

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

II. Herbst-Gemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

Beim Gebrauch werden sie abends zuvor in kaltes, weiches Wasser gelegt und anderntags abgekocht. Alsdann wird weiches Wasser mit frischer Butter und einem Stückchen Zucker zum Kochen gebracht, die Erbsen darin weich gekocht und mit dem nötigen Salz, Petersilie und noch einem Stückchen Butter, welches in Mehl umgedreht wird, angerichtet.

Die angegebene Sorte bedarf zum Weichwerden $1\frac{1}{2}$ bis höchstens 2 Stunden. Hat man keine grüne Petersilie, so kann man zum Kochen Petersilienbutter nehmen.

6. Spargel in Schmelzbutten.

Der Spargel zum Einmachen wird ganz jung und frisch genommen, gehörig abgezogen, so weit abgeschnitten, bis er anfängt härlich zu werden, in kochendem, gesalzenem Wasser in einem sauberen Topfe, der mit Weizenkleie ausgekocht sein muß, offen gar gekocht und auf einem Tuche zum Abtrocknen auseinandergelegt. Alsdann wird klare Schmelzbutten ohne den mindesten Bodensatz aufs Feuer gesetzt und, wenn sie kocht, der Spargel hineingelegt, gut durchgekocht und dann mit der Butten in Einmachegläser gefüllt, doch muß die etwa abgegebene Feuchtigkeit des Spargels, die zu Boden sinkt, zurückbleiben und nicht das geringste vom Spargel aus der Butten hervorstehen, sondern diese fingerbreit den Spargel bedecken. Völlig erkaltet, streue man fingerdick trocknes Salz darauf und stelle die Gläser offen an einen kalten, aber trocknen, lustigen Ort.

Beim Gebrauch wird der Spargel mit der Butten heiß gemacht, sodann herausgenommen, mit einer Spargelsauce angerichtet oder zu Suppen und Frikassees benutzt.

II. Herbst-Gemüse.

7. Allgemeine Regeln beim Einmachen der Gemüse.

Die Fässer müssen sogleich, nachdem sie leer geworden sind, mit einem Handbesen gut gereinigt, darauf mit kaltem Wasser gefüllt, solches während 8 Tagen einigemal erneuert, dann gut geschauert, mit heißem Wasser ausgebrüht und an der Luft getrocknet werden. Vor dem Einmachen der Gemüse muß man das Ausbrühen wiederholen. Gemüse, welche vor dem Einmachen abgekocht werden, erhalten dadurch eine schöne grüne Farbe, daß dies in einem kupfernen Kessel geschieht, welches auch durchaus nicht nachteilig ist, wenn solches sogleich ausgeschüttet und jedesmal frisches Wasser genommen wird. Ist das Gemüse eingemacht, so muß dasselbe mit einem leinenen

Tuche bedeckt, mit Blättern von Meerrettich oder weißem Kohl belegt und mit einem Einleger und so vielem Gewicht versehen werden, daß die Brühe über das Gemüse tritt. Das Reinigen der Fässer geschehe alle 14 Tage, auch muß häufig nachgesehen werden, ob Brühe fehlt; in solchem Fall wird so viel Salz mit kochendem Wasser aufgelöst, daß es wie versalzene Fleischbrühe schmeckt, und damit, wenn es kalt geworden, nachgefüllt. Kaltes Wasser macht das Gemüse hart, benachteiligt namentlich bei weißem Kohl den Geschmack und bleicht die Farbe.

Hätte das Gemüse aber trocken gestanden, so muß man vor dem Nachfüllen sorgfältig alles Verdorbene abnehmen, dabei auch mit dem Finger ringsum fahren, wo sich gewöhnlich noch etwas Weiches findet, und mit einem reinen, ausgerungenen Tuche das Faß auswischen, das Tuch in frischem Wasser auswachen und das so oft wiederholen, bis das Faß rein und klar geworden ist. Danach gieße man die Brühe mitten aufs Gemüse, lege das ausgewaschene Tuch wieder darauf, auch frische Blätter, sowie auch den abgewaschenen Einleger und Stein.

