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

Frischhaltungs-Anweisungen für Gemüse

urn:nbn:de:bsz:31-56733

Visual Library

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

Als beste Sorte gilt der „Queen Victoria Rhabarber" mit rötlichen, starken Blattstielen. Bei der Verwendung des Rhabarbers als Kompott kommen nur die dicken Blattstiele in Betracht, welche man fast das ganze Jahr hindurch ernten kann. Die von der Pflanze vorsichtig abgedrehten, nie abgeschnittenen Blattstiele werden sauber gewaschen, geschält und in nicht zu große Würfel geschnitten. Dann werden die Würfel mit Zucker bestreut und ohne Wasser aufs Feuer gestellt. Auf ½ kg Blattstiele rechnet man 250 g Zucker und ein kleines Stückchen Vanille. Nachdem alles zusammen langsam zum Kochen gebracht worden und einigemale aufgewallt ist, wird das Kompott zum Abkühlen fortgestellt. Abgekühlt wird es, nachdem die Vanille entfernt, in die Gläser gefüllt und in denselben 30 Min. langsam bei 100° sterilisiert.

2. Der Spargel.

Der Spargel ist wohl das empfindlichste unter allen Gemüsen. Er darf nur **unbedingt frisch** zum Sterilisieren genommen werden, andernfalls derselbe sofort in Fäulnis übergeht und das Produkt früher oder später in den Gläsern verdirbt.

Auch ist beim Einkauf darauf zu achten, daß er keinen strengen und bitteren Geschmack hat.

Zum Einlegen in die Gläser sollte nicht der erste Spargel, aber auch nicht der zum Schluß der Saison gestochene Spargel verwendet werden. Am zartesten und feinsten ist er dann, wenn er, hervorgerufen durch günstige warme Witterung, möglichst schnell den Boden durchwächst.

Auf Rieselfeldern gewachsener Spargel ist zum Sterilisieren vollständig unbrauchbar.

Nachdem der Spargel durch schnelles und gründliches Abspülen von Sand gereinigt ist, legt man ihn in eine saubere Schüssel, die man mit einem ganz nassen Leintuch bedeckt, damit der Spargel, während man ihn schält, nicht welk wird.

Es ist empfehlenswert, das Schälen **so schnell wie möglich und an einem kühlen Ort zu erledigen.**

Das Schälen selbst ist nicht so leicht, wie sich manche Hausfrauen vorstellen. Leider wird gerade hierüber zu schnell hinweggegangen, was sich nachher bei der Tafel bitter rächt. Der Spargel muß so geschält werden, daß beim Essen alle Teile schön zart und nicht holzig sind. Ist der Spargel nun geschält, so wird derselbe zu gleichmäßiger Länge zugeschnitten. Da für Spargel gerade die hohen Gläser die geeignetsten sind, so sind die Spargel auf 18 cm Länge zurückzuschneiden.

Rezept I.

Die geschälten Spargel werden dann sofort eine halbe Stunde in f r i s c h e s kaltes Wasser gelegt; bei nicht fließendem

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Wasser muß dasselbe öfters erneuert werden. Bei Spargel mit starkem, holzigem Geschmack muß man jedoch 3—4 Stunden wässern. Die Erfahrungen und Untersuchungen haben ergeben, daß durch dieses Wässern, wenn es nicht zu lange ausgedehnt wird, keine Nährstoffe verloren gehen, sich aber der durch das starke Düngen hervorgerufene Dunggeschmack wesentlich vermindert.

Nachdem aller Spargel so behandelt ist, wird derselbe vorsichtig, damit er nicht bricht, in die Gläser gefüllt. Hierbei muß Acht gegeben werden, daß die Stangen gerade zu liegen kommen, ferner, daß möglichst gleich starke Stangen in ein Glas hineinkommen. Das Einfüllen geschieht, indem man mit der linken Hand das Glas fast wagerecht hält, mit der rechten Hand eine Stange nach der anderen nimmt und sie so in das Glas legt, daß sie ganz gerade liegen. Man legt gewöhnlich die Köpfe nach unten, um später beim Gebrauche die Spargel besser aus den Gläsern nehmen zu können, jedoch kann man auch umgekehrt verfahren. Fast vollständig vollgefüllt, wird dann das Glas mit seiner offenen Seite auf die flache Hand gestellt, damit erstens das Wasser, welches sich durch den Druck der Spargel gegeneinander angesammelt hat, abläuft, und zweitens die Stangen beim Zurückgleiten eine gerade, senkrechte Lage beibehalten.

Hierauf wird die übliche schwache Salzlösung nachgegossen, Die Gläser werden 110 Minuten bei 100° sterilisiert. Gerade bei dieser Gemüseart ist das fraktionierte Sterlisieren sehr angebracht, fast notwendig. (Siehe Seite 69.)

Rezept II.

Die nach den vorherigen allgemeinen Angaben behandelten geschälten Spargel lege man zunächst in eine saubere, mit einem nassen Tuch verdeckte Schüssel. Nach dem Schälen wasche man dieselben nicht mehr, sondern fülle sie direkt so fest wie möglich in die Gläser. Sodann stelle man die gefüllten Gläser auf mindestens vierfach zusammengelegte ganz nasse Leintücher — damit die Gläser nicht springen — und gieße nun kochendes Wasser auf den Spargel bis oben zum Glasrand. Nach 5 Minuten gieße man das Wasser wieder ab und wird nun, da der Spargel zusammengefallen ist, in jedes Glas noch einige Stangen einschieben können.

Sollten die Spargel einen bitteren Geschmack haben, so wiederholt man das Aufgießen des Wassers ein- bis zweimal und sterilisiert dann mit dem aufgefüllten Wasser, welches aber nur so hoch wie die Spargelstangen selbst gehen darf, da das Wasser sonst bei dem Sterilisieren heraussteigt und den Verschluß der Gläser in Frage stellen kann — weite Gläser 110 Minuten, enge Gläser 100 Minuten bei 100°. Selbstredend

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

bringt man die nun heißen Spargelgläser zum Sterilisieren auch in ein heißes Wasserbad, da sonst die Gläser springen.

Für die Haltbarkeit des Spargels ist es gleichgültig, ob man ihn mit oder ohne Salzlösung sterilisiert, und kann man hierin ganz nach Belieben verfahren.

Für Spargel eignet sich am besten das Glas No. 6E, weil man bei diesem Glase durch seine Form den Raum wirklich ganz ausnutzen kann.

Die durch Abschneiden von den zu langen Stangen erhaltenen Enden, sowie dünnere Spargelstangen und beschädigte Pfeifen werden als „Bruchspargel" sterilisiert. Diese dienen dann zu Suppen etc.

Die Art des Frischhaltens ist die gleiche wie beim Stangenspargel.

Spargelsuppe.

Die Abfälle, welche durch das Schälen des Spargels entstehen, brauchen nicht fortgeworfen zu werden, da sie ja mitbezahlt werden müssen. Sie ergeben auf folgende Weise hergerichtet eine fertige, prachtvolle Spargelsuppe: Die Schalen und sonstigen Abfälle werden mit Wasser bedeckt und ca. eine halbe Stunde ausgekocht. Dann werden sie durch ein Sieb passiert. Der gewonnene Brei wird mit etwas Mehl sämig gemacht, dieses nochmals kurze Zeit gekocht, dann warm in vorgewärmte Gläser gefüllt und diese eine halbe Stunde bei 100° sterilisiert. Beim Gebrauche wird diese Suppe mit einem Stückchen Butter und einem Ei abgerührt, gekocht und entweder heiß oder kalt (als Kaltschale) gegeben. Sie schmeckt sehr gut.

3. Meerkohl.

Dieses in Deutschland noch verhältnismäßig seltene Gemüse stammt aus dem Mittelmeergebiet. Es verlangt daher einen sehr leichten Boden und viel Feuchtigkeit. Die im Frühjahr erscheinenden und gebleichten dicken Blattstiele geben ein sehr feines, dem Spargel ähnliches Gemüse.

Die Blattstiele werden sauber gewaschen und in ca. 18 cm Länge zugeschnitten. Wie Stangenspargel vorgebrüht, wird der Kohl in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und das Ganze wird 1½ Stunden bei 100° sterilisiert. Die Abfälle werden ähnlich dem Bruchspargel behandelt.

4. Hopfensprossen.

Bei der Kultur des Hopfens werden im Frühjahr ein großer Teil der jungen Sprossen entfernt und nur die stärksten Sprossen an der Pflanze belassen. Die jungen Sprossen sind aber das feinste Gemüse, welches die Pflanzenwelt uns geben kann, und sollten daher in jenen Gegenden, in welchen die

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Kultur des Hopfens betrieben wird, gesammelt und gegessen, resp. frischgehalten werden.

Die aus der Erde herausgeholten, vollständig weißen, überflüssigen Triebe werden sauber gewaschen, in Salzwasser vorgebrüht, in Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung darübergegossen und 60 Minuten sterilisiert.

Sollten die Sprossen zu Salat dienen, werden sie in Salzwasser halbweich gekocht, ca. 15 Minuten, dann in Gläser gefüllt, feinster Essig darübergegossen und die Gläser 10 Minuten bei 90° erhitzt.

5. Karotten. (Mohrrüben, Möhren, gelbe Rüben.)

Hierzu wählt man nicht zu kleine, aber junge Karotten, deren Aroma und Zartheit das Sterilisieren auch lohnend machen. Am besten eignen sich hierzu die kurze, runde und namentlich süße „Pariser Treibkarotte" und die „Frankfurter Halblang", erstere für Frühbeettreiben und für das freie Land, letztere mehr für das freie Land geeignet.

Nachdem das Kraut von den Rüben soweit entfernt, daß kein grünlicher Ansatz mehr zu bemerken ist, werden die jungen Rüben mit dem Spargelschäler geschält, bis die obere Haut entfernt ist , und sofort in frisches Wasser gelegt, damit ihre schöne gelbrote Farbe nicht notleidet. Dann werden sie im Gemüsedämpfer 5 Minuten vorgebrüht, in kaltem Wasser abgeschreckt, in die Gläser gefüllt und nach Uebergießen mit der üblichen Salzlösung 90 Minuten bei 100° sterilisiert. (In neuerer Zeit nimmt man bei Karotten und Erbsen vielfach statt der Salzlösung nur gekochtes Wasser, einige sogar Zuckerwasser.)

6. Erbsen.

Rezept I.

Wohl kein Gemüse wird so gern konserviert wie gerade Erbsen, entweder für sich allein oder zusammen mit jungen Karotten (Möhrchen). Nicht jede Sorte eignet sich hierzu. Die besten sind bis heute „Ruhm von Cassel" und die „Grünbleibende Folger". Die zum Sterilisieren bestimmten Erbsen müssen vollständig frisch sein. Wer Erbsen auf dem Markte kaufen muß, sollte nur Erbsen in den Schoten kaufen, weil man hier größere Gewißheit über Frische der Erbsen hat, als wenn sie ausgepahlt sind. Nachdem die Erbsen von ihren Hülsen befreit sind, werden sie sauber gewaschen, die obenaufschwimmenden werden entfernt, die anderen im Gemüsedämpfer 5 Minuten vorgebrüht, möglichst schnell, aber vollständig abgekühlt in die Gläser gefüllt und nach Aufgießen der üblichen Salzlösung (oder nur abgekochtes Wasser) 100 Minuten bei 100° sterilisiert. Es empfiehlt sich auch hier das fraktionierte Sterilisieren. (Siehe Seite 69.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Wenn auch die Erbsen etwas Farbe verlieren, so sollte man sich hierdurch nicht abschrecken lassen. Ein Kochen der Erbsen mit Soda, oder ein Kochen im Kupferkessel mit etwas Essig, um die grüne Farbe zu erhalten, sollte unbedingt vermieden werden. Namentlich das Färben der Erbsen mit Kupfersalzen sollte unter keinen Umständen Platz greifen. Leider wird hierin noch viel zu viel gesündigt.

Rezept II.

Frische zarte Erbsen werden ungewaschen in Gläser gelegt. Dazu gibt man einen Teelöffel voll feingehackter Petersilie und zu einem Literglas zwei Eßlöffel voll Zucker. Alsdann werden die Erbsen mit abgekochtem und wieder erkaltetem Wasser übergossen, in den Apparat gestellt und 100 Minuten lang bei 100° gekocht.

Rezept III.

Die Erbsen werden mit dem Zucker und der Petersilie, wie unter Rezept II angegeben, in einem Stückchen ganz tadelloser Butter und wenig Pfeffer halbgar gedämpft, in Gläser gefüllt und in diesen 100 Minuten gekocht.

(Anmerkung: Bei Anwendung der Rezepte II und III muß man überzeugt sein, daß die Erbsen tadellos sind, sonst muß man sie lieber vorbrühen.)

7. Erbsen mit Karotten.

Sehr gerne werden auch Erbsen mit Karotten in einem Glase zusammen sterilisiert, sie dienen dann im Winter zu Suppen. Hierbei werden die Erbsen, wie auch die Karotten, für sich allein behandelt, ebenso vorgekocht und abgekühlt. Dann werden sie zusammen so in die Gläser gefüllt, daß man für Erbsen ⅔ des Raumes, für Karotten ⅓ desselben rechnet. Am besten legt man die Erbsen und Karotten so, wie es sich am schönsten dem Auge präsentiert. Je eine dickere Lage Erbsen, dann eine dünnere Lage Karotten u. s. f., bis das Glas voll ist. Dann wird die übliche Salzlösung (oder abgekochtes Wasser) darübergegossen und es werden die Gläser 90—100 Minuten bei 100° sterilisiert.

8. Zuckererbsen.

Von den Zuckererbsen werden nicht die Samen, sondern die fleischigen und süßen Hülsen benutzt. Die Hülsen werden von den Fäden befreit, sauber gewaschen, ohne vorgebrüht zu werden, entweder ganz oder geteilt in die Gläser gefüllt, eine schwache Zuckerlösung, 200 g auf 1 Liter Wasser, wird darübergegossen und die Hülsen werden 75 Minuten bei 100° sterilisiert.

Sollten die Zuckererbsen zu hart geworden sein, so empfiehlt es sich, dieselben fast reif werden zu lassen. Dann werden sie ausgepahlt, die Erbsen, ohne vorgebrüht zu werden, in Gläser

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

gefüllt und diese dann trocken, d. h. ohne daß Wasser oder Salzlösung dazugegeben wird, 90 Minuten sterilisiert. Sie dienen dann später zu Püree etc.

9. Spinat.

Rezept I.

Eines der gesundesten und bekömmlichsten Gemüse ist der Spinat. Da derselbe nicht das ganze Jahr hindurch zu haben ist, sollte der Spinat viel mehr als bisher in Gläsern sterilisiert werden. Nicht gar zu junger, aber auch noch nicht „aufgeschossener" Spinat wird recht vorsichtig verlesen, damit ja alle faulen Blätter entfernt werden. Dann wird derselbe in wenig kochendes Salzwasser geworfen, in welchem er einigemale zum Aufwallen gebracht wird. Besser ist es jedoch, den Spinat im Gemüsedämpfer 5 Minuten vorzudämpfen. Herausgenommen, wird er möglichst fein gewiegt, in Gläser gefüllt und 60 Minuten (etwas länger ist noch besser) bei 100° sterilisiert. Beim Sterilisieren des Spinats ist ganz besonders darauf zu achten, daß dieses sehr langsam von statten geht, sonst kommt es vor, daß der Spinat aus den Gläsern herauskocht.

Rezept II.

Der sauber verlesene und gewaschene Spinat wird in rohem Zustande zerkleinert, d. h. durch die Fleischmaschine getrieben, dann mit Brühe, Butter und Salz gedünstet. In Gläser gefüllt und diese 80 Minuten recht langsam gekocht. Auf diese Weise frischgehaltener Spinat ist bei vollem Aroma, da ihm keine Nährstoffe verloren gehen. (Dieses Rezept ist aber nur dann anzuwenden, wenn man bestimmt weiß, daß der Spinat ganz einwandfrei ist.)

Die üblichen Zugaben erfolgen beim Anrichten. Man kann ihn jedoch auch vorher zurecht machen, damit er beim Gebrauche fix und fertig ist. Man sterilisiert ihn dann als

a) Spinat mit Fleischbrühe.

Der Spinat wird sauber gereinigt, dann 5 Minuten im Gemüsedämpfer gedämpft. In der Zwischenzeit hat man eine gute Bouillon zum Kochen gebracht. Der gedämpfte Spinat wird nunmehr gehackt und in der kochenden Fleischbrühe, in welcher man eventl. eine Zwiebel mitkochen kann, eine halbe Stunde gekocht. Hierauf wird der Spinat noch heiß in die vorgewärmten Gläser getan und eine halbe Stunde bei 100° C. sterilisiert.

b) Spinat in Fleischbrühe und Butter.

Hierzu wird er genau wie angegeben behandelt. Wenn der Spinat gewiegt ist, gibt man ihn in einem geeigneten Topf, in

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

welchem man vorher etwas Butter heiß gemacht und etwas Mehl umgerührt hat, aufs Feuer. Dann gibt man etwas Muskatnuß dazu, gießt etwas Fleischbrühe darüber und läßt alles zusammen einmal durchkochen. Abgekühlt wird der Spinat in die Gläser gefüllt und in denselben 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

Wie Spinat können noch zubereitet werden: Neuseeländer Spinat und Gartenmelde; ganz vorzüglich und köstlich schmeckend ist Spinat mit Sauerampfer.

10. Puffbohnen. (Dicke Bohnen, Saubohnen, Sumpfbohnen.)

Dieses in manchen Gegenden Deutschlands sehr beliebte Gemüse, welches auch unter dem Namen Dicke-, Große-, Sau- oder Sumpfbohnen geht, wird folgendermaßen sterilisiert:

Recht junge, zarte Früchte der gewöhnlichen „Erfurter Puffbohne" werden aus ihren Hülsen entfernt. Dann werden sie im Gemüsedämpfer ca. 10 Minuten vorgebrüht, möglichst schnell abgekühlt, in die Gläser gefüllt, die übliche schwache Salzlösung wird darüber gegossen und alles in den Gläsern 60 Minuten bei 100° sterilisiert. Will man die Puffbohnen gleich genußfertig mit Speck oder Schinken sterilisieren, so dämpft man das Fleisch mit Bohnen gar und sterilisiert sie 90 Minuten bei 100°.

11. Mangold oder Butterkohl.

Die jungen, zarten Blätter werden mit etwas Salzwasser gekocht, gehackt, wie Spinat, dann in die Gläser gefüllt und 60 Minuten bei 90—100° sterilisiert. Man erhält so ein zartes, wohlschmeckendes Gemüse, das später beim Anrichten wie Spinat fertig gemacht wird. Es werden vielfach die Stiele vorgezogen, welche von der Haut (der Blattfläche) befreit werden, dann in etwa fingerlange Stücke geschnitten und mit Salzwasser abgekocht werden. Die so abgekochten Stiele füllt man mit dem Salzwasser in die Gläser und sterilisiert bei 95—100° gleichfalls 60 Minuten. Später beim Anrichten serviert man sie warm mit einer holländischen Sauce wie Spargel. Auch dieses Gemüse ist sehr wohlschmeckend und bekömmlich.

12. Kopfsalat (holländisches Rezept).

Sehr schöne feste Köpfe läßt man, nachdem sie sehr gut gewaschen sind, austropfen und setzt sie ohne Wasser zu Feuer, bis sie fast gar sind. Dann legt man sie in den Gemüsedämpfer, bis sie etwas abgekühlt sind, füllt die breiten 1 Liter-Gläser mit 8—10 großen Köpfen und sterilisiert sofort 75 Minuten bei 100°. Es empfiehlt sich, erst beim Anwärmen das nötige Salz zuzufügen.

Beim Gebrauche werden die so sterilisierten Salatköpfe in gestoßenem Zwieback oder Paniermehl gerollt, in jedem Kopf

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

wird ein Stückchen Butter gegeben oder auch ein Bällchen gehacktes und schön zubereitetes Fleisch, und dann wird das Ganze in eine feuerfeste Schüssel gegeben, nochmals mit etwas Butter, Paniermehl oder Zwieback bedeckt und dann ein Stündchen in den Bratofen gestellt. Statt der Butter kann man auch teilweise Bouillon oder Fleischsauce verwenden.

13. Endivien (holländisches Rezept).

Endivien werden zerschnitten und gewaschen, ohne Wasser gar gekocht, in die Gläser gefüllt und 2 Stunden bei 100° sterilisiert. Beim Gebrauche werden sie mit Butter, Muskatnuß und etwas Milchsauce recht schön angemacht.

14. Rübstiel oder Stielmus.

Unter Rübstiel oder Stielmus, ein nicht überall in Deutschland bekanntes Gemüse, versteht man die dicken Blattrippen verschiedener Gemüsearten, namentlich die der Mairüben, welche zu diesem Zwecke so dicht gesät werden, daß sie keine Rübchen, dafür aber dickere Blattrippen hervorbringen.

Das Kraut wird von den Rippen abgestreift, letztere werden sauber gewaschen, in kleine Stückchen geschnitten, im Gemüsedämpfer 5 Minuten vorgebrüht, möglichst schnell abgekühlt, mit etwas Salz in die Gläser gefüllt und in denselben 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

Wünscht man das Stielmus wie Spinat sofort zum Gebrauche fertig, so schwitzt man Mehl in Butter, gibt die abgetropften Rübstiele dazu, gießt über diese Fleischbrühe, läßt dieselben hierin einmal aufkochen und füllt halb abgekühlt die Rübstiele in die Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

15. Mairüben.

Die Rüben werden sauber abgewaschen, geschält und in große Würfel oder in Streifen geschnitten. Dann werden sie im offenen Gemüsedämpfer 10 Minuten vorgebrüht, damit sie ihre bitteren Stoffe verlieren. Möglichst schnell abgekühlt, werden sie in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und die Gläser werden 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

16. Sauerampfer.

Der sorgfältig gewaschene Sauerampfer wird im Gemüsedämpfer 10 Minuten gedämpft. Hierauf wird er fein gewiegt, in die Gläser gefüllt, ohne Zugabe von Salzlösung, und in den Gläsern 60 Minuten sterilisiert.

Oder der Sauerampfer wird von den Blattrippen abgestreift und gewaschen, mit Wasser knapp bedeckt, abgewellt und in

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Gläser gefüllt, mit dem Wasser, worin er gekocht hat, übergossen und 60 Minuten sterilisiert.

17. Kohlrabi.

Möglichst junge Kohlrabi werden geschält, in den offenen Gemüsedämpfer getan, 10 Minuten vorgebrüht, schnell abgekühlt, in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und alles in den Gläsern 60 Minuten bei 100° sterilisiert. Oder man schält die jungen Kohlrabi, schneidet sie in Würfel oder Scheiben und brüht sie im Gemüsedämpfer 5 Min. Dann wird in einem geeigneten Kochtopf etwas Butter mit Mehl geschwitzt, die abgetropften Kohlrabi werden hineingetan, Fleischbrühe und etwas Muskatnuß dazugegeben und die Kohlrabi zum Kochen gebracht. Nach zwei- bis dreimaligem Aufwallen zum Abkühlen fortgestellt, werden sie halbwarm in die Gläser gefüllt und in denselben 60 Min. bei 100° sterilisiert.

Es empfiehlt sich auch, die Kohlrabi im Salzwasser halb gar zu kochen und dann abgekühlt in die Gläser zu füllen, indem man sie mit etwas abgekochtem Wasser aufgießt und 60 Min. bei 100° sterilisiert.

18. Bohnen.

Neben Spargel und Erbsen wird wohl keine andere Gemüseart so häufig als Konserve benutzt, wie die Bohnen. Die Bohnen können, je nach ihrer Art, auch auf die verschiedenste Art und Weise sterilisiert werden. Zum Auffüllen verwendet man bei Bohnen am besten kein Salzwasser, welches, wenn das Wasser nicht ganz weich ist, die Bohnen hart macht, sondern nur abgekochtes Wasser ohne Zugabe von Salz.

1. Schneidebohnen.

Zum Sterilisieren als Schneidebohnen eignen sich namentlich gut die sogen. Speckbohnen, d. h. solche Bohnen, welche fleischig, möglichst lang und breit sind und welche gegen ihre Reifezeit nicht hart werden.

