

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koche auf Vorrat!

Handbuch für die Frischhaltung aller Nahrungsmittel mit den "Weck'schen
Einrichtungen"

Obst, Gemüse, Pilze, Obst- u. Beerensäfte, Mus, Marmelade, Kraut u.
Latwerge

Hotop, Max

Öflingen, [1905]

Frischhaltungsanweisungen für Gemüse

urn:nbn:de:bsz:31-56700

Die Frischhaltung von Gemüse.

Während das Obst, wie bereits gesagt, stets frisch, wie es vom Baume kommt, in die Gläser gefüllt wird, muß das Gemüse, welches zum Frischhalten verwendet werden soll, meist vorgekocht werden, nachdem es in üblicher Weise gereinigt und zugerichtet worden ist. Zum Vorbrühen des Gemüses eignet sich vorzüglich der Gemüsedämpfer.

Das zum Frischhalten zu verwendende Gemüse muß vollständig frisch, zart und fein sein.

Ueberreifes, holziges oder gar verdorbenes Gemüse ist hierzu unbrauchbar.

Als Aufguß wählt man eine schwache Salzlösung, bereitet aus einem Eßlöffel Salz auf ein Ltr. Wasser. Dieselbe wird gekocht, sauber abgeschäumt und, nachdem erkaltet, über das Gemüse gegossen.

Die Erhitzungsdauer in den Gläsern ist je nach der Verschiedenheit der einzelnen Gemüsearten ebenfalls sehr verschieden. Man lese hier Näheres bei den einzelnen Anweisungen nach. Jedenfalls ist die Zeit des Erhitzens beim Gemüse eine viel längere wie die beim Obste, auch werden durchweg höhere Temperaturen angewandt, da das Gemüse viel eher Zersezungen eingeht. Um ganz sicher zu gehen, halte man sich unbedingt an die angegebenen Kochzeiten, da dieselben genau nach langjährigen Erfahrungen festgelegt sind. Sehr gut ist es, und nur anzuraten, wenn das frischzuhaltende Gemüse nach einiger Zeit, nach ca. 6—8 Tagen, bei passender Gelegenheit nochmals 10 Minuten nacherhitzt wird. Es werden hierdurch die noch etwa nicht getöteten Pilzsporen vollends abgetötet, man bewahrt sich durch diese kleine Mehrarbeit vor Unannehmlichkeiten, Neger, Verdruß und Unkosten.

B) Frischhaltungsanweisungen für Gemüse.

Nach ihrer Verwertungszeit geordnet.

1. Rhabarber.

Der Rhabarber ist das erste Gemüse unseres Gartens. Leider wird derselbe in den deutschen Haushaltungen noch viel zu wenig benutzt. Dabei ist der Rhabarber eines der gesundesten, wohlschmeckendsten und erfrischendsten Kompotte. Als beste Sorte gilt der „Queen Victoria Rhabarber“ mit rötlichen, starken Blattstielen. Bei der Verwendung des Rhabarbers als Kompott kommen nur die dicken Blattstiele in Betracht, welche man fast das ganze Jahr hindurch ernten kann. Die von der Pflanze vorsichtig abgedrehten, nie abgeschnittenen Blattstiele werden sauber gewaschen, geschält

und in nicht zu große Würfel geschnitten. Dann werden die Würfel mit Zucker bestreut und ohne Wasser aufs Feuer gestellt. Auf $\frac{1}{2}$ Kilo Blattfiele rechnet man 250 gr. Zucker und ein kleines Stückchen Vanille. Nachdem alles zusammen langsam zum Kochen gebracht worden und einige Male aufgewallt ist, wird das Kompott zum Abkühlen fortgestellt. Abgekühlt wird es, nachdem die Vanille entfernt, in die Gläser gefüllt und in denselben 20 Minuten langsam bei 100° sterilisiert.

2. Der Spargel.

Der Spargel ist wohl das empfindlichste unter allen Gemüsen. Er darf nur unbedingt frisch zum Sterilisieren genommen werden, andernfalls derselbe sofort in Fäulnis übergeht und das Produkt früher oder später in den Gläsern verdirbt.

Zum Einlegen in die Gläser sollte nicht der erste Spargel, aber auch nicht der zum Schluß der Saison gestochene Spargel verwendet werden. Am zartesten und feinsten ist er dann, wenn er, hervorgerufen durch günstige, warme Witterung, möglichst schnell den Boden durchwächst.

Der Spargel wird nach dem Stechen geschält.

Das Schälen selbst ist nicht so leicht, wie sich manche Hausfrauen vorstellen. Leider wird gerade hierüber zu schnell hinweggegangen, was sich nachher bei der Tafel bitter rächt. Der Spargel muß so geschält werden, daß beim Essen alle Teile schön zart und nicht holzig sind. Ist der Spargel nun geschält, so wird derselbe zu gleichmäßiger Länge zugeschnitten. Da für Spargel gerade die hohen Gläser die geeignetsten sind, so sind die Spargel auf 18 cm. Länge zurückzuschneiden.

Die so behandelten Spargel werden dann sofort in frisches, kaltes Wasser gelegt, damit sie nicht gelb werden. Nachdem aller Spargel so behandelt, wird derselbe vorsichtig, damit er nicht bricht, in den Gemüsedämpfer gelegt, der Gemüsedämpfer in den Kochtopf, in welchem sich bereits kochendes Wasser befindet, gehängt, und in demselben der Spargel ca. 5 Minuten vorgebrüht. Länger wie angegeben sollte der Spargel nicht vorgebrühen, da er sonst zu weich würde und nachher schlecht in die Gläser zu füllen wäre.

Der vorgebrühte Spargel wird sofort mit dem geschlossenen Gemüsedämpfer in möglichst kaltes Wasser getaucht. Nach vollständiger Abkühlung wird der Spargel in die Gläser gefüllt. Hierbei muß Acht gegeben werden, daß die Stangen gerade zu liegen kommen, ferner daß möglichst gleich starke Stangen in ein Glas hineinkommen. Das Einfüllen geschieht, indem man mit der linken Hand das Glas fast wagerecht hält, mit der rechten Hand eine Stange nach der andern nimmt und sie so in das Glas legt, daß sie ganz gerade liegen. Fast vollständig vollgefüllt, wird dann das Glas mit seiner offenen Seite auf die flache Hand gestellt, damit erstens das Wasser, welches sich durch den Druck der Spargel gegeneinander angesammelt hat, abläuft, und zweitens die Stangen beim Zurückgleiten, eine gerade senkrechte Lage beibehalten.