Beim Herausnehmen des Gemüses nehme man sorgfältig die Haut davon ab, fasse dann das darauf liegende Tuch von allen Seiten zusammen, damit der darauf befindliche Schleim sich nicht dem Gemüse mitteile, und nehme auch von den Seiten ein wenig weg. Darauf wird das Gemüse dicht über dem Fasse ausgedrückt, das zum Überlegen bestimmte Tuch ausgewaschen und, nachdem Blätter, Einleger und Stein gut abgespült sind, das Faß wieder zugelegt. Auf diese Weise bleibt das Gemüse ohne allen Nebengeschmack ganz frisch.

8. Schnittbohnen roh einzumachen. (Sehr gut.)

Zum Einmachen möchten jungen Specksalatbohnen den Schnittbohnen vorzuziehen sein, weil letztere, wenn man nicht Zeit hat, gerade den nötigen Zeitpunkt zu benutzen, gar zu schnell hart werden. Übrigens ist es nicht in Abrede zu stellen, daß letztere, weich gepflückt, feiner sind.

Zu 100 Pfund Bohnen (ein großer runder, stark gefüllter Waschkorb voll), die man fein und lang schneidet, nimmt man $7\frac{1}{2}$ Pfund Salz, welches man teilweise durchstreut und lose durchrührt. So läßt man die Bohnen über Nacht in dem Gefäß stehen und füllt sie am nächsten Morgen, ohne die Brühe, fest in das dazu bestimmte Faß. Es wird dann noch so viel Brühe hervortreten, als nötig ist, die Bohnen zu bedecken. Nach 4—6 Wochen wird das Unreine abgenommen, und sollte es

nötig sein, so wird eine gekochte Salzpökel darauf gegossen. Übrigens richte man sich nach Nr. 7.

Man setzt diese Bohnen abends vorher mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt sie eine Stunde kochen und setzt sie über Nacht in kaltes frisches Wasser. Am andern Morgen werden sie gut abgespült und zum Dämpfen mit Wasser und Butter aufs Feuer gebracht. Sie sind in einer Stunde gar und von sehr gutem Geschmack.

9. Schnittbohnen abgekocht einzumachen.

In Landhaushaltungen, wo die Bohnen im eigenen Garten wachsen, pflücke man solche, wie sie zum Einmachen passen, schneide dieselben fein und lang, vermische sie mit wenigem Salz und rühre sie so lange lose durcheinander, bis der Saft sich zeigt. Dann drücke man dieselben in ein Faß und beschwere sie mit Einleger und Gewicht. Sind Bohnen zum Einmachen wieder herangewachsen, füge man sie auf gleiche Weise zu den früheren und fahre so fort, bis die zum Einmachen bestimmten Bohnen zusammen sind. Dann bringt man reichlich Wasser in einem großen Kessel zum Kochen, füllt einen Korb zur Hälfte mit den eingemachten Bohnen, setzt ihn in das stark kochende Wasser, läßt sie eben durchkochen und lege sie zum Abkühlen in den Keller auf grobe Tücher. Durch das Abkühlen an der Luft verlieren die Bohnen ihre grüne Farbe. Darauf drücke man dieselben mit wenigem Salz in das Faß und versehe solches nach Nr. 7 mit Tuch, Blättern, Einleger und Gewicht.

Das Einmachen der Bohnen vor dem Abkochen dient zur Bequemlichkeit, um nur einmal die Mühe des Abkochens zu haben. Auch kann man, falls Stielmus eingemacht wird, so lange damit warten, bis solches abgekocht wird, um diese Arbeit dann zugleich vornehmen zu können.

