

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

X. Sterilisieren (Frischerhalten) oder Einkochen.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

liegen, wo man alsdann den Essig entweder in Fässer oder Flaschen abzapft. Unten im Faß findet sich immer ein ziemlich starker Saß. Es ist ein gutes Zeichen, wenn sich eine Haut auf der Oberfläche bildet, die vor dem Abzapfen nicht gestört werden darf.

2. Zucker-Essig.

Man nehme zu 6 Flaschen oder 7 Etr. Wasser $1\frac{1}{2}$ Pfund Puderzucker (Zarin), koche solches $\frac{1}{2}$ Stunde, währenddem man es gut geschäumt, und gieße es in ein offenes Faß. Wenn es abgekühlt ist, füge man eine Schnitte Weißbrot, die dick mit Hefe bestrichen ist, dazu und lasse es 2 Tage gären.

Darauf gieße man die Flüssigkeit in ein anderes Faß, welches an einem warmen, trockenen Orte liegen muß, klebe ein Papierblatt über das Spundloch und mache kleine Öffnungen darin, daß die äußere Luft eindringen kann. Wenn am Essig eine schöne Rheinweinfarbe erwünscht sein möchte, so füge man anfangs zu dem Wasser und Zucker eine Quantität gelber Primeln oder Schlüsselblumen, die man mitkochen läßt.

3. Johannisbeer-Essig.

Die Johannisbeeren werden ausgepreßt, der Saft wird bis zum andern Tage hingestellt und in reine Flaschen gefüllt, wobei der Bodensaß zurückbleibt. Dann setzt man die Flaschen offen zum Ausgären an die Sonne oder an einen warmen Ort und verkorft sie erst dann, wenn die Gärung völlig beendet ist.

Dieser Essig kann statt französischem Essig zum Salat gebraucht werden und gibt demselben einen feinen Geschmack.

X. Sterilisieren (Frischerhalten) oder Einkochen.

Im Gegensatz zu früheren Zeiten, als man noch Konservierte — diese älteren Methoden sind übrigens durchaus nicht zu verwerfen — sterilisiert man heute. Ganze Industrien haben sich in den letzten Jahrzehnten darauf geworfen, praktisch verschlossene Gläser, Geräte und Apparate zum Zwecke des Frischerhaltens von Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse, herzustellen. Besonders hervorzuheben seien hier die Artikel der badischen Firma Weck in Öflingen bei Säckingen. Von Weck ist das Wort „Ei nwe cken“ hergeleitet.

Wie auch in früheren Zeiten liegt jedoch der ganze Erfolg bei der Köchin. Folgende Punkte müssen genau beachtet werden.

1. Auf peinlichste Sauberkeit von Gefäßen und Apparaten halten.

2. Hat sie zu beachten, daß die zu sterilisierende Ware die notwendige Aussicht auf Frischerhaltung besitzt.

3. Obst weder zu reif noch unreif einlegen,

4. Gemüse darf keinen Düngergeschmack haben, sonst muß es viel gewässert werden und das ist für die längere Aufbewahrung nachteilig.

5. Fleisch darf nur kurze Zeit abhängen.

6. Fische nur frisch geschlachtet. Viel Gräten enthaltende und zu weiche Fische sind ungeeignet zur Aufbewahrung.

7. Welche Artikel auch immer aufbewahrt werden sollen, muß man dieselben später an Aussehen und Farbe wieder erkennen können. Es empfiehlt sich, nicht zu große Stücke zu konservieren.

8. Alle eingemachten Artikel sind nur im Dunkeln aufzubewahren, an einem trockenen Ort mit immer ungefähr gleicher Temperatur, der im Winter vor Frost geschützt ist.

9. Ob und zu ist nachzusehen, ob ein oder das andere Glas trotz aller Vorsicht in Gärung übergegangen ist, oder ob sich ein Deckel gelockert hat. Der Inhalt eines solchen Glases muß, wenn überhaupt noch genießbar, neu sterilisiert, oder am besten sofort verbraucht werden.

