

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch "Liebling"**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe ; München, [1914]**

III. Gemüse in Blechbüchsen.

**urn:nbn:de:bsz:31-54694**

gend auf. — Beim Gebrauch werden sie abends zuvor in kaltes, weiches Wasser gelegt und am andern Tage in demselben Wasser abgekocht, worauf man sie wie frische Schoten fertig stellt.

17. **Schneidebohnen trocknen.** Man nimmt hierzu große, saftige Bohnen, die schon ausgewachsen, aber noch recht zart sind, schneidet sie in Stücke, beinahe einen halben Finger lang, kocht sie in schwach gesalzenem kochendem Wasser einige Minuten ab und trocknet sie in einem leicht geheizten Ofen nicht zu stark. Sie müssen hellgrün bleiben und dürfen nicht brechen. Auch breite Stangenbohnen kann man ebenso trocknen, doch schnitzelt man dieselben fein.

18. **Salatböhnchen trocknen.** Man nimmt die Salatböhnchen nicht mehr zu jung, wenigstens nicht, ehe kleine Bohnen darin sind. Sie werden vorsichtig abgefäsert, eben aufgekocht und langsam, nicht zu stark getrocknet.

19. **Pilze trocknen.** Morcheln, Champignons, Pfefferlinge, genug alle Arten von Pilzen, werden gepuht, indem man die sandigen Teile abschneidet und die Lamellen abschabt; große Pilze, wie Steinpilze und dergl. schneidet man auch wohl in Scheiben. Die so vorbereiteten, aber nicht gewaschenen Pilze werden auf starke weiße Fäden gezogen und dann an der Luft getrocknet. Selbstverständlich muß man sie vor der Zubereitung sehr sauber waschen.

### III. Gemüse in Blechbüchsen.

20. **Die Blechbüchsen, in welchen man Gemüse einmacht,** werden hermetisch verschlossen, wodurch dasselbe jahrelang aufbewahrt werden kann. Die Haltbarkeit der Gemüse hängt allein von der Güte der Büchsen ab. Diese müssen vollständig dicht gearbeitet sein. Man kauft sie in beliebiger Größe mit Inhalt von  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{2}$  und 1 Kilogramm. Am besten wählt man sie so groß, daß der Inhalt für die Familie ausreichend ist, denn ist die Büchse einmal geöffnet, so lassen sich die Gemüse nicht länger aufbewahren, sondern müssen gleich verbraucht werden. Ehe mit dem Einmachen begonnen wird, werden die neuen Büchsen zuerst in Pottaschenlauge und dann in heißem Wasser tüchtig ausgebrüht.

21. **Das Einlegen der Gemüse.** Die Gemüse werden möglichst dicht und zwar, solange sie noch heiß sind, in die Büchsen gefüllt. Unter dem Deckel muß ein leerer Raum von der Breite eines halben Fingers bleiben. Sind die Büchsen so weit angefüllt, so gießt man in jede so viel Brühe, in der die Gemüse abgekocht worden sind, daß die Oberfläche derselben oben bedeckt wird, und so, daß nur ein kleiner Raum, wie 2 Strohhalme breit, bis an den Deckel der Büchsen vorhanden ist.

22. **Das Lüten der Büchsen.** Nachdem muß der Rand der Büchsen sorgfältig abgemischt werden, und dann kann zum Lüten der heißen, angefüllten Büchsen geschritten werden. Man läßt dies von einem geschickten und zuverlässigen Klempner besorgen, da hiervon, wie schon anfangs bemerkt, das Gelingen des Ganzen abhängt; die kleinste, unbedeutendste Öffnung von der Größe einer Nadelspitze bewirkt das Verderben des Gemüses. Der auf die Öffnung gelegte, genau passende Deckel wird zuerst mit wenig Zinn aufgelötet; dann muß auf dem ganzen Rand entlang ein Tropfen Zinn neben den andern gesetzt werden, so daß die einzelnen Tropfen sich dachziegelförmig decken, und auf diese Weise ein dichter Ring von Zinn entsteht.

23. Das Kochen der Büchsen. Die zugelöteten Büchsen stellt man hierauf in einen großen Kessel mit kochendem Wasser, in dem sie ununterbrochen 2 Stunden kochen und nachher auch erkalten müssen. Der Boden und der Deckel der Büchse muß sich leicht nach innen gebogen zeigen; alsdann ist das Gelingen gewiß. Sind dieselben jedoch nach außen gebogen, so hat die Büchse Luft und muß daher wieder aufgemacht, von neuem gelötet und gefocht werden. Beim Einstellen der Büchsen in den Kessel muß der Klempner zugegen sein und sie noch  $\frac{1}{4}$  Stunde im kochenden Wasser beobachten. Ist auch nur das kleinste Löchchen vorhanden, so macht sich dies durch kleine, im Wasser aufsteigende Blasen bemerklich.

24. Das Aufbewahren der Büchsen. Die Büchsen werden an einem kühlen, recht trockenen Orte aufbewahrt. Nach 14 Tagen müssen sie nachgesehen werden; sind sie dann nach außen gebogen, so muß der Inhalt gleich gebraucht werden. Das Aufmachen der Büchsen geschieht mit einem Büchsenöffner.

25. Junge, grüne Erbsen oder Schoten. Am vorzüglichsten ist hierzu die frühe, englische Markterbse, auch Rittererbse genannt. Doch nehme man sie nicht gar zu jung, sondern, wenn sie die Hälfte ihrer Größe erreicht haben, also auch noch saftig sind. Man macht sie aus den Hülsen, wäscht sie in kaltem Wasser ab und läßt sie in schwach gesalzenem kochenden Wasser ein paarmal aufwallen. Darnach verfährt man weiter nach Nr. 21—24.

Beim Zubereiten macht man mit Butter ein helles Schwitzmehl, gibt ein wenig von der Schotenbrühe hinein, fügt die Schoten und ein Stück frische Butter hinzu, sowie ein wenig Zucker und nach Bedarf noch Salz. Hierin läßt man die Schoten eben nur aufkochen und vermischt sie vor dem Anrichten mit etwas gewiegter Petersilie.

26. Grüne Bohnen. Man verwendet hierzu sowohl breite Schwertbohnen, die man schnibelt, wie auch schmale Bohnen, die in Stücke geschnitten oder gebrochen werden. Beide Sorten werden natürlich vorher von den Fäden befreit. Man läßt sie in ungesalzenem Wasser 10—15 Minuten kochen und füllt sie mit dem eigenen Wasser in die Büchsen, die man nach Nr. 21—24 weiter behandelt.

Beim Zubereiten macht man ebenfalls ein helles Schwitzmehl, das man mit Fleischbrühe auffüllt. Dann gibt man die Bohnen ohne das Wasser hinein, läßt sie kurze Zeit kochen und gibt vor dem Anrichten ein wenig gewiegte Petersilie und Bohnenkraut hinein.

27. Salatbohnen. Hierzu wählt man recht kleine Bohnen und behandelt sie nach Nr. 26. Bei der Zubereitung werden sie in Salzwasser einmal aufgefocht und dann mit einer beliebigen Salatfauce angemacht.

28. Wachbohnen. Die gelben Bohnen, die sehr frisch und ohne Flecken sein müssen, werden in gleichlange, schräge Streifen geschnitten und nach Nr. 26 behandelt. Die Zubereitung ist dieselbe.

29. Dicke Bohnen. Dieselben werden ausgeschotet und wie die Erbsen Nr. 25 behandelt.

30. Karotten, junge Mohrrüben oder gelbe Rüben. Man nimmt hierzu nur kleine, etwa einen Finger lange Rüben. Sie werden gepuht, in wenig ungesalzenem Wasser halb weich gekocht und mit dem eigenen Wasser in die Büchsen gefüllt. Nachdem diese verlötet sind, werden sie  $1\frac{1}{2}$  Stunden gefocht.