10. Schnittbohnen auf andere Art. (Zu empfehlen.)

Die Bohnen werden vollwachsend, doch noch jung, geschnitten, ein Kessel von Kupfer oder Messing voll Wasser zum kochen gebracht, die Bohnen hineingeschüttet und nur einige Minuten darin gelassen, wenn sie auch nicht völlig durchkochen, in einen Korb oder Durchschlag geschüttet und zum Abkühlen viel kaltes Wasser darüber gegossen. Der Boden des Fasses wird nun mit etwas Salz bestreut und jede abgekochte Portion Bohnen, wozu man jedesmal frisches Wasser zum kochen bringt, ins Faß gedrückt und ein wenig Salz darauf gestreut. Ist man mit dem Abkochen fertig, so streut man noch etwas Salz auf die Bohnen und bedeckt sie mit kaltem Wasser, beschwert sie

anfangs nicht stärker, als es das Niederhalten der Bohnen erfordert, damit solche nicht zu fest gepreßt werden (später kann man etwas mehr Gewicht zum Beschweren nehmen). Nach 14 Tagen gießt man die Brühe davon ab und wieder kaltes Wasser darauf und wiederholt dies von Zeit zu Zeit, etwa alle 14 Tage.

Die Bohnen, auf diese Weise eingemacht, haben eine vorzüglich schöne Farbe, bedürfen wenig Salz, zum Weichwerden nur eine kurze Zeit, haben keinen unangenehmen Geruch und sind im Geschmack fast den frischen Bohnen zu vergleichen.

11. Kleine Salatbohnen mit Salz einzumachen.

Man nehme dazu eine beliebige Sorte Prinzeßbohnen oder durchgebrochene Wachsbohnen.

Sie werden nach Belieben vor oder nach dem Abkochen aufmerksam abgefaseret, letzteres ist vorzuziehen, in einem kupfernen Kessel mit kochendem Wasser einige Minuten abgekocht und, nachdem sie erkaltet sind, mit recht vielem Salz lagenweise in ein Faß gedrückt und dieses nach Nr. 7 versorgt.

12. Kleine Salatbohnen roh.

Zu 30 Pfund derselben 3 Pfund Salz.

Die Böhnchen werden abgefaseret, gewaschen, auf ein Sieb geschüttet, mit dem Salz durchstreut und in einem sauberen Fasse über Nacht hingestellt. Andern Tages werden sie durchgemengt, ganz fest in ein Einmachefäß gedrückt und dasselbe nach Nr. 7 zugelegt. Das Reinigen werde nicht versäumt.

13. Salatbohnen in Essig.

3 Etr. Weinessig, 1½ Etr. Brunnenwasser, eine Handvoll Salz, reichlich Meerrettich oder trockene Ingwer-Stücke, Vorbearblätter, Pfeffer und Nelkenpfeffer.

Die Salatbohnen, welche man nach Belieben von jeder Größe nehmen kann, werden gut abgefaseret, in einem kupfernen Kessel in brausend kochend Wasser teilweise geworfen, worin sie aber nur 5 Minuten bleiben dürfen, wenn das Wasser auch nicht wieder kocht, weil sie sonst zu weich würden und leicht verderben könnten. Dann legt man sie zum Kaltwerden auseinander; doch darf dies nicht an der Luft geschehen, die Luft benimmt den Bohnen ihre grüne Farbe. Alsdann drückt man sie lagenweise mit dem Gewürz in einen Topf, schlägt Essig, Wasser und Salz, bis letzteres aufgelöst ist, gießt es darüber — es muß die Bohnen völlig bedecken — und legt einen Senf-

beutel nebst Schiefer und Stein darauf, bindet den Topf zu und stellt ihn an einen luftigen, kalten Ort. Dies alles ist beim Einmachen der Früchte Nr. 1 nachzusehen.

Die Bohnen werden abgekocht, mit Öl und Essig als Salat, auch durchgedämpft, oder mit einer Eiersauce als Gemüse gegeben.

14. Eingemachtes Stielmus.

Nachdem das Kraut von den Rippen abgestreift, werden diese in einem Faß gut gewaschen und gespült, zum Ablaufen in einen Korb gelegt, fein geschnitten und wie Schnittbohnen nach Belieben roh oder kurz gekocht mit Salz eingemacht.

Im ersteren Falle wird in einem Fasse das Salz tüchtig durchgemengt, das Mus nach 12 Stunden in ein ganz sauberes Einmachefäß gedrückt und dieses nach Nr. 7 zugelegt.

Von der Stielmusbrühe stelle man einen Teil bis zum andern Tage hin, damit, wenn nicht hinlänglich neue Brühe entstände, man sich aushelfen könne.