Diese Bohnen werden von den „Fäden" sauber befreit. Das Abziehen der Fäden soll nach beiden Seiten hin sehr sorgfältig geschehen.

Dann werden die Bohnen geschnitzt, indem sie mit einem scharfen Messer zwar schräg, aber nicht lang, auch nicht zu dick durchschnitten werden. Bohnenschneidemaschinen eignen sich hierzu nicht. Dieses „Schnitzeln" der Bohnen muß möglichst schnell gehen, damit die Schnittflächen nicht einlaufen, d. h. braun werden. Dann werden die geschnitzten Bohnen in den Gemüsedämpfer getan, in demselben 5 Minuten vorgebrüht, schnell abgeschreckt, in die Gläser möglichst fest eingefüllt, die

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

übliche Salzlösung (besser aber ist noch abgekochtes und wieder erkaltetes Wasser) wird darübergegossen und die Bohnen werden 90 Minuten bei 100° sterilisiert.

Oder: Wie angegeben zubereitete Bohnen werden, nachdem sie vorgebrüht worden und abgetropft haben, mit Fleischbrühe, Butter und Salz aufs Feuer gesetzt und hierin halb weich gedämpft, was in ungefähr 30 Minuten der Fall sein wird. Dann werden sie bis zur Blutwärme abgekühlt, in die Gläser gefüllt und in denselben 60 Minuten bei 100° sterilisiert. Wer sicher gehen will, wende das fraktionierte Sterilisieren an. (Siehe Seite 69.)

2. Brechbohnen.

Hierzu können sowohl grüne, wie auch gelbe Bohnen, sogen. Wachsbohnen verwendet werden. Man nimmt gerne runde und möglichst dickfleischige Sorten, wie „Juli-Stangenbohne" und „Hinrichs Riesen", beide mit grünen Hülsen, und die „Flageolet", gelbschotige „Nonpareil", eine Buschbohne mit gelben Hülsen.

Diese Bohnen werden von beiden Seiten sauber abgezogen, dann in kleine, ca. 2 cm lange Stückchen quer durchbrochen, in den Gemüsedämpfer getan, ca. 5 Minuten vorgebrüht, möglichst schnell abgekühlt, in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und alles in den Gläsern 90 Minuten bei 100° sterilisiert.

Solche Bohnen eignen sich nicht allein vortrefflich zu Salat, sondern auch namentlich zum Garnieren von Gemüseschüsseln etc.

3. Haricots verts.

Hierunter versteht man sehr zarte, kleine Böhnchen, welche man mit dem Namen „Prinzeßböhnchen" bezeichnet. Dieselben werden, nachdem sie am Stielende und der Spitze glatt abgeschnitten, vollständig ganz im Gemüsedämpfer ca. 5 Minuten vorgebrüht, dann möglichst schnell abgekühlt, in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und die Böhnchen werden in den Gläsern 90 Min. bei 100° sterilisiert.

Natürlich verwendet man hierzu nur die ganz jungen Böhnchen, ehe sie bereits „Fäden" gebildet haben.

Auch bei den Bohnen sollte das Färben, wie es leider in den Fabriken immer noch gehandhabt wird, vermieden werden, da es nur gesundheitsschädlich wirkt.

4. Flageolets verts.

Unter „Flageolets verts", eines der feinsten französischen Gemüse, versteht man die Samen einer Bohnenvarietät, der „Chevriers grünbleibenden Flageolet", welche wie Erbsen sterilisiert werden. Genannte Bohne zeichnet sich dadurch aus, daß

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

sie eine weniger fleischige Hülse hervorbringt, als stärker ausgebildete grüne Samen (Böhnchen).

Die Bohnen werden wie Erbsen von ihrer Hülse befreit, dann im Gemüsedämpfer ca. 10 Minuten vorgebrüht, möglichst schnell abgekühlt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und die Böhnchen werden dann in den Gläsern 90 Minuten bei 100° sterilisiert.

5. Bohnen in Essig.

Junge zarte Perlbohnen oder auch die jungen Böhnchen der „Juli,-Stangenbohne", welche sich namentlich ganz besonders gut hierzu eignen, werden an den Spitzen und Stielenden glatt abgeschnitten, dann im Gemüsedämpfer 5 Minuten vorgebrüht und möglichst schnell abgekühlt. Vorher wird eine Zuckeressiglösung, bestehend aus 750 g Zucker auf 1 Liter Weinessig, etwas ganzen Zimt und Nelken, welch letztere in ein Mullsäckchen gebunden werden, gekocht. Abgekühlt wird diese Lösung über die in die Gläser gefüllten Bohnen getan und dieselben werden in den Gläsern 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

6. Bohnen mit Karotten in Essig.

Junge zarte Perlbohnen werden an den Spitzen und Stielenden glatt abgeschnitten. Junge Karotten oder gelbe Rüben werden sauber abgeschabt, gut abgewaschen und in etwa bohnengroße Stücke geschnitten. Hierauf werden zuerst die Bohnen, dann die gelben Rüben im Gemüsedämpfer, jede Sorte für sich, ca. 5 Minuten gebrüht und möglichst schnell abgekühlt. Dann werden die Bohnen mit den Karotten schichtweise in die Gläser gefüllt. Vorher wird eine Zuckeressiglösung, bestehend aus 750 g Zucker auf 1 Liter Weinessig, etwas ganzem Zimt, Nelken und ganzem Ingwer, letztere in ein Mullsäckchen gebunden, gekocht und abgekühlt über die in den Gläsern befindlichen Bohnen und Karotten gegossen. Die Gläser werden 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

Ganz vorzüglich zu kalten Platten und von ganz herlichem Geschmack.

19. Gurken.

Auch die Gurken können auf verschiedene Art und Weise in den Gläsern sterilisiert werden und so im Haushalt auf vielfache Weise Verwendung finden.

1. Salzgurken.

Halb ausgewachsene, tadellose und unbeschädigte Gurken werden sauber abgebürstet und auf 24 Stunden in ein Gefäß mit Wasser gelegt, damit die eventl. vorhandenen bitteren Stoffe herausgezogen werden. Dann werden sie auf die übliche Weise mit den nötigen Gewürzkräutern in Fässer oder Steingefäße

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

eingelegt. Wenn sie vollständig durchsäuert sind, werden sie mit den Gewürzkräutern in die Gläser gefüllt (hierzu eignen sich am besten die 2 Liter-Gläser), die Brühe wird darübergegossen und alles 10 Minuten bei 80° erhitzt. Auf diese Weise hat man das ganze Jahr die so beliebten Salzgurken in vorzüglicher Qualität vorrätig.

2. Essiggurken.

Genau wie oben angegeben behandelte Gurken werden genau so eingelegt, nur anstatt reinen Wassers, welches über die Gurken gegeben wird, wird hier die Hälfte Wasser mit der Hälfte Essig gemischt darübergegossen.

Sobald diese Gurken durchsäuert sind, werden sie ebenfalls, wie oben angegeben, in Gläser gefüllt, die Brühe (halb Essig und Wasser) wird darübergegossen und alles 10 Minuten bei 75° erhitzt.

3. Pfeffergurken.

Hierzu wählt man möglichst kleine, fleckenlose Gürkchen der Sorte „Pariser Cornichon" aus. Dieselben werden sauber abgebürstet, dann in ein Gefäß getan und mit Salz bestreut. Hierin bleiben sie eine Nacht stehen. Dann werden sie sauber abgetrocknet, möglichst fest in die Gläser getan, wozu sich wieder die 2 Liter-Gläser am besten eignen. Die Zwischenräume werden mit Dill, Esdragon, Nelkenpfeffer, etwas Lorbeerblättern, in kleine Stückchen geschnittenem Meerrettich und kleinen Zwiebelchen ausgefüllt.

Dann wird guter reiner Weinessig, nachdem derselbe vorher tüchtig gekocht und abgeschäumt ist, erkaltet über die Gurken gegossen. Hierauf werden die Gläser 10 Minuten bei 75° erhitzt.

