

Inhalt

Einführung.	7
---------------------	---

TEIL 1: EINMACHEN – DIE METHODEN

Allgemeine Grundsätze.	12
Grundlagen des Einmachens	13
Einmieten	15
Einfrieren	16
Dörren/Trocknen	20
Vakuumverpacken	22
Einsalzen	23
Einkochen	24
Pickles und Chutneys	26
Relishes, Ketchups und Soßen	28
Konfitüren und Gelees	29
Fruchtmus und Fruchtpasten	32
Gären	34

TEIL 2: ANBAUEN, ERNTEN UND EINMACHEN

Äpfel	38
Artischocken (Globe)	42
Auberginen.	44
Birnen	46
Blumenkohl	49
Bohnen (dicke).	51
Bohnen (grüne)	52
Bohnen (Feuerbohnen)	54
Brokkoli und Calabreser.	56
Brombeeren	57
Chicorée.	60
Endivie.	61
Erbsen	62
Erdbeeren.	64
Feigen	66
Fenchel.	68
Garten-Rettich	69
Gartensalat.	70
Grünkohl	72
Gurken.	74

Haferwurzel und Schwarzwurzel	76
Himbeeren, Loganbeeren, Taybeeren und Boysenbeeren	77
Karotten	80
Kartoffeln	82
Kirschen	84
Knoblauch	86
Knollensellerie	87
Kohl	89
Kohlrabi	91
Kräuter	92
Kürbisse – Sommer	94
Kürbisse – Winter	96
Lauch	99
Mangold	100
Maulbeeren	101
Meerrettich	104
Melonen	105
Mispeln	106
Nüsse und Schalenfrüchte	108
Okra	109
Paprika und Chili	111
Pastinaken	114
Pfirsiche, Aprikosen und Nektarinen	116
Pflaumen, Zwetschgen und Edelpflaumen	119
Pilze	123
Quitten	125
Rhabarber	127
Rosenkohl	130
Rote Bete	132
Schwarze, Rote und Weiße Johannisbeeren, Jostabeeren und Apfelbeeren . . .	134
Spargel	138
Speiserüben	139
Spinat und Schnitt-Mangold	141
Stachelbeeren	142
Stangensellerie	145
Steckrüben	147
Tomaten	148
Topinambur	153
Trauben	154
Zuckermais	157
Zwiebeln	159