Hierauf wird die übliche schwache Salzlösung nachgegossen. Die Gläser werden 90 Minuten bei 100° sterilisiert.

Es empfiehlt sich, den Spargel der besseren Haltbarkeit wegen nach ca. 5—6 Tagen nochmals 20 Minuten zu sterilisieren.

Die durch Abschneiden von den zu langen Stangen erhaltenen Enden, sowie dünnere Spargelstangen und beschädigte Pfeifen werden als „Bruchspargel“ sterilisiert. Diese dienen dann zu Suppen usw.

Die Art des Frischhaltens ist die gleiche wie beim Stangenspargel.

3. Meerkohl.

Dieses in Deutschland noch verhältnismäßig seltene Gemüse stammt aus dem Mittelmeergebiet. Es verlangt daher einen sehr leichten Boden und viel Feuchtigkeit. Die im Frühjahr erscheinenden und gebleichten dicken Blattstiele geben ein sehr feines, dem Spargel ähnliches Gemüse.

Die Blattstiele werden sauber gewaschen und in ca. 18 cm. Länge zugeschnitten. Wie Stangenspargel vorgebrüht, wird der Kohl in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und das Ganze wird 1½ Stunde bei 100° sterilisiert. Die Abfälle werden ähnlich dem Bruchspargel behandelt.

4. Karotten.

Hierzu wählt man nur ganz junge Karotten, deren Aroma und Zartheit das Sterilisieren auch lohnend machen. Am besten hierzu eignen sich die kurze, runde und namentlich süße „Pariser Treibkarotte“ und die „Frankfurter Halblange“, erstere für Frühbeettreiben und für das freie Land, letztere mehr für das freie Land geeignet.

Nachdem das Kraut von den Rüben soweit entfernt, daß kein grünlischer Anfaß mehr zu bemerken ist, werden die jungen Rübchen mit rohem Salz so lange gerieben, bis die obere Haut entfernt ist und sofort in frisches Wasser gelegt, damit ihre schöne gelbrote Farbe nicht notleidet. Dann werden sie im Gemüsedämpfer 5 Minuten vorgebrüht, in kaltem Wasser abgeschreckt, in die Gläser gefüllt und nach Übergießen mit der üblichen Salzlösung 90 Minuten bei 100° sterilisiert.

5. Erbsen.

Wohl kein Gemüse wird so gerne konserviert wie gerade Erbsen, entweder für sich allein oder zusammen mit jungen Karotten. Nicht jede Sorte eignet sich hierzu. Die besten sind bis heute „Ruhm von Cassel“ und die „Grünbleibende Folger“. Die zum Sterilisieren bestimmten Erbsen müssen vollständig frisch sein. Wer Erbsen auf dem Markte kaufen muß, sollte nur Erbsen in den Schoten kaufen, weil man hier größere Gewißheit auf Frische der Erbsen hat, als wenn sie ausgepahlt sind. Nachdem die Erbsen von ihren Hülsen befreit sind, werden sie sauber gewaschen, die oben

aufschwimmenden werden entfernt, die andern im Gemüsedämpfer 5 Minuten vorgebrüht, möglichst schnell abgekühlt in die Gläser gefüllt und nach Aufgießen der üblichen Salzlösung 100 Minuten bei 100° sterilisiert.

Wenn auch die Erbsen etwas Farbe verlieren, so sollte man sich hierdurch nicht abschrecken lassen. Ein Kochen der Erbsen mit Soda, oder ein Kochen im Kupferkessel mit etwas Essig, um die grüne Farbe zu erhalten, sollte unbedingt vermieden werden. Namentlich das Färben der Erbsen mit Kupfersalzen sollte unter keinen Umständen Platz greifen. Leider wird hierin noch viel zu viel gesündigt.

6. Erbsen mit Karotten.

Sehr gerne werden auch Erbsen mit Karotten in einem Glase zusammen sterilisiert, sie dienen dann im Winter zu Suppen. Hierbei werden die Erbsen, wie auch die Karotten für sich allein behandelt, ebenso vorgekocht und abgekühlt. Dann werden sie zusammen so in die Gläser gefüllt, daß man für Erbsen $\frac{2}{3}$ des Raumes, für Karotten $\frac{1}{3}$ desselben rechnet. Am besten legt man die Erbsen und Karotten so, wie es sich auch am schönsten dem Auge präsentiert. Je eine dickere Lage Erbsen, dann eine dünnere Lage Karotten u. s. f. bis das Glas voll ist. Dann wird die übliche Salzlösung darübergegossen und es werden die Gläser 90 Minuten bei 100° sterilisiert.

7. Zuckererbsen.

Von den Zuckererbsen werden nicht die Samen, sondern die fleischigen und süßen Hülften benutzt. Diese Hülften werden von den Fäden befreit, sauber gewaschen, ohne vorgebrüht zu werden entweder ganz oder geteilt in die Gläser gefüllt, eine schwache Zuckerslösung, 200 gr. auf ein Ltr. Wasser, wird darübergegossen und die Hülften werden 50 Minuten bei 100° sterilisiert.

8. Spinat.

Eines der gesundesten und bekömmlichsten Gemüse ist der Spinat. Da derselbe nicht das ganze Jahr hindurch zu haben ist, sollte der Spinat viel mehr als bisher in Gläsern sterilisiert werden. Nicht gar zu jung, aber auch noch nicht „aufgeschossener“ Spinat wird recht vorsichtig vorgelesen, damit ja alle faulen Blätter entfernt werden. Dann wird derselbe in kochendes Salzwasser geworfen, in welchem er einige Male zum Aufwallen gebracht wird. Herausgenommen wird er möglichst fein gewiegt in Gläser gefüllt und in denselben 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

Die üblichen Zugaben erfolgen beim Anrichten. Man kann ihn jedoch auch vorher zurecht machen, damit er beim Gebrauch fix und fertig ist. Man sterilisiert ihn dann als

Spinat in Fleischbrühe und Butter.

Hierzu wird er genau wie angegeben behandelt. Wenn der Spinat gewiegt, gibt man ihn in einem geeigneten Topf, in welchem man vorher etwas Butter heiß gemacht und etwas Mehl darin umgerührt hat, auf's Feuer. Dann gibt man etwas Muskatnuß dazu, gießt etwas Fleischbrühe darüber und läßt alles zusammen einmal durchkochen. Abgekühlt wird der Spinat in die Gläser gefüllt und in denselben 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

Wie Spinat können noch zubereitet werden: 1. Neuseeländer Spinat, 2. Mangold, 3. Gartenmelde, 4. Sauerampfer.

9. Puffbohnen.

Dieses in manchen Gegenden Deutschlands sehr beliebte Gemüse wird folgendermaßen sterilisiert.

Recht junge zarte Früchte der gewöhnlichen „Erfurter Puffbohne“ werden aus ihren Hülsen entfernt. Dann werden sie im Gemüsedämpfer ca. 5 Minuten vorgebrüht, möglichst schnell abgekühlt, in die Gläser gefüllt, die übliche schwache Salzlösung wird darübergegossen und Alles in den Gläsern 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

10. Rübstiel oder Stielmus.

Unter Rübstiel oder Stielmus, ein nicht überall in Deutschland bekanntes Gemüse, versteht man die dicken Blattrippen verschiedener Gemüsearten, namentlich die der Mairüben, welche zu diesem Zwecke so dicht gefät werden, daß sie keine Rübchen, dafür aber dickere Blattrippen hervorbringen.

Das Kraut wird von den Rippen abgestreift, letztere werden sauber gewaschen, in kleine Stückchen geschnitten, im Gemüsedämpfer 5 Minuten vorgebrüht, möglichst schnell abgekühlt, mit etwas Salz in die Gläser gefüllt und in denselben 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

Wünscht man das Stielmus wie Spinat sofort zum Gebrauch fertig, so schwitzt man Mehl in Butter, gibt die abgetropften Rübstiele dazu, gießt über diese Fleischbrühe, läßt dieselben hierin einmal aufkochen und füllt halb abgekühlt die Rübstiele in die Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

11. Mairüben.

Die Rüben werden sauber abgewaschen, geschält und in große Würfel oder in Streifen geschnitten. Dann werden sie im Gemüsedämpfer 5 Minuten vorgebrüht, damit sie ihre bitteren Stoffe verlieren. Möglichst schnell abgekühlt, werden sie in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und die Gläser werden 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

12. Kohlrabi.

Möglichst junge Kohlrabi werden geschält, in den Gemüsedämpfer getan, 10 Minuten vorgebrüht, schnell abgekühlt, in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und Alles in den Gläsern 60 Minuten bei 100° sterilisiert. Oder man schält die jungen Kohlrabi, schneidet sie in Würfel oder Scheiben und brüht sie im Gemüsedämpfer 5 Minuten. Dann wird in einem geeigneten Kochtopf etwas Butter mit Mehl geschwitz, die abgetropften Kohlrabi werden hineingetan, Fleischbrühe und etwas Muskatnus dazugegeben und die Kohlrabi zum Kochen gebracht. Nach 2—3 maligem Aufwallen zum Abkühlen fortgestellt, werden sie halbwarm in die Gläser gefüllt und in denselben 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

13. Bohnen.

Neben Spargel und Erbsen wird wohl keine andere Gemüseart so häufig als Konserve benutzt, wie die Bohnen. Die Bohnen können, je nach ihrer Art, auch auf die verschiedenste Art und Weise sterilisiert werden als:

1. Schneidebohnen.

Zum Sterilisieren als Schneidebohnen eignen sich namentlich gut die sog. Speckbohnen, d. h. solche Bohnen, welche fleischig, möglichst lang und breit sind, und welche gegen ihre Reisezeit nicht hart werden.

Diese Bohnen werden von den „Fäden“ sauber befreit. Das Abziehen der Fäden soll nach beiden Seiten hin sehr sorgfältig geschehen.

Dann werden die Bohnen geschnitzt, indem sie mit einem scharfen Messer zwar schräg, aber nicht lang, auch nicht zu dick durchschnitten werden. Bohnenschneidemaschinen eignen sich hierzu nicht. Dieses „Schnitzeln“ der Bohnen muß möglichst schnell geschehen, damit die Schnittflächen nicht anlaufen, d. h. braun werden. Dann werden die geschnitzten Bohnen in den Gemüsedämpfer getan, in demselben 5 Minuten vorgebrüht, schnell abgeschreckt, in die Gläser möglichst fest eingefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und die Bohnen werden 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

Oder: Wie angegeben zubereitete Bohnen werden, nachdem sie vorgebrüht worden und abgetropft haben, mit Fleischbrühe, Butter und Salz auf's Feuer gesetzt und hierin halb weich gedämpft, was in ungefähr 30 Minuten der Fall sein wird. Dann werden sie bis zur Blutwärme abgekühlt, in die Gläser gefüllt und in denselben 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

2. Brechbohnen.

Hierzu können sowohl grüne, wie auch gelbe Bohnen, sog. Wachsbohnen verwendet werden. Hierzu nimmt man gerne runde und möglichst dickfleischige Sorten, wie „Zuli Stangenbohne“ und „Hinrichs Riesen“, beide mit grünen Hülsen, und die „Flageolet“ gelbschotige „Nonpareil“, eine Buschbohne mit gelben Hülsen.

Diese Bohnen werden von beiden Seiten sauber abgezogen, dann in kleine ca. 2 cm. lange Stückchen quer durchbrochen, in den Gemüsedämpfer getan, ca. 5 Minuten vorgebrüht, möglichst schnell abgekühlt, in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und Alles in den Gläsern 90 Minuten bei 100° sterilisiert.

Solche Bohnen eignen sich nicht allein vortrefflich zu Salat, sondern auch namentlich zum Garnieren von Gemüseschüsseln usw.

