

Študijska knjižnica v Mariboru

Št.

14923.



K. K. steiermärkische Statthalterei.
C. kr. stajersko namestništvo.

31. 2 $\frac{1254}{1}$ 1915.
Št. 2 $\frac{1}{1}$

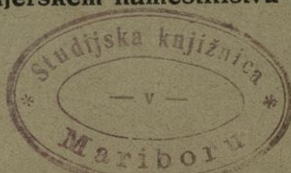
Merkblatt-Opomin

über — o

das Haltbarmachen von Gemüse.
pripravljanje trpežne prikuhe.

Verfaßt von Fachlehrer Otto Brüders, Leiter der
Auskunftsstelle für Gemüse- und Kartoffelbau
bei der K. K. steiermärkischen Statthalterei in Graz.

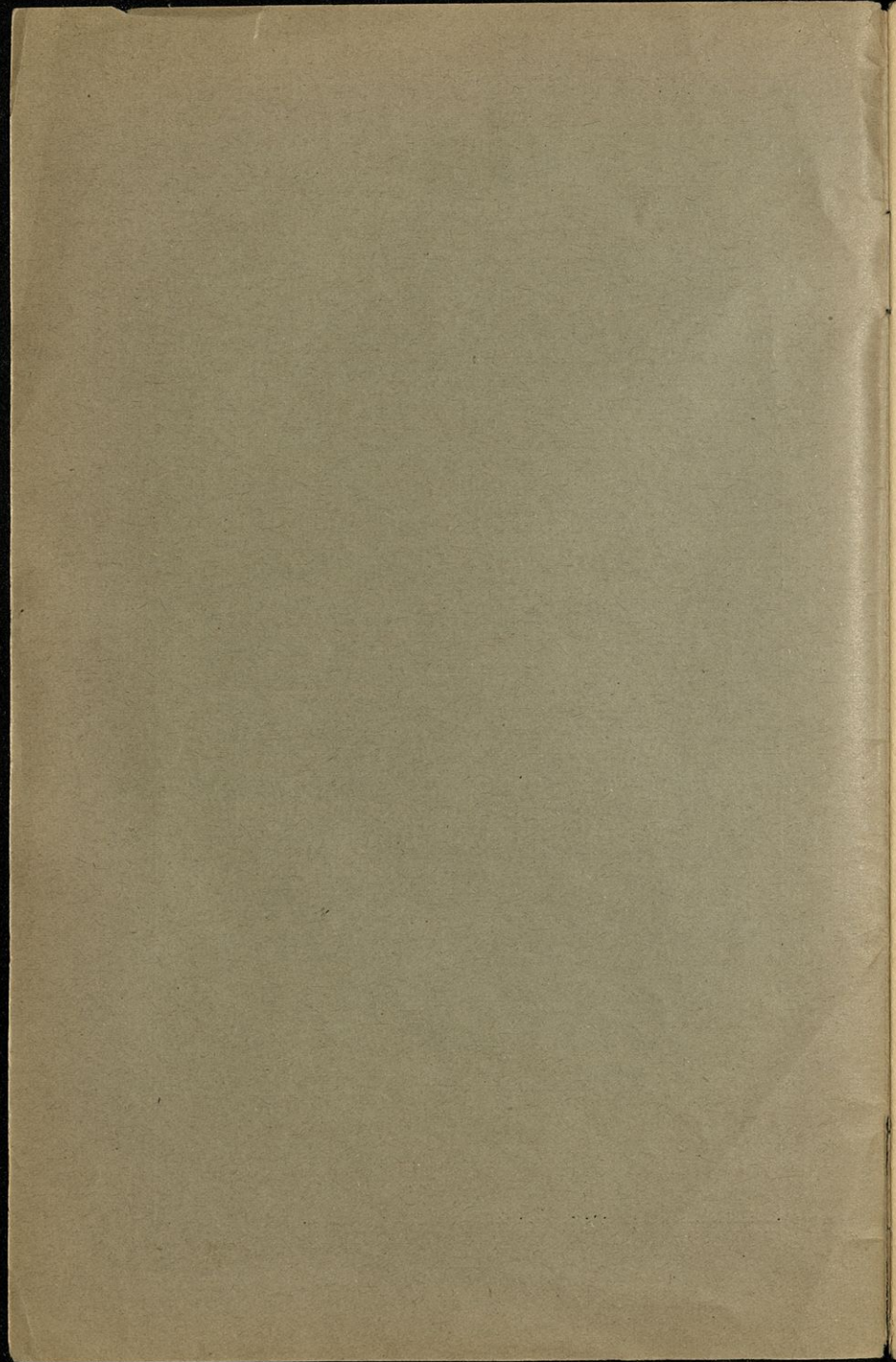
Spisal strokovni učitelj Oton Brüders, vodja
poizvedovalnega in obveščevalnega zavoda
za nasad zelenjave in krompirja pri c. in
kr. štajerskem namestništvu v Gradcu.



Preis 10 Heller. — Cena 10 vinarjev.

Der gesamte Erlös fließt in den Fond zur Beschaffung
billiger Lebensmittel für Unbemittelte.

Celo skupilo feče v zaklad za nabavo cenih
živil za neimovite ljudi.





K. K. steiermärkische Statthalterei.
C. kr. stajersko namestništvo.

Bl. 2 $\frac{1254}{1}$ 1915.
 št. 1

Merkblatt-Opomin

über — o

das Haltbarmachen von Gemüse.
pripravljanje trpežne prikuhe.

Verfaßt von Fachlehrer Otto Brüders, Leiter der
 Auskunftsstelle für Gemüse- und Kartoffelbau
 bei der K. K. steiermärkischen Statthalterei in Graz.

Spisal strokovni učitelj Oton Brüders, vodja
 poizvedovalnega in obveščevalnega zavoda
 za nasad zelenjave in krompirja pri c. in
 kr. štajerskem namestništvu v Gradcu.



Preis 10 Heller. — Cena 10 vinarjev.

Der gesamte Erlös fließt in den Fond zur Beschaffung
 billiger Lebensmittel für Unbemittelte.