4. Senfgurken.

Hierzu wählt man reife, gelbe, aber ja noch nicht zu weiche Gurken irgend einer Schlangengurkenart. Dieselben werden geschält, halbiert, mit einem silbernen Löffel von den Kernen befreit, in fingerlange und zweifingerbreite Stücke geschnitten, in eine Schüssel gelegt und tüchtig mit Salz bestreut, worin sie eine Nacht verbleiben. Am anderen Tage werden die Gurken sauber abgetrocknet und in die Gläser gefüllt, wozu sich die 2 Liter-Gläser am besten eignen. Die Zwischenräume werden mit weißen Senfkörnern, kleinen Meerrettichstückchen, kleinen Zwiebelchen ausgefüllt. Dann wird abgekochter und erkalteter Weinessig darübergegossen und die Gläser werden 10 Minuten bei 80° erhitzt.

5. Zuckergurken.

Hierzu wähle man ebenfalls reife, gelbe Gurken, welche aber nicht zu reif sein dürfen, und behandelt sie ebenso wie

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

unter 4 angegeben. Dann kocht und klärt man eine Zuckeressiglösung, 750 g Zucker auf 1 Liter Essig, etwas Zimt und Nelken, welch letztere in ein Mullsäckchen gebunden werden, läßt die Lösung erkalten, gießt sie über die in die Gläser gefüllten Gurken und erhitzt 10 Minuten bei 75°.

6. Samba.

Auch hierzu wählt man reife Gurken irgend einer Schlangengurkenart. Dieselben werden geschält und wie Bohnen der Länge nach bis aufs Kernhaus geschnitzt. Dann werden diese Gurkenschnitzel mit Salz bestreut, worin sie eine Nacht verbleiben. Tags darauf läßt man sie auf einem Haarsieb ablaufen, füllt sie in die Gläser, gießt guten, reinen, abgekochten und erkalteten Weinessig darüber und erhitzt sie in den Gläsern 10 Minuten bei 75°.

Ganz vorzüglich geeignet zu Heringssalat, zum Garnieren feiner kalter Platten und zum Ochsenfleisch.

7. Gurkensalat.

Möglichst kernlose und nicht bittere Gurken werden sauber geschält, gehobelt und die Scheiben möglichst rasch, damit sie wenig Saft ziehen, in die Gläser gefüllt. Hierauf gießt man eine leichte Essiglösung darüber und sterilisiert 20 Minuten bei 80° Celsius. Höher dürfen die Wärmegrade nicht steigen, da dann der Salat bräunlich wird. Das Anrichten dieses Salats erfolgt erst vor dem Genusse.

8. Mixed Pickles.

Ganz kleine, junge, fleckenlose Gürkchen werden mit Salz bestreut und auf 24 Stunden fortgestellt. Tags darauf werden sie sauber abgetrocknet und in Gläser gefüllt, schichtweise mit Blumenkohl, jungen grünen Bohnen, kleinen Zwiebeln, in Scheiben geschnittenen Karotten, jungen Maiskölbchen, unreifen Früchten der Kapuzinerkresse und was sonst noch der Garten hervorbringt, nachdem diese Gemüse in Salzwasser jedes für sich, aber in demselben Wasser ca. 10 Minuten vorgebrüht und schnell abgeschreckt worden sind. Hierauf wird guter, reiner, abgekochter und wieder erkalteter Essig darübergegossen und die Gläser werden 10 Minuten bei 75° sterilisiert.

20. Dill.

Noch nicht in Samen geschossener grüner Dill wird klein gewiegt und mit zerlassener, abgeklärter, frischer Butter gut gemischt in Gläser gefüllt und in diesen 60 Minuten bei 100° C. sterilisiert. Vorzüglich geeignet zu Fischsaucen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

21. Blumenkohl.

Als die geeignetsten zum Sterilisieren haben sich bis jetzt die beiden Sorten „Erfurter Zwerg" und „Frankfurter Riesen" bewährt. Erstere ist eine Früh-, letztere eine Spätsorte. Dieselben zeichnen sich durch schneeweiße, feste und geschlossene „Köpfe" aus, deren Weiße sich auch beim Sterilisieren nicht verändert.

Der Blumenkohl wird in möglichst große Stücke zerlegt, welche bequem in die Gläser hineingebracht werden können. Es empfiehlt sich daher, für diese Gemüseart die Fleischgläser zu verwenden. Die dicken Stiele werden soweit wie möglich zurückgeschnitten, die zurückbleibenden von den Hüllblättchen und der dicken Haut befreit. Die fertiggestellten Stücke werden sofort in kaltes Wasser gelegt, in dem sie 3 Stunden bei öfterem Wechseln verbleiben. Wenn dann der ganze Blumenkohl so zubereitet ist, werden die Röschen in den Gemüsedämpfer getan und in demselben 3—5 Minuten vorgebrüht und hierauf möglichst schnell abgekühlt. Nun werden die Röschen so in die Gläser gefüllt, daß die Schnittstellen nicht sichtbar bleiben, also so, daß die Röschen immer nach außen zu liegen kommen. Dann wird die übliche Salzlösung darübergegossen und die Gläser werden 60 Minuten bei 100° sterilisiert. Da der Blumenkohl ein sehr empfindliches Gemüse ist, empfiehlt sich das fraktionierte Sterilisieren (siehe Seite 69) sehr. Stark mit Fäkalien gedüngter Blumenkohl eignet sich zum Frischhalten in keiner Weise. Holländischer Blumenkohl muß vorher gut gedämpft oder gewässert werden, damit er keine gelbe Färbung beim Sterilisieren erhält.

22. Tomaten.

1. Ganze Tomaten.

Dieses Gemüse, mehr den Früchten ähnlich, hat sich in den letzten Jahren in Deutschland sehr eingebürgert, nachdem man auch gefunden, daß die Kultur bei richtiger Sortenwahl und bei zeitiger Aussaat bei nur einigermaßen günstiger Witterung eine recht einträgliche ist. Man wählt natürlich in unserem Klima solche Sorten, die hauptsächlich früh sind. Zum Sterilisieren haben sich ganz besonders die Sorten „König Humbert" und „Ficarazzi" bewährt. Erstere eignet sich namentlich ihrer glatten Haut und mittleren Größe wegen zum Sterilisieren als ganze Frucht. Hierzu werden die Früchte, nachdem sie von ihrem Kelche befreit sind, mit einem Tuche sauber abgerieben, mit einem dünnen Holz mehrmals durchstochen, in die Gläser gefüllt, mit der üblichen Salzlösung übergossen und recht langsam 40 Minuten bei 90° erhitzt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

2. Tomatensalat.

Die sauber abgewischten Tomaten werden in gleichmäßige, nicht zu dicke Scheiben geschnitten, sauber in die Gläser gelegt, mit gutem verdünntem Weinessig übergossen und 15 Min. bei 80° erhitzt. Beim Gebrauche wird Oel, Zwiebel etc. dazugegeben.

3. Tomatenpüree.

Die sauber abgewischten Früchte werden in kleine Stücke geschnitten und in einem geeigneten Kochtopf aufs Feuer gesetzt. Hier müssen sie bei lebhaftem Feuer unter fleißigem Umrühren möglichst schnell zu Brei verkochen. Dann werden sie durch ein Haarsieb oder durch die Alexanderpresse passiert, was die Arbeit sehr erleichtert und eine bessere Ausnützung erzielt, damit die Samen und unverkochten Schalen zurückbleiben. Das gewonnene Mark wird, nachdem es erkaltet ist, in die Gläser gefüllt und in denselben 30 Minuten bei 100° sterilisiert.

4. Tomaten-Catsup.

Unter Catsup versteht man eine dickflüssige Sauce, welche als Beigabe zum Fleisch gegessen wird. Tomatencatsup ist eine in England durchaus gebräuchliche Verwendungsart für Tomaten. In Deutschland ist dieselbe noch fast ganz unbekannt.

Die Bereitung ist eine verschiedene. Die einfachste ist folgende: Vollständig reife Tomaten werden, nachdem sie sauber abgewischt sind, in Stücke geschnitten und in einem geeigneten Kochtopf aufs Feuer gesetzt. Wenn vollständig zu Brei geworden, wird der Brei durch ein Haarsieb gestrichen, damit die Kerne und unverkochten Schalen zurückbleiben. Das gewonnene Mark wird nun gewogen. Auf 1 kg desselben nimmt man ¾ Liter feinsten Weinessig, einen Teelöffel gemahlenen Piment, einen Eßlöffel Salz, einen Teelöffel gemahlene Gewürznelken und eine halbe geriebene Muskatnuß. Alles wird gut durcheinander gerührt, nochmals aufs Feuer gesetzt und unter fleißigem Umrühren 60 Minuten gekocht. Abgekühlt wird es dann in möglichst kleine Gläser getan (vorzüglich eignen sich hierzu auch die kleinsten Saftflaschen) und in denselben 40 Min. bei 100° sterilisiert. Hochfein zu Ragouts, Kotelettes und Bratensaucen.

