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- und Beeren-Säfte, Mus, Marmelade, Kraut, Gelee und Latwerge

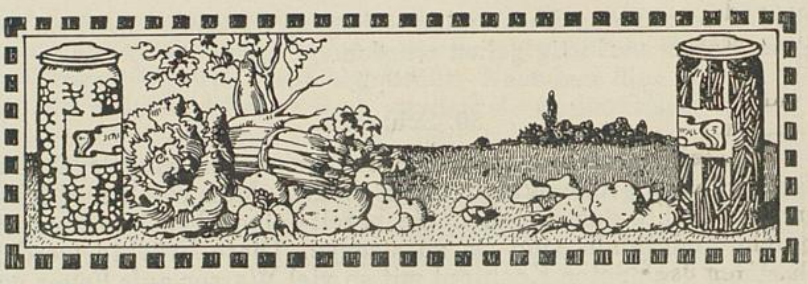
Hotop, Max

Öflingen, 1911

Die Firschhaltung von Gemüse

urn:nbn:de:bsz:31-56733

Visual Library



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. Weit empfehlenswerter als das Vorkochen im Wasserbade ist das Dämpfen der Gemüse im Gemüsedämpfer. Bei der Beschreibung des Gemüsedämpfers haben wir bereits seinen Zweck klargelegt. Hier möchten wir noch kurz erwähnen, daß das Dämpfen im Gemüsedämpfer die Haltbarkeit der Gemüsekonserven wesentlich erhöht, die Farbe der Gemüse besser erhält und die Vorarbeiten zum Sterilisieren vereinfacht und erleichtert, so daß die Hausfrauen dadurch auch mehr Freude am Sterilisieren erhalten.

Das zum Frischhalten zu verwendende Gemüse muß vollständig frisch, zart und fein sein. Die Frische ist eine Hauptbedingung des Gelingens.

Ueberreifes, holziges oder gar verdorbenes Gemüse ist unbrauchbar.

Unbrauchbar sind alle Gemüse, welche stark mit Fäkalien gedüngt sind, also z. B. solche von Rieselfeldern. Man sollte nicht glauben, wie penetrant diese Gemüse, frischgehalten, riechen und schmecken. Es ist daher wichtig, wenn man Gemüse nicht im eigenen Garten heranzieht, sich über die Herkunft genau zu befragen.

Die Gemüse können in reinem und vorgekochtem Wasser, in Salzwasser, oder auch direkt fertig mit Butter und was noch sonst dazu gehört, eingeweckt werden. Nicht jede Gemüseart verträgt das Kochen in Salzwasser, manches Gemüse wird dadurch hart. Es wird bei den einzelnen Gemüsearten noch ganz

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

besonders darauf hingewiesen werden. Auch hat die Erfahrung der letzten Jahre gezeigt, daß die meisten Gemüse, in reiner Butter und in ihrem eigenen Saft gedünstet, wohlschmeckender sind, als solche in Salzlösung sterilisierte. Die Salzlösung bereitet man sich, indem man 1 Liter Wasser mit 1 Eßlöffel voll Salz kocht, fleißig abschäumt und erkaltet zu dem Gemüse zugibt. Soll das Gemüse in Butter sterilisiert werden, so schwenkt man in der heißen Butter, welcher man noch eventl. Salz, feingeschnittene Zwiebeln, Pfeffer etc. zugegeben hat, solange, bis das Gemüse halbweich geworden ist, füllt es dann möglichst heiß in vorgewärmte Gläser und sterilisiert wie angegeben.

Auf diese Weise sterilisierte Gemüse behalten ihren vollen Geschmack und man vermeidet hierbei auch jeden Verlust an Nährsalz. Aber der größte Vorteil ist der, daß sie fast gebrauchsfertig sind und außer dem späteren Erhitzen beim Gebrauche und vielleicht einer Zugabe von Mehl keiner weiteren Arbeit mehr bedürfen.

Je nach der Verschiedenheit der einzelnen Gemüsearten ist die Erhitzungsdauer in den Gläsern ebenfalls sehr verschieden. Man lese das Nähere bei den einzelnen Anweisungen nach. Jedenfalls ist die Zeit des Erhitzens beim Gemüse eine viel längere als die beim Obste, auch werden durchweg höhere Temperaturen angewandt, da das Gemüse viel eher Zersetzungen ausgesetzt ist. Um ganz sicher zu gehen, halte man sich unbedingt an die angegebenen Kochzeiten, da dieselben genau nach langjährigen Erfahrungen festgelegt sind. **Es ist sehr zu empfehlen, bei den meisten Gemüsen aber unbedingt notwendig, daß nach ca. 2—3 Tagen bei passender Gelegenheit nochmals 20—30 Minuten nacherhitzt wird.** Dieses zweimalige Sterilisieren, fraktioniertes Sterilisieren genannt, ist bei Gemüse, Fleisch oder auch sonst, wo man äußerste Vorsicht anwenden will, angebracht. Es steht fest, daß ein Teil der Bakterien und Sporen gegen Hitze sehr widerstandsfähig ist. Sie erfordern deshalb einen mehrmaligen Angriff durch Hitze, wodurch sie dann unschädlich gemacht werden.

Frischhaltungs-Anweisungen 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.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg