.

2. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 110 Min. bei 98 Grad C.

Wünscht man den Wirsing fein gewiegt, so treibe man den in Salzwasser vorgekochten Wirsing durch die Fleischhackmaschine, fülle den gewiegteten Wirsing in Gläser und erhitze ihn. Der frischgehaltene Wirsing kann später in der gewohnten Weise angerichtet werden.

Perlzwiebeln

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 15 Min. bei 75 Grad C.

Die Perlzwiebeln schäle man sauber, fülle sie in Gläser, übergieße sie mit gutem, reinem Weinessig und erhitze sie.

Spanische Zwiebeln (gedünstet)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

1. Anweisung

Mittelgroße, geschälte spanische Zwiebeln koche man in reichlichem Wasser 6 Min., kühle sie dann in kaltem Wasser ab und lasse sie abtropfen. Darauf gebe man Butter in einen Bräter (auf 1 kg Zwiebeln 80 g), brate die Zwiebeln von allen Seiten an, gieße dunkle Kraftbrühe sowie geläuterten Zucker hinzu (auf 1 kg gerechnet 2 Teelöffel) und dünste die Zwiebeln durch. Dann fülle man sie heiß in vorgewärmte Gläser und erhitze sie. Beim Gebrauch lasse man die Brühe der Zwiebeln in flacher Eisen- oder Emailpfanne dick einkochen, lege dann die Zwiebeln hinein, wende sie, lasse sie heiß werden, möglichst in heißem Bratofen und richte sie an.

2. Anweisung

Die Zwiebeln brate man, wie in der vorstehenden Anweisung angegeben worden ist, gieße dann so viel Kraftbrühe hinzu, daß die Zwiebeln damit bedeckt

Die Flüssigkeit



nur bis etwa 2 cm unter dem Rand einfüllen, weil sie andernfalls leicht auskocht und den Verschuß gefährdet.

sind, füge das erforderliche Salz bei und dünste die Zwiebeln weich. Dann fülle man sie mit der kurz eingekochten Tunke heiß in vorgewärmte Gläser und erhitze sie. Man richte sie ebenso an wie die nach der ersten Anweisung hergestellt.

Verschiedene Gemüse als Eintopf

Einige Zwiebeln werden in etwas Fett angeschmort; daran gibt man 2-3 kg Kartoffeln und reichlich klein gehacktes Gemüse, wie Gelbrüben, Weißkraut, Sellerie- und Petersilienwurzel und das Grün von Petersilie, reichlichen Lauch und beliebige Kräuter. An das Ganze gibt man dann 1-2 kg in grobe Würfel geschnittenes Schweinefleisch. Das Gericht wird mit Brühe übergossen und mit Salz sowie etwas Pfeffer abgeschmeckt. Wenn es nahezu gar ist, füllt man es heiß in die Gläser Marke WECK und erhitzt 90 Min. bei 98 Grad C.

Verschiedenes Gemüse für Gemüsesuppen

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Die hauptsächlich für diese vorzügliche Suppe erforderlichen Gemüse sind zu gleicher Zeit im Garten oder auf dem Markt zu haben. Es kommen in erster Linie zur Verwendung: junge Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Wirsing, Blumenkohl, junge Böhnchen und Tomaten. Die Gemüse werden sauber gewaschen. Karotten und Kohlrabi werden in feine Stiftchen geschnitten. Blumenkohl wird in ganz kleine Röschen aufgeteilt. Junge Böhnchen werden fein geschnippelt, und die Tomaten werden in dünne Scheiben geschnitten. Alles wird roh in Gläser gefüllt, mit heißem Wasser übergossen und erhitzt. Will man noch weitere Gemüse in der Suppe haben, die zu anderer Zeit reifen, so verwendet man für diese entsprechend kleinere Gläser. Beim Gebrauch mischt man dann den Inhalt der Gläser und richtet die Suppe in üblicher Weise an.



**Dieser Garantieschein
liegt jedem Glas
Marke WECK bei!**