5. Unreife Tomaten.

Nicht in jedem Jahr reifen die Tomaten gut aus, es bleiben häufig eine große Anzahl solcher Früchte grün, welche meist achtlos fortgeworfen oder dem Froste und dem Verderben anheimgegeben werden. Und doch kann man solche grüne unreife Tomaten sehr gut verwenden.

1. Sie werden genau so eingesäuert wie die Salzgurken. Die grünen, vollständig unreifen Tomaten werden mit Salzwasser

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

übergossen und bleiben so eine Nacht stehen. Tags darauf werden sie mit einem Hölzchen mehrmals durchstochen und möglichst fest, schichtweise mit Dill, Esdragon, Weinranken, Lorbeerblättern und einigen grünen Schoten vom spanischen Pfeffer in geeignete Gefäße eingefüllt. Dann wird Salzwasser darübergegossen und die Gefäße werden an einem warmen Orte zur Gärung hingestellt. Wenn genügend durchsäuert, werden die Tomaten in die Gläser gefüllt (hierzu eignen sich am besten 2 Liter-Gläser), mit den angegebenen Gewürzen und in den Gläsern 10 Minuten bei 90° erhitzt.

2. Fehlerfreie, fleckenlose, grüne, unreife Tomaten werden mit der Bürste sauber abgewaschen und einige Stunden in frisches Brunnenwasser gelegt. Darauf bringt man die Tomaten schichtweise mit sauber gewaschenen Blättern von sauren Kirschen, Weinblättern und Dill in die Gläser, erst eine Lage Laub, dann die Tomaten und zum Schluß wieder Laub. Dann gießt man die übliche Salzlösung darüber und sterilisiert die Tomaten 40 Minuten bei 90°.

3. In Zucker. Unreife grüne Tomaten werden im Gemüsedämpfer, nachdem sie sauber abgewischt worden, ca. zehn Minuten langsam gekocht, dann möglichst schnell abgeschreckt. Hierauf werden sie in einem geeigneten Gefäß mit gutem reinem Weinessig übergossen, in welchem sie 24 Stunden verbleiben. Nach dieser Zeit werden sie aus der Brühe, welche man nicht verwenden kann, herausgenommen, in die Gläser gefüllt und mit einer vorher abgekochten Zuckerlösung, bestehend aus 1 kg Zucker auf 1 Liter Wasser, etwas Nelken, Zimt und etwas Ingwer, welch letztere in ein Säckchen gebunden werden, übergossen. Hierauf werden die Gläser 10 Minuten bei 100° erhitzt.

4. Fehlerfreie grüne Tomaten werden dünn abgeschält, in fingerdicke Scheiben geschnitten und ca. 10 Minuten in einer Zuckeressiglösung, bereitet aus 1 Liter Essig, 750 g Zucker, etwas Nelken und Zimt, gekocht. Hierauf werden die Tomatenscheiben in die für sie bestimmten Gläser gefüllt, die Zuckeressiglösung, jedoch ohne Nelken und Zimt, übergegossen und 15 Minuten bei 90° sterilisiert.

6. Tomatensuppe mit Reis.

Die Tomaten werden in Scheiben geschnitten und mit Zwiebel, Sellerie und Lauch in Butter eingedämpft. Auf 1 Pfund Tomaten gießt man 1½ Liter Wasser hinzu, gibt Salz in die Suppe und läßt sie eine halbe Stunde lang kochen. Dann streicht man sie durch ein Sieb, gibt 3 Eßlöffel Reis hinzu, der gar gekocht wurde, füllt alles in Gläser und sterilisiert 30 Minuten.

Die Suppe wird beim Servieren mit Eigelb und saurem Rahm abgerührt und mit Maggis-Würze gewürzt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

23. Mais.

Dieses in Deutschland noch sehr wenig verbreitete Gemüse wird folgendermaßen frischgehalten: Wenn die Maiskölbchen bereits vollständig ausgebildete, aber noch ganz weiche, weiße Körner haben, werden sie von ihren Hüllblättern befreit. Dann werden die Kölbchen im Gemüsedämpfer 5 Minuten vorgebrüht, erkaltet in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und alles in den Gläsern 20 Minuten bei 100° sterilisiert. Es eignen sich hierzu nur die Kölbchen des „amerikanischen Zuckermais".

2. Mais in Essig.

Junge Kölbchen von ungefähr Fingerstärke werden von ihren Hüllblättern befreit, in ein geeignetes Gefäß getan und mit Salz bestreut, in welchem sie 24 Stunden verbleiben. Tags darauf werden sie sauber abgetrocknet und schichtweise mit Esdragon, weißem Pfeffer und in kleine Stückchen geschnittenem Meerrettich in die Gläser gefüllt. Dann wird gut gekochter und wieder erkalteter Weinessig darübergegossen und die Gläser werden 10 Minuten bei 90° erhitzt.

3. Mais in Zuckeressig.

Junge, ungefähr fingerdicke Kolben werden von ihren Hüllblättern befreit, im Gemüsedämpfer ca. 5 Minuten vorgebrüht, dann abgekühlt und in die Gläser gefüllt und mit einer vorher gekochten und erkalteten Zuckeressiglösung, bestehend aus 750 g Zucker auf 1 Liter Essig, etwas Nelken und Zimt (letztere in ein Säckchen gebunden), übergossen. Hierauf werden die Gläser ca. 15 Minuten bei 100° sterilisiert.

24. Melonen.

Nicht zu reife Melonen schneidet man auseinander, nimmt die Kerne und das Mark heraus, schält und schneidet das Fleisch in nicht zu dünne Stücke. Letztere werden nun in eine Porzellanschüssel gelegt und mit möglichst feinem Zucker bestreut. So bleiben sie einen oder auch zwei Tage stehen, bis sie genügend Saft gezogen haben. Dann werden die Stücke in die Gläser gelegt, die Brühe wird darübergegossen und die Gläser werden 20 Minuten auf langsamem Feuer bei 100° sterilisiert.

25. Kürbis.

1. Nicht alle der vielen existierenden Kürbissorten sind zum „Einmachen" geeignet. Dieselben sollen ein möglichst feines, zartes, hochgelbes Fleisch haben, welches sich beim Kochen nicht verfärbt. Die geeignetsten Sorten, welche obige Eigen-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

schaften besitzen, sind der große gelbe „Melonenkürbis" und die englische Sorte „Vegetable Marrow".

Der Kürbis wird geschält, das Kernhaus und das Mark mit einem silbernen Löffel entfernt und in ca. 5 cm lange und 2 cm dicke Stücke geschnitten. Sehr schön machen sich auch Kügelchen, welche mit einem Kartoffelbohrer ausgebohrt werden, wobei es freilich viel Abfall gibt.

Diese Stücke werden nun in den Gemüsedämpfer getan und ca. 5—10 Min., je nach dem Reifezustand des Kürbis, vorgebrüht. Hierauf werden sie möglichst schnell in kaltem Wasser abgeschreckt.

Währenddessen bringt man eine Zuckeressiglösung, bereitet aus 750 g Zucker auf 1 Liter Essig, etwas Zimt, Nelken und feinstem Ingwer, letztere Gewürze in ein Säckchen gebunden, zum Kochen, tut die Kürbisstückchen hinein und läßt dieselben einmal zum Aufwallen kommen. Hierin bleiben sie einen Tag stehen. Tags darauf werden die Stückchen in die Gläser gefüllt, der Saft wird darübergegossen und die Gläser werden 10 Min. bei 100° sterilisiert.

2. Kürbismus.

Der Kürbis wird mit wenig Wasser weich gekocht, dann treibt man ihn durch ein feines Haarsieb. Darauf wird auf 1 Pfund ½ Pfund Zucker geläutert und die Masse solange gekocht, bis alle die wässerigen Teile gebunden sind. Etwas abgekühlt in die Gläser gefüllt und bei 90° C. 20—30 Minuten gedünstet.