3. Haricots verts.

Hierunter versteht man sehr zarte, kleine Böhnchen, welche man mit dem Namen „Prinzeßböhnchen“ bezeichnet. Dieselben werden, nachdem sie am Stielende und der Spitze glatt abgeschnitten, vollständig ganz im Gemüsedämpfer ca. 5 Minuten vorgebrüht, dann möglichst schnell abgekühlt, in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und die Böhnchen werden in den Gläsern 90 Minuten bei 100° sterilisiert.

Natürlich verwendet man hierzu nur die ganz jungen Böhnchen, ehe sie bereits „Fäden“ gebildet haben.

Auch bei diesen Bohnen sollte das Färben, wie es leider in den Fabriken immer noch gehandhabt wird, vermieden werden, da es nur gesundheitschädlich wirkt.

4. Flageolet vert.

Unter „Flageolet vert.“ eines der feinsten französischen Gemüse, versteht man die Samen einer Bohnenvarietät, der „Chevriers grünbleibenden Flageolet,“ welche wie Erbsen sterilisiert werden. Genannte Bohne zeichnet sich dadurch aus, daß sie eine weniger fleischige Hülse hervorbringt, als stärker ausgebildete grüne Samen (Böhnchen).

Die Bohnen werden wie Erbsen von ihrer Hülse befreit, dann im Gemüsedämpfer ca. 5 Minuten vorgebrüht, möglichst schnell abgekühlt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und die Böhnchen werden dann in den Gläsern 90 Minuten bei 100° sterilisiert.

5. Bohnen in Essig.

Junge zarte Perlbohnen oder auch die jungen Böhnchen der „Zuli Stangenbohne,“ welche sich namentlich ganz besonders gut hierzu eignen, werden an den Spitzen und Stielenden glatt abgeschnitten, dann im Gemüsedämpfer 5 Minuten vorgebrüht und möglichst schnell abgekühlt. Vorher wird eine Zuckereßiglösung, bestehend aus 750 gr. Zucker auf ein Ltr. Weinessig, etwas ganzem Zimmt und Nelken, welche letztere in ein Mullstückchen gebunden werden, gekocht. Abgekühlt wird diese Lösung über die in die Gläser gefüllten Bohnen getan und dieselben werden in den Gläsern 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

6. Bohnen mit Karotten in Essig.

Junge zarte Perlbohnen werden an den Spitzen und Stielenden glatt abgesehnt. Junge Karotten oder gelbe Rüben werden sauber abgesehnt, gut abgesehnt und in etwa bohnen große Stücke gesehnt. Hierauf werden zuerst die Bohnen, dann die gelben Rüben im Gemüse-dämpfer, jede Sorte für sich, ca. 5 Minuten gebrüht und möglichst schnell abgesehnt. Dann werden die Bohnen mit den Karotten schichtweise in die Gläser gefüllt. Vorher wird eine Zuckereessiglösung, bestehend aus 750 gr. Zucker auf ein Ltr. Weinessig, etwas ganzem Zimmt, Nelken und ganzem Ingwer, letztere in ein Müllsäckchen gebunden, gekocht, und abgesehnt über die in den Gläsern befindlichen Bohnen und Karotten gegossen. Die Gläser werden 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

Ganz vorzüglich zu kalten Platten und von ganz herrlichem Geschmack.

14. Gurken.

Auch die Gurken können auf verschiedene Art und Weise in den Gläsern sterilisiert werden und so im Haushalt auf vielfache Weise Verwendung finden.

1. Salzgurken.

Halb ausgewachsene, tadellose und unbeschädigte Gurken werden sauber abgesehnt und auf 24 Stunden in ein Gefäß mit Wasser gelegt, damit die ev. vorhandenen bitteren Stoffe herausgezogen werden. Dann werden sie auf die übliche Weise mit den nötigen Gewürzkräutern in Fässer oder Steingefäße eingelegt. Wenn sie vollständig durchgesehnt sind, werden sie mit den Gewürzkräutern in die Gläser gefüllt, (hierzu eignen sich am besten die 2 Ltr. Gläser) die Brühe wird darübergegossen und Alles 10 Minuten bei 80° erhitzt. Auf diese Weise hat man das ganze Jahr die so beliebten Salzgurken in vorzüglicher Qualität vorrätig.

2. Essiggurken.

Genau wie oben angegeben behandelte Gurken werden genau so eingelegt nur anstatt reinen Wassers, welches über die Gurken gegeben wird, wird hier die Hälfte Wasser, mit der Hälfte Essig gemischt, darübergegossen.

Sobald diese Gurken durchgesehnt, werden sie ebenfalls wie oben angegeben in Gläser gefüllt, die Brühe (halb Essig und Wasser) wird darübergegossen und Alles 10 Minuten bei 75° erhitzt.

3. Pfeffergurken.

Hierzu wählt man möglichst kleine, fleckenlose Gärtchen der Sorte „Pariser Cornichon“ aus. Dieselben werden sauber abgesehnt, dann in ein Gefäß getan und mit Salz bestreut. Hierin bleiben sie eine Nacht

stehen. Dann werden sie sauber abgetrocknet, möglichst fest in die Gläser getan, wozu sich auch wieder die 2 Ltr. Gläser am besten eignen. Die Zwischenräume werden mit Dill, Esdragon, Nelkenpfeffer, etwas Lorbeerblätter, in kleine Stückchen geschnittenem Meerrettig und kleinen Zwiebelchen ausgefüllt.

Dann wird guter reiner Weinessig, nachdem derselbe vorher tüchtig gekocht und abgeschäumt ist, erkaltet über die Gurken gegossen. Hierauf werden die Gläser 10 Minuten bei 75° erhitzt.

4. Senfgurken.

Hierzu wählt man reife gelbe, aber ja noch nicht zu weiche Gurken irgend einer Schlangengurkenart. Dieselben werden geschält, halbiert, mit einem silbernen Löffel von den Kernen befreit, in fingerlange und zweifingerbreite Stücke geschnitten, in eine Schüssel gelegt und tüchtig mit Salz bestreut, worin sie eine Nacht verbleiben. Am andern Tage werden die Gurken sauber abgetrocknet und in die Gläser gefüllt, wozu sich die 2 Ltr. Gläser am besten eignen. Die Zwischenräume werden mit weißen Senfkörnern, kleinen Meerrettigstückchen, kleinen Zwiebelchen ausgefüllt. Dann wird abgekochter und erkalteter Weinessig darübergegossen und die Gläser werden 10 Minuten bei 80° erhitzt.