Ein Vergnügen und eine Ehre ist es für jede Hausfrau, zu allen Zeiten durch ein reichhaltiges Konservenlager für Abwechslung in der Speisefolge sorgen zu können.

Im nachstehenden gebe ich der Hausfrau eine Anweisung über die Zubereitung der wichtigsten Nahrungsmittel, um dieselben für den einfachen und besseren Haushalt, einzuwenden:

a. Fleisch.

1. Kalbsragout.

Man schneidet wie gewöhnlich das Fleisch in Stücke zu Ragout; unterdessen macht man in einer Kasserolle das Fett oder Butter heiß und brät darin das Fleisch mit einer fein geschnittenen Zwiebel an; füllt hernach die Stücke mit etwas Bouillon (Fleischbrühe) und etwas Tomatenmark auf, und läßt dasselbe nicht zu weich dämpfen. Wenn etwas erkaltet, füllt man es in Gläser und läßt es 1 Stunde kochen. Die Gläser aber nur $\frac{3}{4}$ voll füllen.

2. Schweinsragout.

Bereitung wie vorhergehend, nur kein Tomatenmark dazu.

3. Hammelragout

wie Kalbsragout, nur kann man nach Belieben, kleine Karotten und weiße Rüben mitkochen.

4. Geflügelragout.

Der Hahn wird abgefengt und ausgenommen in vier Teile zerlegt und mit einer feingeschnittenen Zwiebel gut angebraten. Alsdann mit einer guten Jus oder Bouillon und Tomatenmark etwas aufgefüllt und noch 15 Minuten dämpfen lassen; hernach entfernt man die überflüssigen Knochen an Brust und Schlegel, legt es in Gläser und füllt die Brühe $\frac{3}{4}$ voll darüber; man läßt es 1 Stunde im Wasserbade.

5. Feldhühner (Rebhühner).

Die Feldhühner werden wie vorher behandelt, mit Speck umwickelt und gebraten. Nun kann man sie, je nachdem das Glas, zerlegen oder ganz lassen, den Fond dazu geben und 1 Stunde ziehen lassen.

6. Wachteln oder Schnepfen

haben nur 10 Minuten zu braten; die Schnepfen 1 Stunde, die Wachteln $\frac{1}{2}$ Stunde Siededauer. Ebenso Krammetsvögel.

7. Hasenbraten.

Der Hasenrücken, Schlegel und Bug werden gut gespickt, gut gedämpft und wenn erkaltet, in die Gläser gefüllt, den Fond darüber gegossen und 1 Stunde im Wasser ziehen lassen.

8. Rehbraten.

Das gleiche Verfahren wie bei Hasenbraten.

9. Schweinsrippchen oder Böckfleisch.

Die Rippen werden vorsichtig, nicht zu weich gekocht, resp. nur ziehen lassen in das Glas gepackt und die Brühe darübergegeben. Alsdann 1 Stunde erhitzt. Ebenso verfährt man mit Böckfleisch oder frischem Schweinefleisch, jedoch beachte man, daß das Fleisch mindestens 2 cm mit Fleischbrühe bedeckt wird.

10. Gekochtes Ochsenfleisch.

Wenn das Ochsenfleisch mit dem dazugehörigen Wurzelwerk nicht zu weich gekocht ist, wird es in schöne Stücke geschnitten noch heiß in die Gläser gefüllt, wobei man achtet, daß man die Gläser auf ein Tuch stellt, hierauf die heiße Bouillon darüber gegossen und 1 Stunde langsam ziehen lassen.

Bei allen Fleischspeisen ist es das beste und sicherste Verfahren, die Gläser ungefähr 1 Stunde bei 98—100 Grad ziehen lassen, im Wasser oder im Dampf kochen.

b. Fische.

1. Salm gekocht.

Man bereitet von Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel, Nelken, Pfefferkorn und etwas Essig oder Wein eine kurze Bouillon und läßt den in Tranchen geschnittenen Salm darin ziehen, wenn erkaltet, legt man ihn vorsichtig in das Glas, sieht die Brühe darüber, und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde im Wasser ziehen.

2. Hecht und Karpfen.

Ebenso wie Salm. Auch läßt sich auf vorstehende Art je nach Belieben und Geschmack jeder andere Fisch zubereiten.

3. Steinbutte, Seezungen

werden nur in Salzwasser gekocht, ebenso Kabeljau, Seeaal, Zander usw., nur daß man bei dem Gebrauch den Fischsud nimmt zur Saucebereitung; d. h. wenn man nicht sonst eine Sauce wie Mayonnaise, Navigotte, Vinaigrette oder heiße Butter vorzieht oder eine Hollandaise, Bearnaise dazu gibt.

4. Neunaugen in Rotwein.

Die Neunaugen werden mit Salz und siedendem Wasser gut gereinigt, ausgenommen und die Köpfe abgeschnitten. Nun macht man einen Fischsud wie oben bei Salm, nur aber mit Rotwein und soviel, daß die Fische damit bedeckt sind, läßt sie 5 Minuten ziehen und legt sie behutsam in das Glas, passiert den Sud darüber und läßt das Ganze ungefähr 30 Minuten ziehen.

c. Obst.

1. Kirschen im eigenen Saft.

Die Kirschen werden gereinigt und entstielt in ein Glas getan, man läßt sie ohne Zucker oder Zutat 20 Minuten im Wasserbade ziehen. Bei Gebrauch zuckere man sie nach Geschmack und Verwendung, ob zu Kuchen, Kompott oder sonstigem Zweck.

2. Johannisbeeren

kann man das nämliche Verfahren anwenden wie bei Kirschen.

3. Kirschen mit Zucker.

Nachdem die Kirschen verlesen und abgestielt sind übergieße man sie mit einer heißen Zuckerlösung vom 300 Gramm Zucker auf 1 Liter Wasser und läßt sie 20—25 Minuten ziehen.

4. Heidelbeeren.

Ebenso die gleiche Zuckerlösung, nur etwas weniger Siedezeit.

5. Johannisbeeren.

Man braucht 500 Gramm Zucker auf 1 Liter Wasser zur Zuckerlösung, sonst wie Heidelbeeren zu behandeln.

6. Stachelbeeren

werden im unreifen Zustande genommen, gut gewaschen, abtropfen lassen auf einem Sieber und mit einer dicken Nadel durchgestochen damit sie nicht aufplatzen. Alsdann werden sie mit einer Zuckerlösung von 800—900 Gramm Zucker auf 1 Liter Wasser angebrüht und wenn sie einige Minuten gestanden sind, in die Gläser gefüllt, und 20 Minuten der Siedehitze ausgesetzt.

7. Erdbeeren

sind eine der empfindlichsten Früchte zum Einmachen. Einmal wegen der Qualität und dann wegen der Farbe. Sind sie gut abgezupft und gereinigt von den Blattstielen, werden sie schnell in viel Wasser getaucht, daß der Sand gut sich auf den Boden setzen kann; hernach in eine flache Pfanne oder sonst flaches Gefäß vorsichtig gelegt mit gestoßenem Zucker überstreut und auf der warmen Herdplatte etwas erwärmt, damit sie zusammen fallen. Hierauf füllt man die Früchte in die Gläser, kocht den Saft zu Sirup kurz ein, und übergießt damit die Früchte. Alsdann erhitzt man sie im Topf ungefähr 10—15 Minuten.

8. Himbeeren.

Dieselben verliert man recht vorsichtig, daß keine Maden darin sind, füllt sie in Gläser recht dicht, übergießt sie mit einer Zuckerlösung von 500 Gramm auf 1 Liter Wasser und erhitzt sie im Wasser ungefähr 10—15 Minuten. Man sehe darauf, daß bei diesen Früchten das Wasser bis bereits zum Rande geht.

9. Brombeeren

behandle man wie vorhergehend.

10. Zwetschgen oder Pflaumen.

Die Früchte werden in kochendes Wasser getaucht und die Haut abgezogen; alsdann in die Gläser gefüllt und mit einer kochenden Zuckerlösung übergossen. Siededauer 20—30 Minuten.

11. Zwetschgen zu Kuchen.

Am besten halbiert man die Zwetschgen, nachdem sie vorher gewaschen wurden, füllt sie in Gläser ohne jede Beimischung oder man kann sie auch mit gestoßenem Zucker bestreuen und erhitzt sie im Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde.

12. Aprikosen.

Wie die Zwetschgen auf beiderlei Arten.

13. Pfirsiche.

Nimmt man nur fehlerlose ausgesuchte Ware. Nachdem sie von der Haut abgezogen sind, was am besten geschieht, wenn man sie in kochendes Wasser legt bis sich die Haut löst, legt man sie schön in das Glas und gibt eine Zuckerlösung von 700 Gramm auf 1 Liter Wasser darüber; läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Wenn man sie halbiert, gibt man, wie zu den Aprikosen die aufgeklopften Pfirsichkerne mit ins Glas.

14. Birnen.

Man sollte eigentlich nur beste Bergamotte oder sonstige gute Kompottbirnen zum Einmachen nehmen. Überreife oder unreife eignen sich nicht und sonst beschädigte haben keinen großen Wert. Dieselben werden schön geschält und in kochendes Wasser mit etwas Zitronensaft getan. Alsdann in die Gläser schön gesetzt und mit einer Zuckerlösung von 300—400 Gramm Zucker, je nach der Beschaffenheit der Früchte übergossen und 20—30 Minuten, je nach der Größe im Wasser erhitzt.

Sedenfalls kann man dieselben halbieren, oder in 4 Teile zerlegen, wobei natürlich das Kernhaus entfernt oder man kann nach eigenem Gutdünken und Geschmack verfahren.

15. Apfel.

Werden ebenso behandelt, nur ist nach Umständen mehr Zucker zu nehmen und nicht blanchieren.

16. Quitten

werden gut geschält in vier Teile geschnitten und das Kernhaus entfernt; alsdann in kochendes Zuckervasser gelegt und ziehen lassen, bis sie sich weich anfühlen. In die Gläser gelegt, übergießt man dieselben mit dem Zuckervasser, 700 Gramm auf 1 Liter Wasser, und erhitzt sie $\frac{1}{2}$ Stunde.

17. Trauben.

Die Trauben werden von den Stielen entfernt, aber nicht ausreißen, rein verlesen und gewaschen in die Gläser getan und mit einer Zuckerlösung von 500 Gramm Zucker auf 1 Liter Wasser übergossen. Alsdann 20—25 Minuten erhitzt.

18. Hagebutten.

Nachdem die Früchtchen von Kelch und Stiel befreit sind, holt man den Samen mitsamt den feinen Härchen mit einem kleinen Messer heraus und wäscht sie gut. Dann füllt man sie in Gläser, übergießt sie mit 800 Gramm Zucker auf 1 Liter Wasser und läßt sie 20 Minuten sieden.

Beim Gebrauch kann man dieselben auf ein Sieb abgießen, durchpassieren, den Saft dick einkochen und hernach mit dem Mus weiterkochen, von welcher Masse dann die Hagebuttenauce zuzubereiten ist; dasselbe Mus eignet sich auch als Kuchenbelag, sowie zu allerlei Süßspeisen.

19. Preiselbeeren.

Man läutere $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker auf 2 Pfd. Preiselbeeren in einer Messingpfanne, tue die gewaschenen und verlesenen Preiselbeeren in den kochenden Zuckersirup und schwenke sie darin ungefähr 10 Minuten beständig bei lebhaftem Feuer, daß sie nicht anbrennen. Alsdann fülle man sie in Gläser und erhitze sie noch 20 Minuten.

20. Brombeermus.

Auf ein Pfund sauber gereinigte Früchte gebe man 250—350 Gramm gestoßenen Zucker in eine Kupfer- oder Messingpfanne und koche dieselben zu einem dicken Mus ein, füllt es sodann in Gläser und läßt es darin erkalten. Alsdann erhitzt man es wieder im Wasserbade.

21. Himbeermus.

Daselbe wird behandelt wie das Brombeermus.

22. Apfelmus.

Die gereinigten Apfel werden gewaschen in Stücke geschnitten und mit ein wenig Wasser zu einem dicken Brei gekocht. Alsdann durch ein Sieb passiert, mit 500 Gramm Zucker auf 1 Kilo Brei unter beständigem Rühren auf Feuer zu einem dicken Mus eingekocht. Alsdann in Gläser gefüllt und wie oben weiter behandelt.

23. Quittenmus.

Die Quitten werden mit der Schale in Stücke geschnitten und mit Wasser, soviel als sie davon bedeckt werden, verkocht. Alsdann behandelt wie das Apfelmus, nur nimmt man die Hälfte mehr Zucker.

24. Pflaumen- oder Zwetschgenmus.

Die Pflaumen werden gewaschen, entsteint und von allem Unreinen entfernt. Hernach mit ein wenig Wasser aufs Feuer gesetzt und wenn zu Brei verkocht, durch ein Sieb passiert. Alsdann wird das Mus mit irgend einem anderen Obst, z. B. Birnen, Kürbis oder sonst nicht sauren Früchten unter beständigem Rühren auf dem Feuer dick eingekocht und in Gläser eingefüllt, und wenn darin erkaltet, wieder 40 Minuten im Wasserbade erhitzt.

Die Masse kann man auch in Steintöpfe füllen mit Branntwein bedecken oder mit Salzpulver bestreuen und zubinden, und an einem luftigen trockenen Orte aufbewahren.

25. Kürbis.

Der Kürbis wird in Stücke geschnitten, das schwammige Kernhaus gut entfernt und die Stücke dann bis aufs Weiche geschält. Man schneidet das Fleisch in Würfel oder bohrt es mit einem runden Kartoffelbohrer aus, übergießt dasselbe mit nicht zu scharfem guten Essig und läßt es $\frac{1}{2}$ Tag an einem kühlen Platz stehen. Unterdessen läutert man auf 1 Kilo Kürbis 750 Gramm Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, kocht darin die Stückchen Kürbis mit einigen Gramm Sternanis nicht zu weich und fülle die Gläser damit; wenn erkaltet erhitzt man dieselben wieder 30 Minuten im Wasserbade. Wenn Reste vorhanden sind, so werden dieselben ebenso behandelt, nur daß man sie durch ein Sieb passiert dick einkocht und wie Quittenmus behandelt.

26. Apfel-Gelee.

Unreife Apfel, auch Fallobst eignen sich am besten zur Bereitung eines guten Gelees, besonders aber auch die Apfelschalen, da

dieselben die meisten Stoffe enthalten die zum Steifwerden und Gelingen des Gelees beitragen. Man kochte die Apfel ohne Zucker gut aus, doch so, daß es keine Marmelade gibt und passiere den Saft durch ein feines Tuch. Nun gibt man auf 1 Liter von diesem Saft 500 Gramm Zucker und kocht ihn unter beständigem Abschäumen langsam und vorsichtig zu dem Punkt ein, wo vom Löffel kleine zusammenhängende Scheiben abfallen, was man gut beobachten kann, oder man läßt ein Tropfen auf einen kalten Teller fallen und sieht ob er steif ist; wenn nicht, so kocht man so lange weiter, bis dieser Grad erreicht ist. Alsdann füllt man das Gelee in die Gläser und läßt es erkalten und erhitzt es alsdann ungefähr 15 Minuten. Wenn es gut zubereitet ist, kann man es auch ohne nochmals zu erhitzen aufbewahren und legt nur oben darauf ein rund geschnittenes Papier und klebt das Glas nochmals mit Papier gut luftdicht zu.

