

## Inhaltsverzeichnis:

		Seite
1.	<b>Einleitung</b> Thema und Ziel der Arbeit	9
2.	<b>Das Untersuchungsgebiet</b>	11
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
3.	<b>Die Quellen</b>	23
3.1.	Die Informanten	23
3.2.	Form und Art der Befragung	25
4.	<b>Die Haltbarmachung</b>	27
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.	Saft	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.	Weiβkraut	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

4.3.3.11.	<b>Hülsenfrüchte</b>	60
4.3.3.11.1.	<b>Erbsen</b>	62
4.3.3.11.2.	<b>Linsen</b>	63
4.3.3.11.3.	<b>Bohnen</b>	64
4.3.4.	<b>Heilpflanzen - Heilkräuter</b>	65
4.3.5.	<b>Kartoffeln</b>	71
4.3.6.	<b>Milch - Milchprodukte</b>	75
4.3.6.1.	<b>Vollmilch - Magermilch</b>	75
4.3.6.2.	<b>Molke - Quark</b>	76
4.3.6.3.	<b>Käse</b>	77
4.3.6.3.1.	<b>Altquark</b>	77
4.3.6.3.2.	<b>"Quargeln"</b>	77
4.3.6.3.3.	<b>Reibkäse</b>	78
4.3.6.4.	<b>Butter</b>	78
4.3.7.	<b>Mohn</b>	79
4.3.8.	<b>Obst</b>	82
4.3.8.1.	<b>Pflaumen (Zwetschken)</b>	83
4.3.8.1.1.	<b>Reineclauden / Mirabellen</b>	86
4.3.8.2.	<b>Äpfel</b>	86
4.3.8.3.	<b>Birnen</b>	88
4.3.8.4.	<b>Aprikosen</b>	92
4.3.8.5.	<b>Pfirsiche</b>	92
4.3.8.6.	<b>Kirschen</b>	93
4.3.8.6.1.	<b>Sauerkirschen</b>	93
4.3.8.7.	<b>Quitten</b>	93
4.3.8.8.	<b>Apfelsinen</b>	93
4.3.8.9.	<b>Erdbeeren</b>	94
4.3.8.10.	<b>Stachelbeeren</b>	94
4.3.8.11.	<b>Johannisbeeren (Ribisl) rot</b>	95
4.3.8.11.1	<b>Johannisbeeren schwarz</b>	95
4.3.9.	<b>Wildfrüchte</b>	96
4.3.9.1.	<b>Pilze</b>	97
4.3.9.2.	<b>Brombeeren</b>	99
4.3.9.2.1.	<b>Brombeerblätter</b>	99
4.3.9.3.	<b>Walderdbeeren</b>	99
4.3.9.3.1.	<b>Walderbeerblätter</b>	100
4.3.9.4.	<b>Himbeeren</b>	100
4.3.9.4.1.	<b>Himbeerblätter</b>	100
4.3.9.5.	<b>Heidelbeeren</b>	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
<b>5.</b>	<b>Schlußbemerkung</b>	<b>114</b>
<b>6.</b>	<b>Anhang</b>	<b>120</b>
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