31. Spargel. Man puht recht dicken Stangenspargel, schneidet ihn gleichmäßig lang, so daß er in die Büchsen paßt, wäscht ihn und läßt ihn in kochendem Wasser einmal aufkochen, legt ihn dann zum Abkühlen in kaltes Wasser und hierauf in ein Sieb zum Abtropfen. Dann bringt man ihn vor-

sichtig in die Büchsen, so daß die Köpfe alle nach oben stehen, gießt kaltes Wasser darauf, verlötet die Büchsen und kocht sie 1 Stunde im Wasserbade. Der Bruchspargel wird geschält, in Stücke geschnitten und hierauf ebenso behandelt wie der Stangenspargel.

32. Kohlrabi oder Oberrüben. Man nimmt die inneren fleckenlosen Herzblätter, streicht sie von den Stielen und kocht sie, nachdem sie gewaschen sind, in schwach gesalzenem kochendem Wasser 5—10 Minuten; hierauf tut man sie auf ein Sieb und übergießt sie mit kaltem Wasser. Die Kohlrabiköpfe schält man sauber ab, schneidet sie in messerrückendicke Scheiben und kocht sie in ungesalzenem kochendem Wasser halb weich. Hierauf bringt man sie in die Büchsen, legt obenauf das grüne Kraut und gießt von dem Wasser, in dem man die Köpfe gekocht hat, darauf, lötet die Büchsen und kocht sie 1½ Stunden.

33. Blumenkohl oder Karfiol. Frischer, recht zarter, fester Blumenkohl oder Karfiol wird in einzelne Rosen geteilt und von den kleinen Blättern befreit. Nachdem man den Kohl gewaschen, kocht man ihn in ungesalzenem Wasser halb weich, nimmt ihn mit einem Schaumlöffel heraus, bringt ihn in die Büchsen, gießt kaltes Wasser darauf und kocht die Büchsen, gut verlötet, 1½ Stunden.

34. Gurken. Halb ausgewachsene, also noch grüne frische Gurken werden geschält und der Länge nach in 4 Teile geschnitten; nachdem man das schon angelegte Kerngehäuse herausgeschnitten, schneidet man die Gurkenviertel in beliebige Stücke, salzt dieselben und läßt sie einige Stunden stehen. Nachdem man sie dann auf einem Siebe hat abtropfen lassen, legt man sie in die Blechbüchsen und läßt dieselben, mit kaltem Wasser angefüllt und gut verlötet, 30—40 Minuten ununterbrochen im Wasserbade kochen.

35. Steinpilze oder Herrenpilze. Man putzt die Steinpilze sauber, läßt sie in kochendem Wasser mehrmals hoch kochen, legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen, füllt sie in die Büchsen, gibt frisches kaltes Wasser darauf und läßt die gut verlöteten Büchsen ununterbrochen 1 Stunde kochen.

36. Morcheln. Man schneidet die sandigen Stiele der Morcheln ab und die Pilze selbst ein paarmal durch, wobei man wohl acht gibt, daß kein Wurm darin bleibt. Nachdem man die Morcheln, wie im 3. Abschn. angegeben, gereinigt, behandelt man sie wie die Steinpilze nach voriger Nummer.

37. Champignons oder Tafelpilze. Diese werden genau so eingemacht wie die Steinpilze Nr. 35.

38. Pfefferlinge oder Eierschwämme. Nachdem man die Pfefferlinge gepuht hat, verfährt man mit ihnen nach Nr. 35.

39. Trüffel. Man läßt die Trüffel eine Zeitlang in kaltem Wasser einweichen, reinigt sie alsdann mit einer Bürste und wäscht sie mehrmals in frischem Wasser. Hierauf legt man sie in die Büchsen, gießt Rotwein oder Madeira darüber, verlötet die Büchsen und kocht sie 1 Stunde ununterbrochen.