27. Johannisbeer-Gelee.

Wird behandelt wie die Apfelgelee und bleibt es im Ermessen der Hausfrau, ob dazu rote, weiße oder schwarze Beeren oder auch alle zusammen verwendet werden.

28. Quittengelee

wird auf dieselbe Weise gemacht, einerlei, ob von Birnen- oder Apfelquitten.

29. Erdbeer, Himbeer, Rhabarber, Birnen.

geben eigentlich keine Gelee, doch kann man den Saft davon gut mit einem der obigen Säfte mit kochen, jedenfalls rate ich, dieselben in Flaschen zu füllen und als willkommener Fruchtfaft versüßt mit Zucker als Sauce zu Süßspeisen, als Erfrischungstränk oder für das Krankenbett zu sterilisieren, indem sie 15 Minuten im Wasserbade sieden.

d. Gemüse.

1. Spargel.

Um Spargel zu sterilisieren sind verschiedene Meinungen und ich will zwei der hauptsächlichsten Methoden anführen. Die erste wäre: Nur gute frischgestochene Spargeln werden gut geschält, gleichmäßig der Länge des Glases nach geschnitten und halbgar gekocht in Salzwasser. Wenn möglich fülle man sie jetzt vorsichtig in die Gläser, füllt das Spargelwasser darüber und siedet sie un-

gefähr 1 Stunde je nach der Größe des Glases. Man achte aber immer darauf, daß das Glas nicht zu voll gemacht wird.

Die Zweite ist einfacher und glaube ich besser.

Die Spargel werden, nachdem sie geschält, (und 3 Ztm. kürzer als das Glas) und zurecht geschnitten wurden, in die Gläser gesteckt. Dieselben werden mit kochendem ganz schwachen Salzwasser aufgefüllt. Natürlich muß man, wenn man heiß auffüllt, die Gläser immer auf eine Unterlage von Tuch stellen, daß dieselben nicht springen. Auch das Siedewasser in das man die Gläser stellt, muß annähernd die Temperatur der Gläser haben.

Die Siedezeit ist hierbei $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden je nach dem Inhalt.

2. Bruchspargel.

Denselben kocht man wie bei der ersten Angabe; füllt sie heiß ein und kocht sie eine Stunde.

3. Tomaten

füllt man nur schöne, gleichgroße, runde und ungeschälte in die Gläser, füllt sie mit schwach gesalzenem abgekochten warmen nicht heißen Wasser auf und erhitzt sie 20 Minuten.

4. Bohnen.

Die grüne Bohnen werden sorgfältig abgefädelt, in der Länge durchgeschnitten und im Salzwasser gekocht, alsdann heiß in die Gläser gefüllt, das Wasser darüber gegossen und $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden der Siedehitze ausgesetzt.

5. Brechbohnen

bereitet man wie die grüne Bohnen.

In neuerer Zeit und einfacher ist noch, die Bohnen, wenn sie schön zugerichtet sind in Bierflaschen und sonstige gut verschließbare Gefäße zu legen und mit schwachem Salzwasser aufzufüllen, die Gefäße gut schließen, (verforgen und binden) und im Wasserbade 2 Stunden zu kochen.

6. Erbsen.

Die gut verlesenen Erbsen werden in Salzwasser gekocht bis sie bereits gar sind; man schüttet sie auf einen Seiher in einer entsprechenden Schüssel, füllt sie heiß in die Gläser, gibt das Kochwasser darüber und siedet sie 1 Stunde.