Celo skupilo teče v zaklad za nabavo cenih
 živil za neimovite ljudi.

Merkblatt der k. k. Steiermärk. Statthalterei in Graz über das Haltbarmachen von Gemüsen.

Im Frühjahr haben wohl ausnahmslos alle Landwirte und Gartenbesitzer in richtiger Erkenntnis der großen Bedeutung der verschiedenen Gemüsearten als Volksnahrungsmittel dem Gemüsebau eine größere Anbaufläche und erhöhte Fürsorge gewidmet. Viele brachliegende Grundstücke, die früher der Gartenkultur oder Landwirtschaft gedient haben, wurden durch einsichtsvolle Bebauer mit Gemüsepflanzen bestellt. In Kriegsgärten und Heimgärten wetteiferten Tausende in edlem Wettstreite um das früheste und beste Gemüse. Die Erfolge sind nicht ausgeblieben, denn groß sind die Gemüsemengen, die hauptsächlich durch den Fleiß der um das leibliche Wohl ihrer Lieben besorgten Frauen dem Boden abgerungen worden sind.

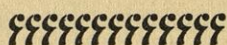
Viel Gemüse wird jetzt im Sommer gegessen und dort, wo volle Gemüseschüsseln auf den Tisch kommen, gehen die fleischlosen Tage kaum bemerkt vorüber. Im Herbst werden wir bei sachgemäßer Behandlung des Gartens und namentlich bei richtiger Ausnützung jedes leergewordenen Beetes voraussichtlich auch noch reichliche Mengen frischen Gemüses haben. Aber der Winter ist lang und es dauert im Frühjahr eine ganze Weile, bis wir wieder neues Gemüse ernten können. Deswegen ist die richtige Haltbarmachung der in größeren Mengen vorhandenen, aber leicht verderbenden Gemüsearten nicht nur klug, sondern in der jetzigen ernstesten Zeit ein Gebot dringender Notwendigkeit.

3716
LA V MARIBOR
UNIVERSITETA
MARIBOR
KUPJIZNICA

0011

Opomin c. kr. namestništva v :: :: :: Gradcu :: :: ::

k pripravljajanju trpežne prikuhe.



V spomladi so vsi kmetje in vrtni posestniki brez izjeme spoznali velik pomen različnih zelenjav kot ljudske hrane in so odmerili nasadu zelenjave večjo površino zemlje in večjo skrb. Pametni obdelovalci so obsadili mnogo neobdelanih zemljišč, ki so poprej služila za obdelovanje vrtov ali za poljedelstvo, s samosevkami zelenjave. V vojnih vrtih in domačih vrtih so tekmovali tisoči v plemeniti borbi za prve najboljše zelenjave. Vspehi niso izostali, kajti velike so množine zelenjav, ki so se zlasti pridobile iz zemlje vsled pridnosti za telesni blagor svojih ljubih skrbečih žen.

Mnogo zelenjave se uživa sedaj po letu in tamkaj, kjer pridejo polne sklede zelenjave na mižo, se komaj čuti dni, ob katerih se meso ne uživa. Tudi v seni nam bo pri primernem obdelovanju vrta in zlasti pri pravilnem izrabljanju vsake izpraznjene grede pričakovati bogatih množin sveže zelenjave. Toda zima bo dolga in v spomladi traja dolgo, predno moremo zopet dobiti novo zelenjavo. Zatorej je ne samo pametno ampak v sedanjem resnem času zapoved nujne potrebe, da se napravijo zelenjave, ki jih imamo sedaj v veliki množini, ki se pa lahko pokvarijo, trpežne.

In den nachstehenden Anleitungen ist stets auf eine billige und einfache Durchführung Rücksicht genommen, damit weiteste Kreise daraus einen Nutzen ziehen können.

1. Das Trocknen oder Dörren.

Wenn wir dem Gemüse den größten Teil des in ihm enthaltenen Wassers entziehen und für weitere trockene Aufbewahrung sorgen, so können sich die ein Verderben des Gemüses herbeiführenden Schimmelpilze und Fäulnisbakterien nicht entwickeln. Das Gemüse ist in eine haltbare Form gebracht.

Welche Gemüsearten kann man trocknen ?

In erster Linie sind zu berücksichtigen: Erbsen, junge Karotten, Kohlrabi (Kohlrüben), Bohnen, Blumenkohl (Karfiol), Zwiebeln, Pilze und Küchenkräuter.

Wie wird das Gemüse zum Dörren vorbereitet ?

Zum Trocknen sollte man nur frisches und zartes Gemüse verwenden, denn nur aus diesem läßt sich ein Dörrezeugnis herstellen, das später beim Verbrauch unseren Beifall finden wird. Aus einem alten, überständigen, vielleicht holzig gewordenen Gemüse kann eine schmackhafte Dörreware nicht hergestellt werden.

Erbsen müssen ziemlich ausgewachsen sein, jedoch noch süßlich schmecken. Halb oder fast ganz ausgereifte Erbsen nehmen nach dem Trocknen leicht einen alten Geschmack an. Die Körner werden aus den Hülsen genommen, mit Wasser abgespült und in ein Leinensäckchen oder besser in ein Haarsieb gegeben, das man in einem hohen, mit passendem Deckel gut verschließbaren Topf einhängt. In dem Topfe wird

V sledečih navodilih se jemlje vedno oziroma ceno in priprosto izvrševanje, da morejo iz tega imeti korist najširši krogi.

Sušenje ali posuševanje.

Ako mi odtegnemo zelenjavi večino vode, kar je je v nji in skrbimo za to, da se naprej suha ohrani, tedaj se ne morejo razvijati za zelenjavo pogubne plesni in gnilobne bakterije. Zelenjava je spremenjena v trpežno obliko.

Katere vrste zelenjave lahko sedaj sušimo ?

V prvi vrsti se je sedaj ozirati na : Grah mlado korenje, kolerabo, fižol, cvetni ohrovt (karfijol), čebule, gobe in kuhinjska zelišča.

Kako se pripravi zelenjava za sušenje !