5. Zuckergurken.

Hierzu wählt man ebenfalls reife gelbe Gurken, welche aber nicht zu reif sein dürfen, und behandelt sie ebenso wie unter 4 angegeben. Dann kocht und klärt man eine Zuckereessiglösung, 750 gr. Zucker auf ein Ltr. Essig, etwas Zimmt und Nelken, welche letztere in ein Mullsäckchen gebunden werden, läßt die Lösung erkalten, gießt sie über die in die Gläser gefüllten Gurken und erhitzt 10 Minuten bei 75°.

6. Samba.

Auch hierzu wählt man reife Gurken irgend einer Schlangengurkenart. Dieselben werden geschält und wie Bohnen der Länge nach bis aufs Kernhaus geschnitzt. Dann werden diese Gurkenschnitzel mit Salz bestreut, worin sie eine Nacht verbleiben. Tags darauf läßt man sie auf einem Haarsieb ablaufen, füllt sie in die Gläser, gießt guten, reinen, abgekochten und erkalteten Weinessig darüber und erhitzt in den Gläsern 10 Minuten bei 75°.

Ganz vorzüglich geeignet zu Heringalat, zum Garnieren feiner kalten Platten und zum Ochsenfleisch.

7. Mixed Pickles.

Ganz kleine, junge fleckenlose Kürbchen werden mit Salz bestreut und auf 24 Stunden fortgestellt. Tags darauf werden sie sauber abgetrocknet und in Gläser gefüllt, schichtweise mit Blumenkohl, jungen grünen Bohnen, kleinen Zwiebeln, in Scheiben geschnittenen Karotten, jungen

Maiskölbchen, unreifen Früchten der Kapuzinerkresse und was sonst noch der Garten hervorbringt, nachdem diese Gemüse in Salzwasser, jedes für sich, aber in demselben Wasser ca. 10 Minuten vorgebrüht und schnell abgeschreckt worden sind. Hierauf wird guter, reiner, abgekochter und wieder erkalteter Essig darübergegossen und die Gläser werden 10 Minuten bei 75° sterilisiert.

15. Blumenkohl.

Als die geeignetsten zum Sterilisieren haben sich bis jetzt die beiden Sorten „Erfurter Zwerg“ und „Frankfurter Riesen“ bewährt. Erstere ist eine Früh-, letztere eine Spätfrucht. Dieselben zeichnen sich durch schneeweiße, feste und geschlossene „Köpfe“ aus, deren Weiße sich auch beim Sterilisieren nicht verändert.

Der Blumenkohl wird in möglichst große Stücke, welche bequem in die Gläser hineingebracht werden können, zerlegt, die dicken Stiele werden so weit wie möglich zurückgeschnitten, die zurückbleibenden von den Hüllblättchen und der dicken Haut befreit. Die fertiggestellten Stücke werden sofort in kaltes Wasser gelegt. Wenn dann der ganze Blumenkohl so zubereitet ist, werden die Köpfe in den Gemüsedämpfer getan und in demselben 10 Minuten vorgebrüht und hierauf möglichst schnell abgekühlt. Nun werden die Köpfe so in die Gläser gefüllt, daß die Schnittstellen nicht sichtbar bleiben, also so, daß die Köpfe immer nach außen zu liegen kommen. Dann wird die übliche Salzlösung darübergegossen und die Gläser werden 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

16 Tomaten.

Dieses Gemüse, mehr den Früchten ähnlich, hat sich in den letzten Jahren in Deutschland sehr eingebürgert, nachdem man auch gefunden, daß die Kultur bei richtiger Sortenwahl und bei zeitiger Aussaat bei nur einigermaßen günstiger Witterung eine recht einträgliche ist. Man wählt natürlich in unserm Klima solche Sorten, die hauptsächlich früh sind. Zum Sterilisieren haben sich ganz besonders die Sorten „König Humbert“ und „Ficariuzzi“ bewährt. Erstere namentlich ihrer glatten Haut und mittlerer Größe wegen zum Sterilisieren als ganze Frucht. Hierzu werden die Früchte, nachdem sie von ihrem Kelche befreit sind, mit einem Tuche sauber abgerieben, mit einem dünnen Hölzchen mehrmals durchstochen, in die Gläser gefüllt und mit der üblichen Salzlösung übergossen und recht langsam 30 Minuten bei 90° erhitzt.

2. Tomatensalat.

Die sauber abgewaschenen Tomaten werden in gleichmäßige, nicht zu dicke Scheiben geschnitten, sauber in die Gläser gelegt, mit gutem reinem Weinessig übergossen und 15 Minuten bei 80° erhitzt. Beim Gebrauche wird Del, Zwiebel u. dazugegeben.

3. Tomatenpurée.

Die sauber abgewaschenen Früchte werden in kleine Stücke geschnitten und in einem geeigneten Kochtopf auf's Feuer gesetzt. Hier müssen sie bei lebhaftem Feuer unter fleißigem Umrühren möglichst schnell zu Brei verkochen. Dann werden sie durch ein Haarsieb passiert, damit die Samen und unverkochten Schalen zurückbleiben. Das gewonnene Mark wird, nachdem es erkaltet ist, in die Gläser gefüllt und in denselben 30 Minuten bei 100° sterilisiert.

4. Tomaten Catsup.

Unter Catsup versteht man eine dickflüssige Sauce, welche als Beigabe zum Fleisch gegessen wird.

Tomatencatsup ist eine in England durchaus gebräuchliche Verwendungsart für Tomaten. In Deutschland ist dieselbe noch fast ganz unbekannt.

Die Bereitung ist eine verschiedene. Die einfachste ist folgende: Vollständig reife Tomaten werden, nachdem sie sauber abgewaschen sind, in Stücke geschnitten und in einem geeigneten Kochtopf auf's Feuer gesetzt. Wenn vollständig zu Brei geworden, wird der Brei durch ein Haarsieb gestrichen, damit die Kerne und unverkochten Schalen zurückbleiben. Das gewonnene Mark wird nun gewogen. Auf ein Kg. desselben nimmt man ein Ltr. feinsten Weinessig, einen Teelöffel gemahlene Piment, einen Eßlöffel Salz, einen Teelöffel gemahlene Gewürznelken und eine halbe geriebene Mustatnuß. Alles wird gut durcheinander gerührt, nochmals auf's Feuer gesetzt und unter fleißigem Umrühren 60 Minuten gekocht. Abgekühlt wird es dann in möglichst kleine Gläser getan (vorzüglich eignen sich hierzu auch die kleinsten Saftflaschen) und in denselben 30 Minuten bei 100° sterilisiert. Hochsein zu Ragouts, Kotelettes und Bratensaucen.

5. Unreife Tomaten.

Nicht in jedem Jahre reifen die Tomaten gut aus, es bleiben häufig eine große Anzahl solcher Früchte grün, welche meist achtlos fortgeworfen, oder dem Froste und dem Verderben anheimgegeben werden.

Und doch kann man solche grünen unreifen Tomaten sehr gut verwenden.

1. Sie werden genau so eingesäuert wie die Salzgurken. Die grünen, vollständig unreifen Tomaten werden mit Salzwasser übergossen und bleiben so eine Nacht stehen. Tags darauf werden sie mit einem Hölzchen mehrmals durchstoßen und möglichst fest, schichtweise mit Dill, Esdragon, Weinranken, Lorbeerblättern und einigen grünen Schoten vom spanischen Pfeffer in geeignete Gefäße eingefüllt. Dann wird Salzwasser darübergegossen und die Gefäße werden an einen warmen Ort zur Gärung hingestellt. Wenn genügend durchgesäuert, werden die Tomaten in die Gläser gefüllt (hierzu eignen sich am besten 2 Ltr. Gläser) mit den angegebenen Gewürzen, und in den Gläsern 10 Minuten bei 90° erhitzt.

2. In Zucker. Unreife grüne Tomaten werden im Gemüsedämpfer, nachdem sie sauber abgewischt worden, ca. 10 Minuten langsam gekocht, dann möglichst schnell abgeschreckt. Hierauf werden sie in einem geeigneten Gefäß mit gutem reinem Weinessig übergossen, in welchem sie 24 Stunden verbleiben. Nach dieser Zeit werden sie aus der Brühe, welche man nicht verwenden kann, herausgenommen, in die Gläser gefüllt und mit einer vorher gekochten Zuckerlösung, bestehend aus ein K_g. Zucker auf ein L_{tr}. Wasser, etwas Nelken, Zimmt und etwas Ingwer, welch' letztere in ein Säckchen gebunden werden, übergossen. Hierauf werden die Gläser 10 Minuten bei 90° erhitzt.

17. Mais.

Dieses in Deutschland noch sehr wenig verbreitete Gemüse wird folgendermaßen frischgehalten. Wenn die Maiskölbchen bereits vollständig ausgebildete, aber noch ganz weiche weiße Körner haben, werden sie von ihren Hüllblättern befreit. Dann werden die Kölbchen im Gemüsedämpfer 5 Minuten vorgebrüht, erkaltet in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und Alles in den Gläsern 20 Minuten bei 100° sterilisiert.

2. Mais in Essig.

Junge Kölbchen von ungefähr Fingerstärke werden von ihren Hüllblättern befreit, in ein geeignetes Gefäß getan und mit Salz bestreut, in welchem sie 24 Stunden verbleiben. Tags darauf werden sie sauber abgetrocknet in die Gläser gefüllt, schichtweise mit Essdragon, weißem Pfeffer und in kleine Stückchen geschnittenem Meerrettig. Dann wird gut gekochter und wieder erkalteter Weinessig darübergegossen und die Gläser werden 10 Minuten bei 90° erhitzt.

3. Mais in Zuckereffig.

Junge ungefähr fingerdicke Kolben werden von ihren Hüllblättern befreit, im Gemüsedämpfer ca. 5 Minuten vorgebrüht, dann abgekühlt in die Gläser gefüllt und mit einer vorher gekochten und erkalteten Zuckereffiglösung, bestehend aus 750 gr. Zucker auf ein L_{tr}. Essig, etwas Nelken und Zimmt (letztere in ein Säckchen gebunden) übergossen. Hierauf werden die Gläser ca. 15 Minuten bei 100° sterilisiert.

18. Melonen.

Nicht zu reife Melonen schneidet man auseinander, nimmt die Kerne und das Mark heraus, schält und schneidet das Fleisch in nicht zu dünne Stücke. Letztere werden nun in eine Porzellanschüssel gelegt und mit möglichst feinem Zucker bestreut. So bleiben sie einen oder auch zwei Tage stehen, bis sie genügend Saft gezogen haben. Dann werden die Stücke in die Gläser gelegt, die Brühe wird darübergegossen und die Gläser werden 20 Minuten bei langsamem Feuer bei 100° sterilisiert.

19. Kürbis.

Nicht alle der vielen existierenden Kürbisarten sind zum „Einmachen“ geeignet. Dieselben sollen ein möglichst feines, zartes, hochgelbes Fleisch haben, welches sich beim Kochen nicht verfärbt. Die geeignetsten Sorten, welche obige Eigenschaften besitzen, sind der große gelbe „Melonenkürbis“ und die englische Sorte „Vegetable Marrow.“

Der Kürbis wird geschält, das Kernhaus und das Mark mit einem silbernen Löffel entfernt und in ca. 5 cm. lange und 2 cm. dicke Stücke geschnitten. Sehr schön machen sich auch Kügelchen, welche mit einem Kartoffelbohrer ausgebohrt werden, wobei es freilich viel Abfall giebt.

Diese Stücke werden nun in den Gemüsedämpfer getan und ca. 5—10 Minuten, je nach dem Reifezustand des Kürbis, vorgebrüht. Hierauf werden sie möglichst schnell in kaltem Wasser abgeschreckt.

