Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

d. Gemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

Visual Library

dieselben die meisten Stoffe enthalten die zum Steifwerden und Gelingen des Gelees beitragen. Man koche die Äpfel 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 Fruchtsaft versüßt mit Zucker als Sauce zu Süßspeisen, als Erfrischungsgetränk 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 1½—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 1½—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, (verkorken 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.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

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 Seiher in eine Schüssel abgegossen, 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 Rübchen.

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.

Gesunde, 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.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

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. Kroketts à la Mode mit einer beliebigen braunen Kraftsauce. 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.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg