

## Inhaltsverzeichnis:

	Seite
<b>1. Einleitung</b>	<b>9</b>
Thema und Ziel der Arbeit	
<b>2. Das Untersuchungsgebiet</b>	<b>11</b>
2.1. Lage und Abgrenzung	11
Warum gerade Nordböhmen	
2.2. Klima, Bodenstruktur	12
2.3. Landwirtschaft	13
2.4. Regionale Agrargeschichte	16
2.5. Fläche, Bevölkerung, Erwerb	21
<b>3. Die Quellen</b>	<b>23</b>
3.1. Die Informanten	23
3.2. Form und Art der Befragung	25
<b>4. Die Haltbarmachung</b>	<b>27</b>
4.1. Historischer Abriß	27
4.2. Auflistung der Techniken der Haltbarmachung von Lebensmitteln	30
4.2.1. Frischhaltung	30
4.2.1.1. Das Einkellern	31
4.2.1.2. Das "Einschlagen" im Freiland	31
4.2.1.3. Das "Einlegen" in verschiedene Materialien	31
4.2.1.4. Das Abhängen von Fleisch, insbesondere Wild	31
4.2.2. Konservierung (Erläuterung der Techniken im Anhang)	32
4.2.2.1. Die Konservierung durch Wasserentzug	32
4.2.2.1.1. Trocknen	32
4.2.2.1.2. Dörren	32
4.2.2.1.3. Eindicken (Mus, Sirup)	32
4.2.2.1.4. Einsalzen (Pökeln), trocken, naß	32
4.2.2.1.5. Räuchern, kalt, heiß	32
4.2.2.2. Die Konservierung durch Säuern	32
4.2.2.2.1. Milchsäuregärung	32
4.2.2.2.2. Säuern mit Essig	32
4.2.2.2.3. Säuern mit Essig unter Beigabe von Zucker	32

4.2.2.3.	Die Konservierung durch Erhitzen unter Luftentzug	33
4.2.2.3.1.	Sterilisieren (100 Grad)	33
4.2.2.3.2.	Pasteurisieren (60 - 70 Grad)	33
4.2.2.4.	Die Konservierung durch Kochen mit Zucker zu	33
4.2.2.4.1.	Marmelade	33
4.2.2.4.2.	Gelee	33
4.2.2.4.3.	Soft	33
4.2.2.4.4.	Kompott ("Eingemachtes")	33
4.2.2.4.5.	Kandiertem	33
4.2.2.5.	Die Konservierung durch Braten	33
4.2.2.5.1.	Braten in Fett	33
4.2.2.5.2.	Übergießen ("Vergießen") des Gebratenen	33
4.2.2.6.	Die Konservierung mit Alkohol	33
4.2.2.6.1.	Einlegen in Alkohol	33
4.2.2.7.	Die Konservierung durch alkoholische Gärung zu	33
4.2.2.7.1.	Essig	33
4.2.2.7.2.	Wein (Obstwein)	33
4.2.2.7.3.	Schnaps (Branntwein)	33
4.3.	Produkte und ihre Haltbarmachung	33
4.3.1.	Eier	33
4.3.2.	Fleisch	35
4.3.2.1.	Das Schwein - "Schweineschlachten"	35
4.3.2.2.	Wild	44
4.3.2.3.	Rind	44
4.3.2.4.	Gänse	44
4.3.3.	Gemüse	44
4.3.3.1.	"Grünzeug" (Suppengrün)	47
4.3.3.2.	Rotkraut	48
4.3.3.3.	Weißkraut	49
4.3.3.4.	Strünke	51
4.3.3.5.	Rote Rüben	53
4.3.3.6.	Gurken	54
4.3.3.7.	Tomaten	56
4.3.3.8.	Kürbis	58
4.3.3.9.	Rhabarber	59
4.3.3.10.	Zuckerrüben	59

	Seite	
4.3.3.11.	Hülsenfrüchte	60
4.3.3.11.1.	Erbsen	62
4.3.3.11.2.	Linsen	63
4.3.3.11.3.	Bohnen	64
4.3.4.	Heilpflanzen - Heilkräuter	65
4.3.5.	Kartoffeln	71
4.3.6.	Milch - Milchprodukte	75
4.3.6.1.	Vollmilch - Magermilch	75
4.3.6.2.	Molke - Quark	76
4.3.6.3.	Käse	77
4.3.6.3.1.	Altquark	77
4.3.6.3.2.	"Quargeln"	77
4.3.6.3.3.	Reibkäse	78
4.3.6.4.	Butter	78
4.3.7.	Mohn	79
4.3.8.	Obst	82
4.3.8.1.	Pflaumen (Zwetschken)	83
4.3.8.1.1.	Reineclauden / Mirabellen	86
4.3.8.2.	Äpfel	86
4.3.8.3.	Birnen	88
4.3.8.4.	Aprikosen	92
4.3.8.5.	Pfirsiche	92
4.3.8.6.	Kirschen	93
4.3.8.6.1.	Sauerkirschen	93
4.3.8.7.	Quitten	93
4.3.8.8.	Apfelsinen	93
4.3.8.9.	Erdbeeren	94
4.3.8.10.	Stachelbeeren	94
4.3.8.11.	Johannisbeeren (Ribisl) rot	95
4.3.8.11.1	Johannisbeeren schwarz	95
4.3.9.	Wildfrüchte	96
4.3.9.1.	Pilze	97
4.3.9.2.	Brombeeren	99
4.3.9.2.1.	Brombeerblätter	99
4.3.9.3.	Walderdbeeren	99
4.3.9.3.1.	Walderdbeerblätter	100
4.3.9.4.	Himbeeren	100
4.3.9.4.1.	Himbeerblätter	100
4.3.9.5.	Heidelbeeren	100

		Seite
4.3.9.6.	Preiselbeeren	101
4.3.9.7.	Ebereschen	102
4.3.9.8.	Hagebutten	103
4.3.9.9.	Holunderbeeren	104
4.3.9.9.1.	Holunderblüten	105
4.3.9.10.	Schlehen	105
4.3.9.11.	"Schkolken" (Wilder Schneeball)	105
4.3.9.12.	Haselnüsse	107
4.3.10.	Würzpflanzen	108
4.3.10.1.	Dill	108
4.3.10.2.	Kren (Meerrettich)	109
4.3.10.3.	Zwiebeln	110
4.3.10.4.	Knoblauch	111
4.3.10.5.	Bohnenkraut	111
4.3.10.6.	Thymian	111
4.3.10.7.	Sellerie	111
4.3.10.8.	Majoran	111
4.3.10.9.	Beifuß	111
4.3.10.10.	Petersilie	111
4.3.11.	Sonstiges	111
4.3.11.1.	Semmelwürfel, Brotwürfel, Semmelbrösel	111
4.3.11.2.	Bier	112
4.3.11.3.	Schnaps	112
4.3.11.4.	Kaffee-(Mischung)	113
4.3.11.5.	Weizenmehl, Roggenmehl, Kleie, Reis, Zucker, Grüner Kaffee	113
5.	Schlußbemerkung	114
6.	Anhang	120
6.1.	Alphabetisches Sachregister	120
6.2.	Zusammenfassung aller Produkte und ihre Haltbarmachung	126
6.3.	Praxis der Techniken der Haltbarmachung	130
6.4.	Glossar	136
6.5.	Anmerkungen	142
6.6.	Literaturverzeichnis	162
6.7.	Briefe, Karten, Bilder	169