Während dessen bringt man eine Zuckersiruplösung, bereitet aus 750 gr. Zucker auf ein Ltr. Eßig, etwas Zimmt, Nelken und feinsten Ingwer, letztere Gewürze in ein Säckchen gebunden, zum Kochen, tut die Kürbisstückchen hinein und läßt dieselben einmal zum Aufwallen kommen. Hierin bleiben sie einen Tag stehen. Tags darauf werden die Stückchen in die Gläser gefüllt, der Saft wird darübergegossen und die Gläser werden 10 Minuten bei 100° sterilisiert.

20. Zwiebeln.

Von den vielen Zwiebelsorten eignen sich zum Sterilisieren nur die kleinen „Perlzwiebeln“ oder die größeren, weißen Zwiebeln „Queen Victoria.“

Die Zwiebeln werden sauber geschält in die Gläser gefüllt, guter, reiner weißer Weinessig wird darübergegossen und die Zwiebeln werden in den Gläsern 5 Minuten bei 90° erhitzt.

21. Kerbelrüben.

Dieses hochfeine Gemüse ist leider noch sehr wenig bekannt. Die Rübschen sind am besten im Winter, zu welcher Zeit sie auch sterilisiert werden sollten.

Die Rüben werden sauber gewaschen, in einem geeigneten Kochtopf mit kaltem Wasser auf's Feuer gebracht und einmal aufwallen lassen. Dann wird die Haut wie bei Mandeln abgestreift, die Rübschen werden ganz wie sie sind in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und die Rübschen werden in den Gläsern 30 Minuten sterilisiert.

22. Teltower Rüben.

Dieses nur in sandigem Boden gedeihende Gemüse wird in heißem Wasser sauber abgebürstet, dann in die Gläser, ohne zerteilt zu werden,

gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und Alles 30 Minuten bei 100° sterilisiert.

23. Schwarzwurzeln.

Die Schwarzwurzeln, eines unserer gesündesten Gemüse, werden leider in den deutschen Haushaltungen viel zu wenig gewürdigt. Als beste Sorte haben sich die „Russischen Riesen“ bewährt.

Die Schwarzwurzeln werden, ohne sie zu waschen, was unbedingt vermieden werden muß, da sie sonst sofort braun werden, mit einem Tuche abgerieben. Dann werden sie sehr sauber abgeschabt und sofort in eine Schüssel mit Essig, Milch und Mehl gelegt. Hierin werden sie nochmals sauber gewaschen. Die langen und unverletzten Wurzeln werden auf 18 cm. Länge zurückgeschnitten und wie Stangenspargel in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und Alles 60 Minuten lang bei 100° sterilisiert.

Die Abfälle und die weniger langen Wurzeln werden in fingerlange Stücke geschnitten, wie Bruchspargel in die Gläser gefüllt, die Salzlösung wird darübergegossen und das Ganze wird 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

24. Haferwurzeln.

Die Wurzeln dieses sehr gesunden Gemüses werden sauber abgewaschen, dann mit einem scharfen Messer sauber abgeschabt, sofort in kaltes Wasser gelegt, im Gemüsedämpfer 10 Minuten vorgebrüht, abgekühlt, in kleine, halbfingerlange Stücke geschnitten, in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und Alles 50 Minuten bei 100° sterilisiert.

25. Zuckerwurzeln.

Dieselben werden genau so vorbereitet und sterilisiert wie die Haferwurzeln.

26. Pastinaken.

Auch dieses feine und gesunde Gemüse findet man in deutschen Gärten noch sehr wenig verbreitet. Es wird folgendermaßen frischgehalten.

Die Wurzeln werden sauber gewaschen, dann mit einem Messer gut abgeschabt, hierauf in dünne 4—5 cm. lange Stückchen geschnitten, in die Gläser gefüllt und in denselben 60 Minuten sterilisiert.

27. Sellerie.

1. Knollensellerie.

Die Knollen werden sauber mittelst einer Bürste im Wasser abgerieben, das Laub wird von der Knolle abgedreht und die Faserwurzeln werden entfernt. Hierauf werden die Knollen in einem geeigneten Koch-

topf so lange gekocht, bis sie sich mit einem Hölzchen durchstechen lassen. Dann werden die Knollen geschält, in Scheiben geschnitten, welche nicht zu dünn sein dürfen, diese in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und 25 Minuten bei 100° sterilisiert.

Soll der Sellerie zu Salat verwendet werden, so kann man bereits in den Gläsern statt der Salzlösung guten reinen Weinessig dazugeben und dann 15 Minuten sterilisieren. Beim Gebrauche wird dann nur noch Del, Pfeffer, Zwiebeln usw. dazugegeben.

2. Stengel- oder Bleichsellerie.

Dieses sich jetzt auch in Deutschland einbürgernde Gemüse, wovon man nur die dicken Blattstiele benutzt, wird auf folgende Weise frischgehalten. Die Stengel werden vorsichtig von der Pflanze abgenommen und sauber gewaschen. Dann werden die Blätter entfernt und, wenn nötig, die Stücke auf 18 cm. Länge zurückgeschnitten. Dann werden sie wie Stangenpargel in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und die Gläser werden 30 Minuten bei 100° sterilisiert. Die beste hierzu sich eignende Sorte ist „White Plume.“

28. Rote Rüben.

Nicht jede Sorte eignet sich zum „Einmachen“ gleich gut. Die Rüben dürfen nicht zu groß sein, müssen durch und durch ein dunkelrotes Fleisch haben, welches sich beim Kochen nicht verfärbt. Am besten hat sich die „Ägyptische plattrunde“ bewährt.

Nachdem die Blätter von den Wurzeln durch Abdrehen (nicht Ab schneiden) entfernt sind, werden die Rüben sauber gewaschen und in einem geeigneten Kochtopf auf's Feuer gesetzt. Hier müssen sie so lange kochen, bis sie weich geworden sind, was ungefähr in zwei Stunden der Fall sein wird. Dann werden sie möglichst schnell abgekühlt, (abgeschreckt in kaltem Wasser) geschält und in nicht zu dünne Scheiben geschnitten. Dann werden sie entweder in die Gläser gefüllt, einige Meerrettigstückchen, etwas Pfefferkörner, Koriander, Lorbeerblätter werden dazugegeben, guter reiner Weinessig wird darübergegossen und Alles 10 Minuten bei 100° sterilisiert; oder man übergießt die in die Gläser gefüllten, wie oben angegeben behandelten Rüben mit einer vorher gekochten und erkalteten Zuckereffiglösung, bestehend aus 500 gr. Zucker auf ein Ltr. Essig, etwas Nelken und ganzen Ingwer, und sterilisiert ebenfalls wieder 10 Minuten bei 100° Celsius.