7. Spinat.

Nachdem der sorgfältig gereinigte und gut in viel Wasser gewaschene Spinat gekocht ist, wird er durch die Maschine getrieben oder durch ein Sieb passiert und sofort in die Gläser gefüllt. Erhitzt wird er alsdann während 1—1½ Stunden. Bei Gebrauch müssen natürlich die Gemüse zurechtbereitet werden wie frisches Gemüse mit den nämlichen Zutaten.

8. Mangold.

Wird behandelt wie Spinat.

9. Teltower Rüben.

Dieselben werden gut geschält und in Salzwasser nicht ganz gar gekocht. Hernach auf ein Sieb in eine Schüssel abgeseigt, heiß in die Gläser gefüllt, das Kochwasser darüber gegeben und 1 Stunde erhitzt.

10. Mairüben.

Dieselben kann man in Schnitze oder Würfel schneiden, kochen und behandeln wie die Teltower Rübenchen.

11. Rote Rüben.

Nachdem die roten Rüben weich gekocht sind, schneidet man sie in schöne Scheiben, legt sie in das Glas und fügt dazu, Pfefferkörner, Nelken, Lorbeerblätter, Koriander, übergießt sie mit nicht zu starkem kochenden Weinessig und erhitzt sie während 15—20 Minuten.

12. Gurken zu Salat.

Gefunde, frisch gebrochene Gurken werden geschält und in schöne nicht zu dünne Scheiben geschnitten, nicht zu fest in die Gläser gelegt und guten, nicht zu scharfen Weinessig darüber gegossen. Alsdann erhitzt man sie während 20 Minuten. Natürlich werden die Gurken beim Gebrauch zu Salat bereitet wie frische.

13. Weißkraut—Rotkohl.

Dasselbe wird gekocht wie gewöhnlich nur ohne Beigabe von Mehl oder Kartoffel, man füllt dasselbe heiß in die Gläser, worauf man es 1—1½ Stunden erhitzt.

14. Rosenkohl

wird aufgekocht und mit dem Wasser 1—1½ Stunden erhitzt. Doch kann man denselben wie zum sofortigen Gebrauch zubereiten, nur also in Butter dämpfen, derselbe wird aber dann meistens zu weich und unansehnlich.

15. Blumenkohl.

Man teilt denselben in kleine Rosen und kocht ihn mit Salz und Zitrone im Wasser beinahe gar; legt ihn alsdann vorsichtig in die Gläser und erhitzt ihn 1 Stunde.

16. Sauerampfer

wird wie Spinat behandelt. Ebenso alles Blattgemüse wie Kopfsalat, Endiviensalat, Wirsing, Winterkohl usw.

Im Übrigen muß man darauf achten, daß beim Sterilisieren eine den Inhalt genügend durchdringende Kochdauer, der Größe des jeweiligen Glases entsprechend, angewandt wird. Auch ist es nötig darnach zu sehen, daß die Gläser oder Flaschen immer dieselbe Kochhitze d. h. den Siedepunkt innehalten.

Hinweis auf Speisen, welche nach der Suppe gegeben werden,

doch größtenteils auch als Mittelschüsseln dienen können.

Aus D. Fleischspeisen.

1. Roastbeef. Nr. 2.
2. Beef à la Mode. Nr. 9.
3. Zungen-Ragout. Nr. 31.
4. Zungen-Frikassee. Nr. 34.
5. Feine Klopps. Nr. 24.
6. Profettz à la Mode mit einer beliebigen braunen Krastsauce. Nr. 48.
7. Gedämpfte Kalbsbrust. Nr. 80.
8. Gedämpfter Winkelbraten. Nr. 83.
9. Feines Kalbfleisch-Frikassee. Nr. 86.
10. Stettiner Kalbfleisch-Frikassee mit Krebsen. Nr. 87.
11. Kalbfleisch-Frikassee mit Schwarzwurzel. Nr. 88.
12. Kalbfleisch-Frikassee mit Blumenkohl. Nr. 89.