15. Weißer Kohl (Kappus, Weißkraut).

Auf 30 feste, mittelgroße Krautköpfe kann man ungefähr $1\frac{1}{2}$ Pfund Salz rechnen.

Der Kohl werde womöglich bald nach dem Abnehmen in frischem Saft fein und lang geschnitten, teilweise mit dem bemerkten Salz so lange lose und behutsam durchgemengt, bis er feucht wird, dann mit der flachen Hand fest ins Faß gedrückt und dies weiter versorgt, wie es in Nr. 7 bemerkt worden.

Ganze Weintrauben und kleine Borsdorfer Äpfel mit der Schale, nach oberländischem Brauch lagenweise durchgelegt, ist sehr zu empfehlen. Eine Küchentasse voll gutes Öl durchgesprengt, macht ihn milde und bewirkt eine schöne Farbe. Auch kann man nach Gefallen Pfefferkörner und Wacholderbeeren durchstreuen.

16. Endivien einzumachen.

Es werden hierzu nur glatte Endivien genommen.

Nachdem man sie von ihren grünen Blättern gereinigt hat, werden sie gewaschen und in gliedlange Stücke geschnitten, nochmals gewaschen und zum Ablaufen hingestellt. Hierauf legt man sie mit wenigem Salz in ein reines Faß oder in einen steinernen Topf und beschwert sie gehörig mit Gewicht.

Beim Gebrauch werden sie abgekocht, ausgewässert, fest ausgedrückt, mit Butter, Mehl, Salz und Gewürz durchgedämpft, auch wohl mit einem Eidotter abgerührt.

17. Schnittbohnen zu trodnen.

Man nehme dazu die großen, sogenannten Specksalatbohnen, die schon ausgewachsen, aber noch recht zart sind, schneide sie beinahe halbfingerlang und halbfingerdick; koche sie in kochendem Wasser einige Minuten ab und trodne sie in einem leicht geheizten Ofen nicht zu stark. Sie müssen hellgrün und zähe bleiben, dürfen also nicht brechen.

18. Salatböhnchen zu trodnen.

Dazu sind die Prinzeßböhnchen zu empfehlen, doch sind auch andere kleine Stocksalatbohnen gut. Man nehme sie nur nicht gar zu jung, wenigstens nicht, ehe kleine Bohnen darin sind. Sie werden vorsichtig abgefäert, einmal aufgekocht und weder zu langsam noch zu stark getrodnet. Die Bohne muß zähe bleiben, darf nicht brechen. Die Fasern oder Streifen lassen sich nach dem Abkochen am besten abziehen.

U. Getränke und Liköre.

I. Getränke.

1. Von verschiedenen Kaffeeforten, vom Waschen, Brennen und Mahlen des Kaffees und von einigen Surrogaten.

Mokka ist der feinste, wohlschmeckendste und teuerste Kaffee; seines Feuers wegen aber nicht der gesundeste. Nächst diesem wird der gelbe und besonders der braune Java — selbstredend echt und ungefärbt — am meisten geschätzt. Diesem gleich steht der Minado. Portoriko ist ein starker, kräftiger und angenehmer Kaffee; wird derselbe aber etwas zu stark gebrannt, so erhält er einen scharfen Geschmack. Domingo ist weniger kräftig und oft sehr unrein, aber milde und gesund. Ein höchst widerlicher Kaffee ist, seines fauligen Beigeschmacks wegen, der Brasil; unbegreiflich, daß er Abnehmer findet.

Vom Brennen des Kaffees hängt der Geschmack ebensoviele ab, als von der Qualität. Ein zu starkes Brennen macht ihn scharf; ein zu schwaches Brennen gibt dem Kaffee einen sehr unangenehmen, faden, etwas säuerlichen Geschmack.

Gewöhnlich lassen die größeren Kaufleute den Kaffee gut auslesen, doch sehe man ihn noch eben durch, damit man sicher sei, daß keine schwarze, faulige Bohne der Portion Kaffee, wozu sie gerade kommt, einen Beigeschmack mittheilt.