

**Gezwiebellkonservierung.**

Unter den bestehenden außergewöhnlichen Verhältnissen dürften in den meisten Haushaltungen neben anderen täglichen Konsumartikeln auch Gezwiebeln, wenn auch nur in geringen Mengen, in Vorrat gehalten werden, welche bekanntlich bei der Zubereitung vieler Speisen eine sehr wichtige Rolle spielen. Bei nicht ganz sachgemäßer Aufbewahrung beginnen diese Zwiebeln im Frühjahr zu treiben und werden in kurzer Zeit für Genußzwecke unbrauchbar. Nach Versuchen, welche über Anregung des Ackerbauministeriums an der höheren Lehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg angestellt wurden, läßt sich selbst das kleinste Zwiebelquantum in einfachster Weise und ohne irgend welche besonderen Kenntnisse über die Konservierung von Obst und Gemüse vor dem Verderben retten und in eine Art Dauerware überführen. Die von den äußeren, nicht genießbaren Schalen befreiten und auf Scheiben zerschnittenen Zwiebeln werden bei schwachem Feuer, unter beständigem Umrühren, in Schweinefett geschmort, etwa bis zu dem Stadium, in welchem die Zwiebelschnitten sich schwach gelb zu färben beginnen, was beim Einschmoren von beiläufig einem Kilogramm Zwiebelscheiben in rund 40 Deka Schweinefett nach etwa 20 Minuten eintritt. Die Zwiebelfettmasse ist sodann in siedendem Zustand in Gläser zu gießen, die eines besonderen Verschlusses nicht bedürfen. Bei der Aufbewahrung der nach dem Erkalten eine feste Zwiebelfettpaste darstellenden Masse genügt es, jene Vorsichten walten zu lassen, welche bei der Aufbewahrung von ausgelassenem Schweinefett üblich sind, worüber unsere Hausfrauen keiner besonderen Belehrung bedürfen. Für den Küchengebrauch kann von der Zwiebelfettpaste 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 Fettpöfen entnimmt.