29. Weißkraut oder Kohl.

Möglichst feste Köpfe werden von den äußeren beschädigten und gewelkten Blättern befreit und der Hälfte nach durchgeschnitten. Nachdem der Strunk beseitigt, wird der Kohl möglichst fein geschnitten oder gehobelt.

Hierauf wird er in dem Gemüsedämpfer ca. 15 Minuten vorgebrüht, möglichst schnell abgekühlt, in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und Alles 90 Minuten bei 100° sterilisiert.

30. Sauerkraut.

Das Sauerkraut wird auf die bekannte Art und Weise eingemacht. Nachdem dasselbe vollständig durchgefäuert, ist die geeignete Zeit zum Sterilisieren gekommen. Man setzt das Sauerkraut, nachdem es tüchtig gewaschen, in einem geeigneten Kochtopf auf's Feuer und kocht dasselbe unter häufigem Abschäumen ca. eine Stunde.

Dann läßt man es möglichst schnell abkühlen, füllt es nicht zu voll in die Gläser, gießt die durch das Kochen gewonnene Brühe darüber und sterilisiert 30 Minuten bei 100°.

Auf diese Weise hat man das ganze Jahr hindurch ein wirklich gutes und mildes Sauerkraut.

31. Wirsing.

Der Wirsing wird genau so behandelt und sterilisiert wie das Weißkraut (No. 29).

32. Rotkraut.

Das Rotkraut kann auf zweierlei Art frischgehalten werden.

1. Dasselbe wird genau so behandelt und auch sterilisiert, wie beim Weißkraut (No. 29) angegeben. Dieses dient dann als Gemüse.

2. Möglichst festes, dunkelrotes Rotkraut wird, nachdem es von den äußeren beschädigten und abgewelkten Blättern befreit ist, der Hälfte nach durchgeschnitten und vom Strunke befreit. Hierauf schneidet oder hobelt man es nicht zu fein, gibt es in den Gemüsedämpfer, brüht es ca. 15 Minuten vor und läßt es hier abtropfen. Währenddessen kocht man eine Zuckereffiglösung, bestehend aus 750 gr. Zucker auf ein Ltr. Essig, etwas Zimmt und Nelken, letztere in ein Mullläppchen gebunden, tut das Rotkraut hinein und läßt dasselbe in der Lösung halbweich kochen, hierauf erkalten.

Erkaltet wird das Rotkraut in die Gläser gefüllt, die Lösung wird dazugegeben und die Gläser werden 75 Minuten bei 100° sterilisiert.

Dieses ist namentlich in Westfalen eine sehr beliebte Zuspelze zu Braten und Bratwürsten.

33. Rosenkohl.

Gut ausgebildete und möglichst feste Körschen werden von den beschädigten und angewelkten Blättern befreit, sauber gewaschen, in den Gemüsedämpfer getan, in demselben 15 Minuten vorgebrüht, in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und Alles in den Gläsern 90 Minuten bei 100° sterilisiert.

34. Artischocken.

Dieses sehr feine Gemüse wird folgendermaßen sterilisiert.

Die kurz vor der Blüte stehenden Blütenknospen, „Köpfe“ genannt, werden von ihren äußeren harten Hüllblättern befreit und das Harte und Feste wird von den innern Blättern abgeschnitten.

Dann werden die „Köpfe“ in Salzwasser weich gekocht, was ungefähr eine Stunde dauert. Dann werden die fleischigen Blätter und der Fruchtboden erkaltet in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und in den Gläsern 20 Minuten bei 100° sterilisiert.

35. Falsche Kapern.

Hierunter versteht man entweder die unreifen grünen Früchte der Sumpfdotterblume (*Calla palustris*), einer im Frühjahr sehr häufig auf feuchten Wiesen wachsenden Pflanze, oder aber auch die unreifen, grünen Früchte der Kapuzinerkresse (*Tropaeolum*). Dieselben werden sauber gewaschen, mit Salz bestreut und auf 24 Stunden fortgestellt.

Tags darauf werden sie abgetrocknet, in die Gläser gefüllt und mit gutem reinem, vorher gekochtem und erkaltetem Weinessig übergossen. Dann werden die Gläser 10 Minuten bei 80° erhitzt.

Sie werden wie die echten Kapern zu den verschiedensten Speisen benutzt.

36. Grüne Sauce.

Diese schmackhafte, hochfeine und zu Ochsenfleisch ganz vortreffliche Sauce wird folgendermaßen hergestellt.

Folgende Kräuter wie: Bohnenkraut, Basilikum, Boretsch, Dill, von diesem recht viel, ferner Esdragon, Fenchel, Gartenkresse, Kerbel (ebenfalls recht viel), Pfefferminze, Majoran, Petersilie, Pimpinelle, Portulack, Salbei, Sauerampfer recht viel, Thymian, Weinraute und Wermut, werden recht sauber verlesen, gut gewaschen und in ein Haarsieb zum Abtropfen gebracht.

Hierauf werden die Kräuter möglichst fein gewiegt. Währenddessen hat man drei Eier vollständig hart kochen lassen. Das Weiße derselben wird mit den Kräutern zusammen fein gewiegt, das Gelbe aber mit wenig feinstem Del zu einer Majonnaise verrührt. Dann wird alles zusammen mit wenig feinstem Weinessig vermischt, in die Gläser gefüllt und in denselben 30 Minuten bei 75° sterilisiert. Natürlich brauchen nicht gerade alle angegebenen Gewürzkräuter unbedingt vorhanden zu sein, das eine oder andere Kraut kann auch fehlen. Jedenfalls aber muß Dill, Kerbel und Sauerampfer unbedingt dabei sein, da diese gerade der Sauce ihren eigentümlichen, würzigen Geschmack geben.