Za sušenje bi se naj vporabljala sveža in nežna zelenjava, ker samo iz te se da napraviti suh izdelek, ki se nam bo dopadal, kadar go bomo rabili. Iz stare, prestane, otrdele zelenjave, ni mogoče pripraviti okusne suhe prikuhe.

Grah se mora precej razrasti vendar še sladek okus imeti. Na pol ali skoro popolnoma izzorel grah dobi, potem ko se posuši, star okus. Zrnje se izlušči, polije z vodo in se da v platneno vrečico ali v sito, ki se obesi v visok lonec, ki se da s primernim pokrovom pokriti. V loncu se skuha nekoliko vode, da zavreje, tako da je grah izpostavljen vročim vodnim param. Tako se pusti grah 5 minut dolgo

etwas Wasser zum Sieden gebracht, so daß die Erbsen den heißen Wasserdämpfen ausgesetzt sind. Nach fünf Minuten Dämpfzeit werden sie herausgenommen und zum Trocknen dünn ausgebreitet. Wer einen Gemüse- oder Kartoffeldämpfer besitzt, verwendet natürlich diesen, nur legt man über den weitgelochten Boden des Kartoffeldämpfers ein Stück Leinen, damit die Erbsen nicht durchfallen.

Von 100 Kilo ausgewachsener Erbsenschoten gewinnt man etwa 35—40 Kilo Körner, aus denen man nach dem Trocknen 8—9 Kilo Vorrware erhält.

Die leeren Hülsen können auch nach einem 5 Minuten dauernden Dämpfen getrocknet werden und finden im Winter als Beigabe zu Suppen eine recht gute Verwertung.

Junge Karotten. Diese werden abgeschabt, in nicht zu kurze vierkantige Stücke oder in 3—4 Millimeter dicke Scheiben zerschnitten, etwa 6—8 Minuten wie die Erbsen gedämpft und getrocknet. Von 100 Kilo Karotten erhält man 12—13 Kilo Trockenware.

Kohlrabi (Kohlrüben) werden geschält, in 3 bis 5 Millimeter dicke Scheiben zerschnitten, 10 Minuten gedämpft und langsam getrocknet. Von 100 Kilo Kohlrüben erhält man 7—8 Kilo Trockenware.

Es empfiehlt sich auch, die jungen Blätter 5 Minuten zu dämpfen und, dünn ausgebreitet, langsam zu trocknen.

Bohnen. Die Schoten werden gepuht, entfädert, der Länge nach durchschnitten, 5 bis 7 Minuten gedämpft und flach ausgebreitet, langsam an der Sonne oder im Rohr getrocknet. Kleine Schoten werden nicht zerschnitten. Von 100 Kilo erhält man 8 bis 10 Kilo Trockenware.

pariti. Nato se vzame ven in se tanko razgrne „da se posuši“. Kdor ima soparnik za zelenjavo in krompir, ga seveda vporablja, samo na širokozvotleno dno krompirjevega soparnika se položi kos platna, da grah ne pade skozi.

Od 100 kil izraščene grahovega stročja se dobi 35 do 40 kil zrnja, iz katerega se dobi potem ko se posuši 8 do 9 kil posušene prikuhe.

Prazno stročje se lahko posuši po približno 5 minutah trajajočem parjenju in se lahko porabi po zimi kot pridatek za juhe.

Mlado korenje (karote) se olupí, razreže v štirioglate ne prekratke kose ali v 3 do 4 milimetre debele krožce, se pari 6 do 8 minut kakor grah in počasi posuši. Od 100 kil korenja se dobi 12 do 13 kil suhe prikuhe.

Koleraba se olupí, razreže v 3 do 5 milimetrov debele šipe, 10 minut pari in počasi posuši. Od 100 kil kolerabe se dobi 7 do 8 kil suhega blaga.

Priporoča se tudi mlado listje približno 5 minut dolgo pariti in tanko razgrnjeno počasi sušiti.

Fižol. Stročje se očisti, oprosti nitk in prereže po dolgem, se 5—7 minut pari in ravno razgrne ter počasi na solncu ali v pečnici suši. Majhno stročje se ne prereže. Od 100 kil se dobi 8—10 kil suhega blaga.

Blumenkohl (Karfiol) wird in einzelne kleine Stücke zerlegt, wobei die dickeren Stengelteile zwei- bis dreimal quer durchschnitten werden müssen, damit die Trocknung schneller vor sich gehen kann. Dann wird 5 Minuten gedämpft und bei mäßiger Wärme langsam getrocknet. Karfiol büßt beim Dörren seine schöne weiße Farbe ein.

Zwiebeln werden von ihren äußersten Schalen befreit, in 6—8 Millimeter dicke Scheiben zerschnitten, 5 Minuten gedämpft und langsam an der Sonne getrocknet.

Pilze müssen zunächst gewaschen und gepuht werden. Dann schneidet man sie in ziemlich gleichmäßige Stücke und trocknet sie in der heißen Sonne oder auf dem Sparherd nicht zu langsam.

Küchenkräuter. Petersilie, Porree, Sellerieblätter werden sauber gewaschen, dünn ausgebreitet und langsam getrocknet. Man darf sie nicht dämpfen.

Wie wird das Trocknen durchgeführt?

An der Sonne. Man legt Kuchenbleche mit sauberem Papier aus, bringt das zu trocknende Gemüse recht dünn ausgebreitet gleich nach dem Dämpfen darauf, stellt sie an die Sonne und wendet die einzelnen Stückchen mit der Gabel eines Salatbesteckes, damit sie gleichmäßiger und schneller trocknen. Besitzt man Dörrhürden, so können diese auch zum Trocknen an der Sonne verwendet werden. Man kann das Gemüse auch auf Papier ausbreiten, nur ist Vorsorge zu treffen, daß der Wind es nicht verweht. Zu Scheiben geschnittenes Gemüse zieht man auch auf Schnüren auf und trocknet es so an der Sonne.

Cvetni ohrovt (karfijol) se razreže v posamezne majhne kose. Pri tem se morajo debelejši deli stebela dvakrat do trikrat poprečno prerezati, da se more sušenje hitreje vršiti. Nato se pari 5 minut in pri zmerni toploti počasi suši. Karfijol zgubi pri sušenju svojo lepo belo barvo.

Čebule se olupijo svojih zunanjih lupin, nato se razrežejo v 6—8 milimetrov debele krožce, se 5 minut pari in počasi na solncu sušijo.

Gobe se morajo najpoprej oprati in očistiti. Nato se jih razreže v precej enakomerne kose in se jih pusti potem ne prepočasi sušiti na solncu ali na štedilnem ognjišču.

Kuhinjska zelišča. Peteržilja, luk, listi zelene se dobro umijejo, na tanko razgrnejo in počasi posušijo. Pariti se jih ne sme.

Kako se izvrši sušenje ?

Na solncu. V kuhinjsko pločevinasto posodo se položi čist zavojni papir, se razgrne na istega zelenje, ki se ima sušiti, prav natanko takoj potem, ko se je oparilo, se postavi na solnce in se potem obrača posamezne kose z vilicami za salato, da se bolj jednako in hitreje posušijo. Kdor ima lese, lahko tudi te porabi za sušenje na solncu. Lahko se zelenjava tudi razgrne na papir, samo skrbeti se mora, da je veter ne razmeče. V krožce razsekano zelenjavo se tudi naplete na vrvi in je posuši na solncu.

Was nicht an einem Tage trocken wird, kann am zweiten Tage fertig gedörrt werden.

Auf der Platte oder im Rohr des Sparherdes.

Wenn die Sonne nicht scheint, stellt man die mit Gemüse beschickten Bleche oder Hurden auf die nicht mehr sehr heiße Platte des Herdes oder ins Rohr und trocknet langsam fertig. Die Klappe des Rohres darf beim Dörren nicht geschlossen sein. Ist die Platte zu heiß, so muß man etwas unterlegen (Ziegelsteine, Bügelstahl, flache Töpfe), damit das Gemüse nicht anbrennt. Empfehlenswert ist die Verwendung übereinanderstellbarer Hurden, wie sie die Firma Ferch in Graz, Schmiedgasse, erzeugt.

In der Herddörre. Wer eine solche besitzt oder die Kosten der Anschaffung nicht scheut, kann das Trocknen aller Gemüsearten auf bequeme Weise durchführen. Die Herddörren sind in Graz bei den Firmen Greinitz, Griesgasse, und Ferch, Schmiedgasse, erhältlich und kosten 40 bis 55 Kronen.

Die Dörren werden mit Gemüse beschickt und gleich nach dem Kochen oder auch während desselben auf die Platte des Sparherdes gestellt. Jede Viertelstunde müssen die Hurden verschoben oder ausgewechselt werden.

Wie wird das fertig getrocknete Gemüse aufbewahrt?

Das gedörrte Gemüse gibt man nach Beendigung des Trocknens in reine, nicht zu eng gewebte Leinensäckchen und hängt diese noch einige Tage an der Sonne oder über dem Sparherd zum Nachtrocknen auf. Der locker liegende Inhalt wird zeitweise etwas gemischt. Dann hängt man die Säckchen in einem lustigen trockenen Raume auf.

Kar ni na en dan suho, se lahko prihodnji dan popolnoma posuši.

Na plošči ali v pečnici štedilnega ognjišča.

Ako solnce ne sije, se postavi z zelenjavo obložene plošče ali lese na ploščo ognjišča, ko že ni več vroča ali v pečnico in se jo počasi popolnoma posuši. Zatornica pečnice pri sušenju ne sme biti zaprta. Ako je plošča prevročna, tedaj se mora nekaj podložiti (opeko, likalna jekla, ravne lonce), da se zelenjava ne ožge. Priporočljive so za to rabo lese, ki se položijo ena nad drugo, kakoršne izdeluje v tvrdka Ferch v Gradcu, Schmiedgasse.

V ognjiščni sušilnici. Kdor jo ima ali se ne boji stroškov za nabavo iste, lahko posuši vse vrste zelenjave v sušilnici ognjišča na pripraven način. Ognjiščne sušilnice se dobijo v Gradcu pri tvrdkih Greinitz, Griesgasse, in Ferch, Schmiedgasse in stanejo 40 do 55 kron.

Na sušilnice se naloži zelenjava in se iste postavijo takoj po kuhanju ali tudi med kuhanjem na ploščo štedilnega ognjišča. Vsak četrt ure se morajo lese premakniti ali izmenjati.

Kako se hrani posušena zelenjava ?

Posušeno zelenjavo se da potem, ko se neha sušiti, v čiste, ne pretesno pletene platnene vrečice in se obesijo potem te še nekaj dni na solncu ali nad štedilnim ognjiščem, da se še nekoliko osuši. Rahlo naložena vsebina se včasih nekoliko premeša. Nato se obesi vrečice v zračnem suhem prostoru.

Verwendung des Dörrgemüses in der Küche.

Man rechnet auf jeden Kopf der Familie etwa 20 Gramm Trockengemüse, das zunächst tüchtig mit reinem Wasser ab gespült wird, um allen etwa daran haftenden Staub zu beseitigen und weicht mit soviel Wasser ein, daß das Dörrgemüse gut damit bedeckt ist. Dies macht man am besten abends vorher. Das Wasser, in dem man das Gemüse eingeweicht hat, wird beim Kochen mitverwendet, da es reich ist an aufgelösten Nährstoffen, die nicht verloren gehen dürfen.

Die weitere Behandlung ist die gleiche, wie bei der Verwendung frischer Gemüse.

2. Das Einmachen in Flaschen.

Diese billige und einfache Art der Haltbarmachung kann bei Erbsen und Tomaten angewendet werden.

Die Erbsen, möglichst frisch gepflückt, werden entkernt, 5—8 Minuten gedämpft, in kaltem Wasser abgeschreckt, in Rumfläschchen oder andere nicht zu große Flaschen gefüllt und mit einer abgekochten, etwas ausgekühlten schwachen Salzlösung übergossen (1 Liter Wasser und 1 Dekka Salz). Auf jeden Liter Glasinhalt kann man außerdem noch 1 Dekka Zucker zugeben. Die Flaschen dürfen nur bis auf etwa 4—5 Zentimeter vom Rande gefüllt und müssen gleich mit besten, in heißem Wasser vorgeweicheten Korken verschlossen werden. Diese schützt man durch Umbinden mit Spagat vor dem Herausgehen bei dem nachfolgenden Kochen. Die Flaschen werden mit Tüchern umwickelt und in einem hohen Kochtopf mit lauwarmem Wasser zum Feuer gestellt.

Am Boden des Kochtopfes breitet man eine Schicht grober Holzwolle aus, damit die Flaschen am unteren

Kako se porabi suha zelenjava v kuhinji

Na vsako glavo rodbine se računi približno 20 gramov suhe zelenjave, ki se najpoprej dobro opere v čisti vodi, da se odstrani ves prah, ki visi na nji in se namoči v toliko vode, da ista dobro pokrije suho zelenjavo. To se napravi najbolje na predvečer. Voda, v kateri se je zelenjava namakala, se uporabi pri kuhanju, ker vsebuje mnogo raztopljenih redilnih snovi, ki se ne smejo izgubiti.

Nadaljna uporaba je jednaka kakor pri uporabi sveže zelenjave.

2. Shranjevanje v steklenicah.

Sedaj selahko grah rajsko jabolko na cen in priprost način napravi trpežen.

Grah. Kolikor mogoče svež grah se izlušči, 5 do 8 minut pari, namoči v mrzli vodi napolni v rumove steklenice in polije s pokuhano, nekoliko ohlajeno slabo solno raztopnino. (1 liter vode in 1 deka soli.) Na vsak liter vsebine steklenice se lahko razen tega da 1 deka sladkorja. Steklenice se smejo napolniti samo do 4—5 cm od roba in se morajo takoj zapreti z najboljšimi probkovimi zamaški, ki se najpoprej namočijo v vroči vodi. Da ti pri poznejšem vrenju ne skočijo iz steklenice, jih je treba dobro povezati z vrvico. Steklenice se ovijejo z suknom, jih postavi v visok kuhalni lonec z mlačno vodo k ognju.

Na dnu kuhalnega lonca se razgrne nekoliko lesene volne, da steklenice na spodnjem koncu ne pridejo v dotiko z vročim dnom.

Ende nicht mit dem heißen Boden in Berührung kommen.

Bei Beginn des Siedens stellt man den Topf etwas seitwärts und läßt das Wasser $1\frac{1}{2}$ Stunden langsam kochen. Bei zu starkem Kochen werden die Korke aus den Flaschen herausgetrieben oder einzelne Flaschen gesprengt. Der Topf sollte beim Kochen stets zugedeckt sein.

Nach Beendigung der Kochzeit läßt man die Flaschen etwas auskühlen, drückt die herausgetretenen Korke wieder hinein und vergießt diese mit erwärmten Paraffin, um das Eindringen von Luft und Fäulnisregnern zu verhüten.

Empfehlenswert ist es, nach 2 Tagen die Flaschen nochmals 20—30 Minuten lang bei Siedehitze nachzukochen, damit die etwa verbliebenen, nachträglich gekeimten Sporen der Fäulnisbakterien abgetötet werden. Der schadhast gewordene Paraffinüberzug bei den Korken ist unbedingt sogleich zu erneuern.

Tomaten (Paradeis). Die gut ausge-

reifesten Tomaten werden von Stiel und Kelch befreit, in 2—3 Stücke zerrissen, ohne irgendeinen Zusatz in einem irdenen oder emaillierten Kochgeschirr weichgekocht und noch heiß durch ein Haarsieb getrieben. Das gewonnene Mark wird sofort in reine Rumfläschchen gefüllt, die man gleich mit guten, in heißem Wasser erweichten Stoppeln schließt und mit Spagat verbindet. Damit die Flaschen beim Einfüllen der heißen Masse nicht zerspringen, umwickelt man sie beim Füllen mit einem nassen Handtuch.

Die Fläschchen werden dann mit Papier umwickelt und noch eine halbe Stunde in einem Wasserbad von etwa 80 Grad Celsius belassen. Die Korke werden darauf mit Paraffinüberzug versehen, damit keine Luft und Fäulniskeime eindringen können.

Das eingemachte Paradeisemark kann im Winter für mehrfache Zwecke in der Küche verwendet werden.

Kadar začne vreti, se postavi lonec nekoliko na stran in pusti vodo $1\frac{1}{2}$ ure počasi kuhati. Pri močnem kuhanju skočijo zamaški iz steklenic ali se nekatere steklenice razženejo. Lonec bi moral pri kuhanju vedno biti pokrit.

Po dokončanem kuhanju se pustijo steklenice v vodi ohladiti, se pritisnejo izstopli probkovi zamaški zopet nekoliko noter in polijejo z zagretim parafinom, da se zabrani dostop zraka in gnilobnih kali.

Priporočljivo je, da se razgrejejo steklenice, čez dva dni še enkrat 20 do 30 minut dolgo pri 100 stopinj celzija, da se pokončajo morda preostala, naknadno poganjajoča klinčna zrnca gnilobnih bakterij. Poškodovano parafinovo prevleko pri probkovih zamaških je brezpogojno takoj obnoviti.

Rajsko jabolko (paradižnica).

^{zrele} paradižnice se oprostijo stebela in keliha, se razrežejo v 2—3 kose, se brez vsakega pridataka mehko skuhamo v emajlirani kuhalni posodi in se še vrele skoz sito precedijo. Dobljeno jedro se nato takoj napolni v čiste rumove steklenice, ki se jih takoj zapre z dobrimi, v vreli vodi omehčanimi zamaški in zaveže z vrvico. Da steklenice pri napolnjevanju ne počijo, se jih naj obveže pri napolnjevanju z mokro ruto.

Stekleničice se nato ovijejo s papirjem in se nato še pustijo pol ure v 80 stopinj Celzija vodi. Probke je treba nato prevleči s parafinom, da ne morejo zrak in gnilobne kali blizu.

Zaprto paradiževo jedro se lahko porablja po zimi v kuhinji za več namenov.

3. Das Einmachen in luftdicht schließenden Gläsern.

Die Verwendung luftdicht schließender Gläser mit Glasdeckel und Dichtung durch Gummiringe sichert bei Verarbeitung eines ganz frischen Gemüses, bei sauberer Arbeit und richtigem Einhalten der Kochzeit eine dauernde Haltbarkeit aller eingelegten Gemüse. Es gibt mehrere Systeme von luftdicht schließenden Gläsern, z. B. Weck, Rex, Ulkreform, die nur in der Form und Ausführung verschieden sind, sonst aber gleichartig und mit bestem Erfolge verwendet werden können.

Wer solche Gläser besitzt oder sich die etwas größeren Anschaffungskosten leisten kann, sollte besonders heuer ausgiebigsten Gebrauch davon machen.

Alle vorhandenen frischen Gemüse können auf diese Weise in Dauerform gebracht und für gemüsearme Zeiten aufbewahrt werden. Als Aufguß verwendet man eine schwache Salzlösung (1 Liter Wasser und 1 Deka Salz). Besondere Beachtung verdienen: Erbsen, junge Kohlrüben, Blumenkohl (Karfiol) und Bohnen.

Erbsen. Frischgepflückte, noch nicht ganz ausgewachsene Erbsen werden enthülst, gewaschen, 5—8 Minuten gedämpft oder gebrüht, in kaltem Wasser abgeschreckt, in die Gläser eingefüllt, mit schwacher Salzlösung übergossen und 90 Minuten bei 100 Grad Celsius gekocht. Nach zwei Tagen nochmals 20—30 Minuten nachkochen.

Nur bei Verwendung ganz frischer Erbsen wird man Erfolg mit dem Einmachen haben, einige Tage gelegene Erbsen sind hiesfür unbrauchbar.

Junge Kohlrabi (Kohlrüben) werden gepuht, geschält, in nicht zu dicke Scheiben zerschnitten und 6 bis 8 Minuten gedämpft oder gebrüht. Die jungen Blätter

3. Shranjevanje v neprozračno zaprtih steklenicah.

Vporaba takih steklenic, ki se neprozračno zapro, s steklenim pokrovom in gumijevim obročkom zagotovi podelovanje samo najbolj sveže zelenjave, pri snažnem ravnanju in pravilnem držanju časa za kuho trajno trpežnost vseh vloženi prikuh. Imamo precejšno število sistemov steklenic, ki se dajo neprozračno zapreti, n. pr. Weck, Rex, Ultrareform, ki so različne samo v obliki, sicer se pa ne enak način uporabljajo z najboljšim vspehom.

Kdor ima take steklenice ali more utrpeti nekoliko večje stroške, ki bi ga stali, ako si jih nabavi, bi se moral zlasti letos tega izdatno posluževati.

Vse sveže zelenjave, kar jih je, se lahko na ta način spremenijo v trpežno obliko in shranijo za čas, ko ne bo zelenjave. Kot naliv se porabi redka solna raztopnina (1 liter vode in 1 deka soli). Posebno je treba opozoriti na to: Grah, mlado kolerabo, cvetni ohrovt (karfijol) in fižol.

Grah. Sveže natrgan, še ne popolnoma izrasel grah se izlušči, opere, 5—8 minut pari ali vari, se nato polije z mrzlo vodo, napolni v steklenice, polije s tanko solno raztopnino in kuha 90 minut pri 100 stopinj Celzija. Po dveh dneh se še enkrat pokuha 20—30 minut.

Samo svež grah se hrani z vspehom, grah ki je nekaj dni ležal, ni poraben za to.

Mlada koleraba se očisti olupl, razreže v nepredebele krožce in 6 do 8 minut pari ali vari. Mladi listi se pripravijo ravno tako in dajo s krožci vred v steklenice, ki se polijejo

werden ebenso vorbereitet und mit den Scheiben in die Gläser gelegt, die mit der Salzlösung übergossen, verschlossen und 90 Minuten bei 100 Grad Celsius gekocht werden. Nach 2 Tagen nochmals 20 Minuten nachkochen.

Blumenkohl (Karfiol). Die Blume wird zerlegt, gepuht, 30 Minuten in mit Essig etwas angesäuertem Wasser ausgewässert, in schwacher ebenfalls angesäuertem Salzlösung 8—10 Minuten gekocht und in kaltem Wasser abgeschreckt. In die Gläser gut eingeschichtet, wird der Karfiol mit der schwachen Salzlösung übergossen und eine Stunde gekocht. Nach zwei Tagen wird nochmals 20 Minuten nachherhitzt.

Bohnen (Fisolen). Möglichst junge Schoten werden gepuht, je nach der Länge in 2 bis 3 Stücke gebrochen oder zerschnitten, 8—10 Minuten gedämpft oder vorgekocht, in kaltem Wasser abgeschreckt, eingelegt und mit Salzlösung übergossen. Darauf werden die Gläser verschlossen und 90 Minuten bei 100 Grad Celsius gekocht, nach 2 Tagen nochmals 20 Minuten nachgekocht.

Weitere Einzelheiten über das Einlegen von Gemüse in luftdicht schließenden Gläsern enthalten die genauen Anleitungen, die von den diese Gläser führenden Geschäften herausgegeben werden, so daß auf diese meist von Fachleuten bearbeiteten Gebrauchsanweisungen hingewiesen werden kann.

4. Das Einsäuern der Gemüse.

Auf diese Weise können Bohnen, Gurken und das Weißkraut haltbar gemacht werden.

Bohnen (Fisolen). Die jungen Schoten werden von den Fäden und Enden befreit und der Länge nach durchschnitten.

s solno raztopnino, zaprejo in 90 minut pri 100 stopinj Celzija kuhajo. Po 2 dneh se še enkrat 20. minut kuhajo.

Cvetni ohrovt (karfijol). Cvetlica se razreže, očisti 30 minut namaka v z jesihom pokisani vodi, v redki, tudi okisani solni raztopnini 8—10 minut kuha in v mrzli vodi ohladi. V steklenice dobro naložen, se karfijol z redko solno raztopnino polije in eno uro kuha. Črez dva dni se še enkrat 20 minut pokuha.

Fižol. Prav mlado fižolovo stročje se očisti in se kakor je daljši ali krajši razlomi ali razreže v 2 do 3 kose, se pari ali poprej kuha 8—10 minut, nato namoči v mrzlo vodo, vloži in s solno raztopnino polije. Nato se steklenice zaprejo in 90 minut pri 100 stopinj Celzija kuhajo, črez 2 dni še enkrat 20 minut kuhajo.

Nadaljne posameznosti o vlaganju zelenjave v neprozračno zaprtih steklenicah vsebujejo natančna navodila, ki jih izdajajo trgovine, ki prodajajo te steklenice, tako, da je mogoče opozarjati večinoma na ta od strovnjakov predelane porabna navodila.

4. Vkisanje zelenjave.

Na ta način se dajo trpežno shraniti fižol, kumarce in belo zelje.

Fižol. Mlado stročje se oprasti nitk in koncev in po dolgosti prereže. Ostane tudi lahko celo. Nato se potem, ko se je nekaj minut kuhalo in

Sie können jedoch auch ganz bleiben. Dann werden sie einige Minuten vorgekocht, abgetrocknet, in Steingut-töpfe oder kleine Fässer gelegt, schichtenweise mit Salz bestreut und fest gedrückt.

Auf 100 Kilo Bohnenschoten rechnet man 5—6 Kilo Salz.

Obenauf kommt ein sauberes Stück Leinen und ein passender Holzdeckel, der mit Steinen beschwert wird, damit die Bohnen recht fest liegen und bald Brühe bilden, die immer überstehen muß. Sollte nicht genug Brühe sein, so kann Salzwasser nachgegossen werden. Die Gefäße stellt man an einen nicht zu kühlen Ort auf, damit die Milchsäuregärung bald einsetzt und flott vonstatten geht. Ist diese beendet, so wird die Oberfläche gut gesäubert, wieder mit Deckel versehen, beschwert und das Gefäß im Keller aufgestellt. Die vorher abgeschöpfte reine Brühe wird wieder darübergelassen oder durch Salzwasser ersetzt.

Die eingelegten Bohnen werden vor ihrer Verwendung gut ausgewässert, damit sie nicht zu salzig schmecken.

Gurken. Halbausgewachsene Gurken werden sauber gewaschen, abgetrocknet, mit spitzen Hölzchen mehrfach angestochen und in Steingut-töpfe oder Fässer eingeschichtet. Als Gewürz verwendet man Dillkraut und übergießt die Gurken mit einer abgekochten, aber wieder ausgekühlten Salzlösung (1 Liter Wasser und 56 Gramm Salz), deckt mit sauberem Leinestück zu und beschwert den darauf gelegten Deckel oder Teller mit einem sauberen Stein. Die Lösung muß unbedingt alle Gurken gut zudecken. Eine Zugabe von etwas Zucker vermehrt die Säuremenge. In nicht zu kühlem Raume aufgestellt, werden die Gurken bis in 14 Tagen ihre Milchsäuregärung beendet haben und können im Keller aufgestellt und verwendet werden.

posušilo, dene v kameninaste lonce ali v majhne sode, se po posameznih plasteh s soljo posuje in trdo stisne.

Na 100 kil fižolovih strokov se računani 5—6 kil soli.

Na to pride kos čistega platna in primerno leseno pokrivalo, na katero se naloži kamenje, da fižol prav trdo stisnjen leži in kmalu napravi polivka, ki mora vedno čez stati. Ako ni dovolj polivke, tedaj se more slana voda priliti. Posode se postavijo na neprehladen kraj, da začne mlečna vročihla kmalu kisati in da to kisanje hitro napreduje. Ko se je to nehalo, tedaj se površina dobro očedi, zopet pokrije s pokrovom, s kamenjem obloži in se posoda postavi v klet. Poprej odlita čista polivka se zopet nalije čez ali se nadomesti s slano vodo.

Vložen fižol se pred vporabo dobro namoči, da nima preslanega okusa.

Kumare. Napol zrasle kumare se lepo omijejo, posušijo, s špičastim lesom večkrat napikajo in naložijo v kameninaste lonce ali v posode. Kot dišava se porabi koprova zel in polijejo kumare s pokuhano, toda zopet ohlajeno solno raztopnino (1 liter vode in 56 gramov soli), se pokrije s čisto platneno rjuho in se naloži na to položen pokrov ali krožnik z lepim kamenom. Raztopnina mora na vsak način vse kumare dobro pokriti. Pridatek sladkorja pomnoži množino kisline. V neprehladnem prostoru postavljene bodo kumare v 14 dneh končale svoje kisanje mlečne kisline in se lahko postavijo v klet in porabijo.

Kraut (Sauerkraut.) Die möglichst festen, mittelgroßen Köpfe läßt man nach dem Abernten noch einige Tage in einem luftigen, trockenen Raume aufgeschichtet liegen, damit etwas Wasser verdunstet und das Kraut nachreifen kann. Dann wird es gepuht, vom Strunke befreit — mit Strunkbohrer ausgebohrt — und möglichst langfädig gehobelt, in die gut ausgebrühten, mit reinen Krautblättern ausgelegten Bottiche eingelegt, schichtenweise mit Salz bestreut.

Auf 100 Kilo Kraut rechnet man 2—3 Kilo Salz, am besten Meersalz. Als Gewürz kann man einige Wachholderbeeren dazugeben.

Das Kraut sollte in den Bottich mit einer Keule gleichmäßig und fest eingestampft, aber nicht zerstampft werden. Obenaufl legt man ein reines Leinen, bringt passende Bretter darüber und beschwert gut mit sauberen Steinen.

Nach beendeter Gärung wird die Oberfläche gepuht und die vorher abgegossene reine Brühe wieder darübergegeben. Fehlt Brühe oder ist sie sehr trüb, so ersetzt man sie mit abgekochter Salzlösung.

5. Das Einmachen in Essig.

In Essig werden eingelegt: Gurken und Rahnen.

Pfeffer- oder Essiggurken. Kleine Gurken werden gepuht, mit Salz bestreut und 24 Stunden in zugedeckter Schüssel stehen gelassen. Darauf wischt man sie mit einem Tuche ab, legt sie mit kleinen Zwiebeln (Schalotten), Bertram, etwas ganzem Pfeffer und einigen Krenstückchen in Gurkengläser ein, übergießt sie mit gutem, vorher abgekochten, jedoch wieder ausgekühlten Weinessig und verbindet gut mit Pergamentpapier.

Zelje (kislo zelje). Kolikor mogoče trde, srednjevelike glave se naj pustijo, potem, ko so z njive spravljene, še nekaj dni v zračnem suhem prostoru ležati, da nekoliko vode izhlapi in da more zelje še nekoliko pozoreti. Nato se očisti, se mu odreže kocen — se izvotli z svedrom za kocene — in se zriblje v kolikor mogoče dolge niti in na to položi v kadi, ki so se dobro povarile in v katere so se poprej naložili zeljni listi, ter se po plasteh natrosi s soljo.

Na 100 kil zelja se račun 2—3 kile soli, najbolje morske soli. Kot dišava se lahko pridene nekoliko brinjevih jagod.

Zelje bi se naj v kadi s kijem jednokomerno in trdo vphalo toda ne zdrobilo. Povrh se položi čist platnen prtič, se položi primerne deske in na iste se naloži dobro snažne kamene.

Ko se neha kisati, se površino očisti in poprej odlito čisto polivko zopet nalije na isto. Ako je premalo polivke ali če je čisto kalna, tedaj jo je nadomestiti s skuhanu solno raztopnino.

5. Vlaganje v jesih.

V jesih se vlagajo: kumare in rudeče pese.

Poprane ali jesihove kumare. Majhne kumare

se očistijo, s soljo nasujejo in se pustijo 24 ur stati v pokriti skledi. Nato se jih opere s platneno ruto, se jih vloži z majhnimi čebulami Bertram, cel poper in nekoliko kosov hrena v steklenice za kumare, se nalije na nje dober, skuhan, toda ohlajen vinski jesih in se dobro povije s pergamentnim papirjem.

Sensgurken. Ausgereifte, gelb gewordene Gurken werden geschält, der Länge nach halbiert, von den Kernen befreit, in fingerlange Stücke zerschnitten, eingesalzen und in einer Schüssel zugedeckt etwa 24 Stunden stehen gelassen. Dann werden die Stücke abgetrocknet, mit Bertram, Schalotten und gelben Senfkörnern in ein Gurkenglas eingeschichtet, mit abgekochtem aber wieder ausgekühltem Weinessig übergossen und die Gläser mit Pergamentpapier fest verbunden.

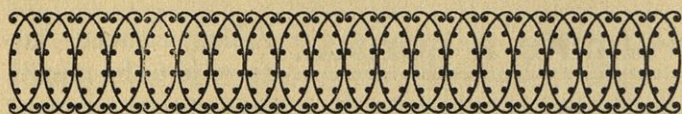
Rahnen (Rote Beete). Die Blätter der mittelgroßen Rahnen werden nicht ganz dicht an der Ansatzstelle abgeschnitten, weil sonst viel von dem roten Saft auskocht. Darauf kocht man die Rahnen oder dämpft sie weich, schält und zerschneidet sie in nicht zu dünne Scheiben. Diese werden dann mit etwas Salz, einigen Krenstückchen, kleinen Zwiebeln, etwas ganzen Pfeffer oder Kümmel in Gurkengläser eingeschichtet, mit abgekochtem, etwas verdünntem Weinessig übergossen und die Gläser mit Pergamentpapier verbunden.



Kumare z gorčico. Zrele, rumene kumare je treba olupiti, po dolgem na pol prerezati, zrnja očistiti in v za prst debele kose razrezati, osoliti in v skledi pokrite približno 24 ur pustiti stati. Nato se kosi osušijo, z betramom, z drobno čebulo in z rumenimi gorčičnimi zrni vložijo v steklenico za kumare, na iste se nalije kuhan toda zopet ohlajen vinski jesih in se naj na to steklenice s pergamentnim papirjem močno povežejo.

Rudeča pesa. Listi srednje velike rudeče pese, se odrežejo ne popolnoma pri zacimku, ker se sicer mnogo rudečega soka izkuha. Nato se naj pese skuhamo ali pariemo, da so mehke, se jih potem naj olupijo in razreže v nepretnanke krožce. Te se vložijo potem z nekoliko soli, nekoliko kosov hrena, z majnimi čebulami, z nekoliko celega popra ali kumne v steklenice za kumare, na iste nalije prekuhan, nekoliko z vodo pomešan vinski jesih in se naj steklenice nato poveže s pergamentnim papirjem.





Weitere Auskünfte über das Haltbarmachen von Gemüse erteilt die „Auskunftsstelle für Gemüse- und Kartoffelbau bei der k. k. Statthalterei“ in Graz, Burg, Hofseite, Zimmer 7, woselbst der Leiter dieser Stelle, Fachlehrer Otto Brüders, an jedem Donnerstag vormittags von 8 bis 12 Uhr anwesend ist. Außerdem werden auf schriftliche Anfragen jederzeit die gewünschten Auskünfte über Gemüsebau und Gemüseverwertung erteilt.





Nadaljna pojasnila o pripravi trpežne prikuhe podaje „Poizvedovalno in obveščevalno mesto za nasad zelenjave in krompirja pri c. kr. namestništvu“ v Gradcu, Grad, dvoriščna stran, soba 7, kjer je vodja tega mesta, strokovni učitelj Oton Brüders prisoten vsak četrtek predpoldne od 8 do 12 ure. Razen tega se podeljujejo na pismena vprašanja vsak čas zaželjena pojasnila o nasadu in uporabi zelenjave.