3. Kürbis wie Melone.

Grüner Melonen-Kürbis wird geschält, von den Kernen befreit und nachdem das weichliche Innere mit einem silbernen Löffel ausgekratzt ist, in fingerlange, zwei Finger breite Stücke geschnitten. Diese legt man über Nacht in Essig, trocknet sie mit einem Tuche ab und wiegt sie; dann wird Zucker geläutert — auf 1 Pfund Kürbis ½ Pfund — und die Kürbisstücke in diesem solange gekocht, bis sie ganz klar aussehen. Die Kürbisstücke legt man in einen Steintopf und übergießt sie mit einem dick eingekochten Saft. Nach acht Tagen kocht man den Saft, der leicht im Stehen dünn wird, nochmals auf, schwenkt die Kürbisstücke darin durch und sterilisiert sie.

4. Kürbis als Ingwer.

Der Kürbis wird genau nach obiger Angabe behandelt, beim zweiten Aufkochen würzt man den Zuckersaft mit Ingwer und Pfeffer und kocht die Gewürze tüchtig durch, ehe man den Saft über die Kürbisstücke gießt.

Der gelbe Riesenkürbis ist zu diesem Zweck sehr geeignet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

26. Zwiebeln.

Von den vielen Zwiebelsorten eignen sich zum Sterilisieren nur die kleinen „Perlzwiebeln" oder die größeren, weißen Zwiebeln „Queen Victoria".

Die Zwiebeln werden sauber geschält in die Gläser gefüllt, guter, reiner weißer Weinessig wird darübergegossen und die Zwiebeln werden in den Gläsern 5 Minuten bei 90° erhitzt.

27. Kerbelrüben.

Dieses hochfeine Gemüse ist leider noch sehr wenig bekannt. Die Rübchen sind am besten im Winter, zu welcher Zeit sie auch sterilisiert werden sollten.

Die Rüben werden sauber gewaschen, in einem geeigneten Kochtopf mit kaltem Wasser aufs Feuer gebracht und einmal aufwallen gelassen. Dann wird die Haut wie bei Mandeln abgestreift, die Rübchen werden ganz wie sie sind in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und die Rübchen werden in den Gläsern 30 Minuten sterilisiert.

28. Teltower Rüben.

Dieses nur in sandigem Boden gedeihende Gemüse wird in heißem Wasser sauber abgebürstet, dann in die Gläser, ohne zerteilt zu werden, gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und alles 30 Minuten bei 100° sterilisiert.

29. Stachis tuberifera (eßbarer Knollenziest).

Dieses aus Japan stammende Gemüse hat in den letzten Jahren viele Liebhaber gefunden. Die Zubereitung ist ähnlich wie die der Teltower Rübchen, doch wird auch eine Zubereitung wie Bratkartoffeln erwähnt. Die Knöllchen werden im Herbst geerntet, gereinigt, in leicht gesalzenem Wasser gekocht und mit Wasser in die Gläser gefüllt. Sterilisierdauer bei 100° 45 Minuten. Man kann die Knöllchen auch roh in die Gläser füllen, nur muß man dann 15 Minuten länger sterilisieren.

30. Schwarzwurzeln.

Die Schwarzwurzeln, eines unserer gesundesten Gemüse, werden leider in den deutschen Haushaltungen viel zu wenig gewürdigt. Als beste Sorte haben sich die „Russischen Riesen" bewährt.

Rezept I.

Die Schwarzwurzeln werden gewaschen oder mit einem Tuche abgerieben. Dann werden sie sehr sauber abgeschabt und sofort in eine Schüssel mit Essig, Milch und Mehl gelegt. Hierin

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

werden sie nochmals sauber gewaschen. Die langen und unverletzten Wurzeln werden auf 18 cm Länge zurückgeschnitten und wie Stangenspargel in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und alles 60—90 Minuten lang bei 100° sterilisiert.

Die Abfälle und die weniger langen Wurzeln werden in fingerlange Stücke geschnitten, wie Bruchspargel in die Gläser gefüllt, die Salzlösung wird darübergegossen und das Ganze wird 60—90 Minuten bei 100° sterilisiert.

Rezept II.

Die wie angegeben vorbereiteten Wurzeln werden in 2 bis 3 cm lange Stückchen geschnitten. Darauf gibt man gute, frische Butter in einen Topf, fügt die Schwarzwurzeln mit soviel Fleischbrühe hinzu, daß sie knapp bedeckt sind, und dämpft sie darin mit etwas Salz ungefähr weich. Dann füllt man sie in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

31. Haferwurzeln.

Die Wurzeln dieses sehr gesunden Gemüses werden sauber abgewaschen, dann mit einem scharfen Messer sauber abgeschabt, sofort in kaltes Wasser gelegt, im Gemüsedämpfer zehn Minuten vorgebrüht, abgekühlt, in kleine, halbfingerlange Stücke geschnitten, in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und alles 50 Minuten bei 100° sterilisiert.

32. Zuckerwurzeln.

Dieselben werden genau so vorbereitet und sterilisiert wie die Haferwurzeln.

33. Pastinaken.

Auch dieses feine und gesunde Gemüse findet man in deutschen Gärten noch sehr wenig verbreitet. Es wird folgendermaßen frischgehalten:

Die Wurzeln werden sauber gewaschen, dann mit einem Messer gut abgeschabt, hierauf in dünne 4—5 cm lange Stückchen geschnitten, in die Gläser gefüllt und in denselben 60 Min. sterilisiert.

34. Sellerie.

1. Knollensellerie.

Die Knollen werden sauber mittelst einer Bürste im Wasser abgebürstet, das Laub wird von der Knolle abgedreht und die Faserwurzeln werden entfernt. Hierauf werden die Knollen in einem geeigneten Kochtopf solange gekocht, bis sie sich mit einem Hölzchen durchstechen lassen. Dann werden die Knollen geschält, in Scheiben geschnitten, welche nicht zu dünn sein

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

dürfen, diese in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

Soll der Sellerie zu Salat verwendet werden, so kann man bereits in den Gläsern statt der Salzlösung guten reinen und verdünnten Weinessig dazugeben und dann 15 Minuten sterilisieren. Beim Gebrauche wird dann nur noch Oel, Pfeffer, Zwiebeln etc. dazugegeben.

2. Stengel- oder Bleichsellerie.

Dieses sich jetzt auch in Deutschland einbürgernde Gemüse, wovon man nur die dicken Blattstiele benutzt, wird auf folgende Weise frischgehalten: Die Stengel werden vorsichtig von der Pflanze abgenommen und sauber gewaschen. Dann werden die Blätter entfernt und, wenn nötig, die Stücke auf 18 cm Länge zurückgeschnitten. Sie werden wie Stangenspargel in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und die Gläser werden 60 Minuten bei 100° sterilisiert. Die beste hierzu sich eignende Sorte ist „White Plume".

35. Rote Rüben.

(Rote Beete, stellenweise auch Karotten genannt.)

Nicht jede Sorte eignet sich zum „Einmachen" gleich gut. Die Rüben dürfen nicht zu groß sein, müssen durch und durch ein dunkelrotes Fleisch haben, welches sich beim Kochen nicht verfärbt. Am besten hat sich die „Aegyptische plattrunde" bewährt.

Nachdem die Blätter von den Wurzeln durch Abdrehen (nicht Abschneiden) entfernt sind, werden die Rüben sauber gewaschen und in einem geeigneten Kochtopf aufs Feuer gesetzt. Hier müssen sie solange kochen, bis sie weich geworden sind, was ungefähr in zwei Stunden der Fall sein wird. Dann werden sie möglichst schnell abgekühlt (abgeschreckt in kaltem Wasser), geschält und in nicht zu dünne Scheiben geschnitten. Hierauf werden sie entweder in die Gläser gefüllt, einige Meerrettichstückchen, etwas Pfefferkörner, Koriander, Lorbeerblätter werden dazugegeben, ½ Liter guter Weinessig und ½ Liter Wasser abgekocht, darübergegossen und alles 10 Min. bei 90—100° sterilisiert; oder man übergießt die in die Gläser gefüllten, wie oben angegeben behandelten Rüben mit einer vorher gekochten und erkalteten Zuckeressiglösung, bestehend aus 500 g Zucker auf 1 Liter Essig, etwas Nelken und ganzem Ingwer, und sterilisiert ebenfalls wieder 10 Minuten bei 100° C.

36. Weißkraut oder Kohl.

Möglichst feste Köpfe werden von den äußeren beschädigten und gewelkten Blättern befreit und der Hälfte nach durch-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

schnitten. Nachdem der Strunk beseitigt ist, wird der Kohl möglichst fein geschnitten oder gehobelt.

Hierauf wird er in etwas Salzwasser vorgekocht, was je nach der Weiche des Gemüses in 15—20 Minuten geschieht. Dann füllt man ihn, möglichst schnell abgekühlt, in die Gläser, gießt abgekochtes Wasser darüber und sterilisiert 20 Minuten bei 100°.

37. Sauerkraut.

Das Sauerkraut wird auf die bekannte Art und Weise eingemacht. Nachdem dasselbe vollständig durchsäuert ist, ist die geeignete Zeit zum Sterilisieren gekommen. Man setzt das Sauerkraut, nachdem es tüchtig gewaschen, mit wenig Wasser in einem geeigneten Kochtopf aufs Feuer und kocht dasselbe recht langsam, damit es nicht anhängt, unter häufigem Abschäumen etwa eine Stunde.

Dann läßt man es möglichst schnell abkühlen, füllt es nicht zu voll in die Gläser, gießt die durch das Kochen gewonnene Brühe darüber und sterilisiert 30 Minuten bei 100°.

Auf diese Weise hat man das ganze Jahr hindurch ein wirklich gutes und mildes Sauerkraut.

38. Braunkohl (Grünkohl, Krauskohl).

Zu Sterilisierungszwecken ist nur frisch geschnittener Braunkohl geeignet. Welke, abgelegene Ware geht leicht in Gärung über. Der Braunkohl muß gefroren haben. Die Blätter werden grob geschnitten, zarte Stiele schneidet man fein. Das Gemüse wird tüchtig gewaschen und in reichlich kochendem Salzwasser 10 Minuten vorgekocht. Fest ausgedrückt, wird der Braunkohl gewiegt, in Gläser gegeben und 120 Minuten bei 100° sterilisiert.

39. Wirsing.

Der Wirsing wird genau so behandelt und sterilisiert wie das Weißkraut (No. 36).

Nach Königsberger Art.

Die Blätter des Wirsings werden sauber verlesen und in Salzwasser halbweich gekocht. Zu zwei Köpfen Wirsing rechnet man zwei Pfund frisch gehacktes Schweinefleisch mit einem Ei, Pfeffer, Salz, Muskatnuß und etwas Paniermehl gut vermengt und mit dem Wirsing lagenweise in möglichst große Sturzgläser recht fest eingefüllt. Die Gläser werden 3 Stunden sterilisiert.

Vor dem Gebrauche erhitzt man die Gläser und bereitet mit Hilfe einer Buttermehlschwitze aus der Brühe, die sich gebildet hat, die Sauce.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

40. Rotkraut.

Möglichst festes, dunkelrotes Rotkraut wird, nachdem es von den äußeren beschädigten und abgewelkten Blättern befreit ist, der Hälfte nach durchgeschnitten und vom Strunke befreit. Hierauf schneidet oder hobelt man es nicht zu fein und gibt etwas Essig darüber. Nun läßt man das Ganze in einem geeigneten Kochtopf ca. 20 Minuten kochen mit wenig Wasser, damit es nicht anhängt. Währenddessen kocht man eine Zuckeressiglösung, bestehend aus 750 g Zucker auf 1 Liter Essig, etwas Zimt und Nelken, letztere in ein Mulläppchen gebunden, tut das Rotkraut hinein und läßt dasselbe in der Lösung halbweich kochen, hierauf erkalten.

Erkaltet wird das Rotkraut in die Gläser gefüllt, die Lösung wird dazugegeben und die Gläser werden 75 Minuten bei 100° sterilisiert.

Dieses ist namentlich in Westfalen eine sehr beliebte Zuspeise zu Braten und Bratwürsten.

41. Rosenkohl.

Gut ausgebildete und möglichst feste Röschen werden von den beschädigten und angewelkten Blättern befreit, sauber gewaschen, in den Gemüsedämpfer getan, in demselben 15 Min. vorgebrüht, in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und alles in den Gläsern 90 Minuten bei 100° sterilisiert.

42. Artischocken.

Dieses sehr feine Gemüse wird folgendermaßen sterilisiert: Die kurz vor der Blüte stehenden Blütenknospen, „Köpfe" genannt, werden von ihren äußeren harten Hüllblättern befreit und das Harte und Feste wird von den inneren Blättern abgeschnitten.

Nunmehr werden die „Köpfe" in Salzwasser weich gekocht, was ungefähr eine Stunde dauert. Dann werden die fleischigen Blätter und der Fruchtboden erkaltet in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und alles in den Gläsern 30 Minuten bei 100° sterilisiert.

43. Falsche Kapern.

Hierunter versteht man entweder die unreifen grünen Früchte der Sumpfdotterblume (Caltha palustris), einer im Frühjahr sehr häufig auf feuchten Wiesen wachsenden Pflanze, oder aber auch die unreifen grünen Früchte der Kapuzinerkresse (Tropaeolum). Dieselben werden sauber gewaschen, mit Salz bestreut und 24 Stunden fortgestellt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Tags darauf werden sie abgetrocknet, in die Gläser gefüllt und mit gutem, reinem, vorher gekochtem und erkaltetem Weinessig übergossen. Dann werden die Gläser 10 Minuten bei 80° erhitzt.

Sie werden wie die echten Kapern zu den verschiedensten Speisen benutzt.

44. Grüne Sauce.

Diese schmackhafte, hochfeine und zu Ochsenfleisch ganz vortreffliche Sauce wird folgendermaßen hergestellt:

Folgende Kräuter, wie: Bohnenkraut, Basilikum, Borretsch, Dill, von diesem recht viel, ferner Esdragon, Fenchel, Gartenkresse, Kerbel (ebenfalls recht viel), Pfefferminz, Majoran, Petersilie, Pimpinelle, Portulack, Salbei, Sauerampfer (recht viel), Thymian, Weinraute und Wermut, werden recht sauber verlesen, gut gewaschen und in ein Haarsieb zum Abtropfen gebracht.

Hierauf werden die Kräuter möglichst fein gewiegt. Währenddessen hat man drei Eier vollständig hart kochen lassen. Das Weiße derselben wird mit den Kräutern zusammen fein gewiegt, das Gelbe aber mit wenig feinstem Oel zu einer Mayonnaise verrührt. Dann wird alles zusammen mit wenig feinstem Weinessig vermischt, in die Gläser gefüllt und in denselben 30 Minuten bei 90° sterilisiert. Natürlich brauchen nicht gerade alle angegebenen Gewürzkräuter unbedingt vorhanden zu sein, das eine oder andere Kraut kann auch fehlen. Jedenfalls aber muß Dill, Kerbel und Sauerampfer unbedingt dabei sein, da diese gerade der Sauce ihren eigentümlichen, würzigen Geschmack geben.

45. Kartoffeln.

Wenn sich auch Kartoffeln billiger und besser im Keller aufbewahren lassen, so kommt es doch häufig vor, fertig gekochte Kartoffeln vorrätig haben zu müssen. Dieselben können mit, auch ohne Schale sterilisiert werden. Sie werden ca. 15 Minuten vorgebrüht, abgekühlt in die Gläser gefüllt, mit der üblichen Salzlösung aufgefüllt und 30 Min. bei 100° sterilisiert.

Sehr schön nehmen sich die Knollen der Sorte „Tannenzapfen" in den Gläsern aus; diese Knollen, leicht überbraten, lassen alles eher vermuten als eine Kartoffel und überraschen alle durch ungewohnte Form, verbunden mit sehr feinem Geschmack.

46. Falscher Spargel.

Die Wurzeln der gewöhnlichen weißen Rüben werden dick geschält, in fingerlange und -dicke Stücke geschnitten und über Nacht ins frische Wasser gestellt, damit die Bitterkeit auszieht. Tags darauf werden die Rübenstücke in Gläser gefüllt, mit Salzwasser übergossen und 30 Minuten sterilisiert.

Angerichtet werden sie wie Spargel.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg