

Gemüse- und Obst-Konservierung.



Vorzubringen und mitzubringen an dem Werte der Ernährung...

Bei allen Dingen muß jetzt das, was der Sommer an Früchten und Gemüse bietet...

Früchte und Gemüse können auf einfache und billige Weise konserviert werden...

Denken, die bis zum Erkalten stehen bleiben, ehe sie mit Pergamentpapier zugewickelt werden...

Wollen wir nun in einfachen Gläsern, sogenannten Glasbüchsen, sterilisieren...

Es gibt kaum eine Frucht, ein Gemüse oder ein Kraut, das sich nicht präparieren läßt...

Bei Herstellung von Marmelade wird das durch ein Sieb geflossene Saft...

Richtige Aufbewahrung und Behandlung eingemachter Früchte und Gemüse.

Um die in Büchsen und Gläsern eingemachten Früchte haltbar aufzubewahren...

Der einfache Apparat zum Einkochen ist der Waschkessel mit Lattemboden.

Der nächste Tag bringt uns dann eine feine Spargelsuppe...

Der nächste Tag bringt uns dann eine feine Spargelsuppe...

Der nächste Tag bringt uns dann eine feine Spargelsuppe...



Bei der Arbeit und eine Vision von gefüllten Regalen.

Sollen wir Konservierungsmittel gebrauchen?

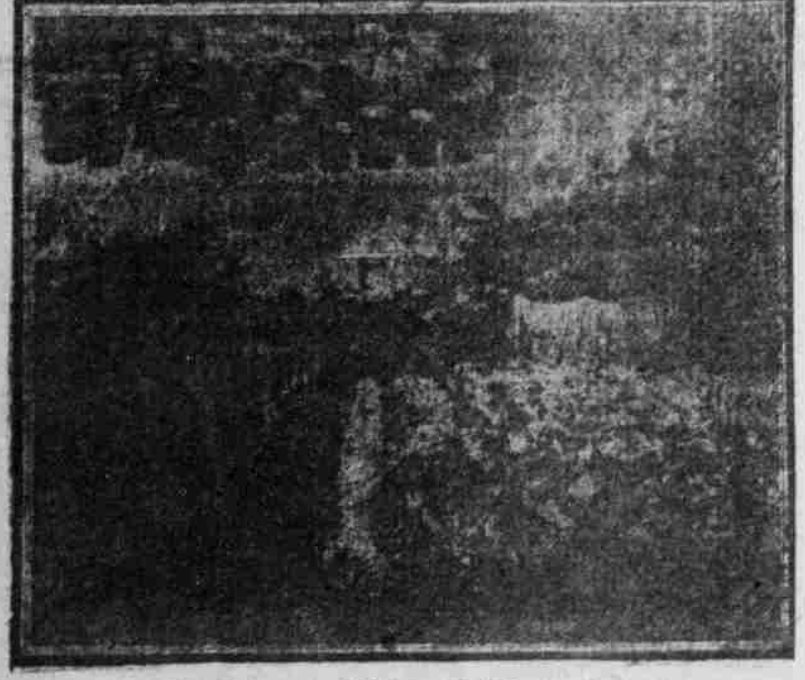
Im Haushalt pflegt man bei der Herstellung von Dauerwaren vielfach chemische Konservierungsmittel anzuwenden...

Der nächste Tag bringt uns dann eine feine Spargelsuppe...

Haushaltbudget im Sommer und Winter.

Zur Frage des Ausgleichs des wirtschaftlichen Budgets in Winter- und Sommerzeit...

grüne Herringe so köstlich dazu mundet? Und wenn's zu 'Edoten und Märrchen'...



Der Ertrag eines kleinen Kriegsgartens.

Die Gemüse werden mit leichtem Salzwasser überkochen (etwa 1/2 Unze Salz auf 1 Quart Wasser).

Die Zuderzungen für Obst sind ganz von dem jeweiligen eigenen Zuderzohalt abhängig...

Die Bereitung von Fruchtgelee und Marmeladen.

Mit dem Reifen der ersten Beerenfrüchte, Erdbeeren, Stachelbeeren...

Bei der Sterilisation ist das Schmelzen jedoch nicht nötig. Mit Wasser, das höhere Hitzegrade die Bakterien töten...

Der Zuder ist ein auf einen kalten Keller gebrachter Krugchen und Reben...



Die Einlegen der Früchte in die Gläser; rechts: das Einkochen der Gläser in den Kessel.

Art, auch Fleischwaren, wenn man sie in einem solchen Raum auf ein Brettergestell legt...

Ein Kochen im Wasserbad, auch wenn man keinen der modernen Vorkocher besitzt...

Sparame Ernährung in Kriegszeiten.

Welche billigen Lebensmittel enthalten den wichtigsten Nährstoff des teuren Fleisches?

Es dürfte allgemein bekannt sein, daß der Mensch für seine Ernährung Kohlenhydrate, Proteine und Eiweißstoffe braucht...

Die Leiterin der Public Safety Employment Office, sagt: Wir könnten kleine Frauen für Hebedarbeit unterbringen...

Frauen werden mehr in Küchen als auf Feldern verlangt.

Im letzten Nordwesten wird der Bedarf an Frauen für die Arbeit am Ackerbau größer sein als an Landbauern...

Mühsam ist und immer hart, aber glauben am Namen Sie zu kennen? Wer heftig sieht, geht es frei...