

Knoblauchkonservierung.

Unter den bestehenden außergewöhnlichen Verhältnissen dürften in den meisten Haushaltungen Knoblauch, wenn auch nur in geringen Mengen, in Vorrat gehalten werden. Bei nicht ganz sachgemäßer Aufbewahrung beginnen diese Knoblauch im Frühjahr zu treiben und werden in kurzer Zeit für Genußzwecke unbrauchbar. Um dies zu verhüten, werden die von den äußeren nicht genießbaren Schalen befreiten und auf Scheiben zerschnittenen Knoblauch bei schwachem Feuer, unter ständigem Umrühren in Schweinefett geschmort, etwa bis zu dem Stadium, in dem die Knoblauchschnitten sich schwach gelb zu färben beginnen, was beim Einschmoren von beiläufig 1 Kilogramm Knoblauchscheiben in rund 40 Deka Schweinefett nach etwa 20 Minuten eintritt. Die Knoblauchfettmasse ist soann im siedenden Zustand in Gläser zu gießen, die eines besonderen Verschlusses nicht bedürfen. Für den Küchengebrauch kann von der Knoblauchfettpaste jeweils nach Bedürfnis eine entsprechende Menge ohne besondere Vorsicht und in derselben Weise entnommen werden, wie

man sonst das Schmalz oder Fett aus den Schmalz- oder Fettöpfen entnimmt.