Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

D. Eingemachte Gemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

gelassen und anderntags mit einem rauhen Tuch abgerieben, damit sich die Schale ablöst. Man kocht dann Weinessig mit Pfeffer, Nelken, einigen Lorbeerblättern zusammen auf, gibt die in Salzwasser abgekochten und abgetropften Zwiebeln dazu und läßt sie kurz damit aufkochen. Dann füllt man sie in Gläser und bewahrt sie gut zugebunden auf.

18. **Esdragon-Essig.** Eine Hand voll reine Blätter Esdragon läßt man in einer Flasche gutem Weinessig einige Wochen an der Sonne stehen, wobei man sie manchmal rüttelt. Man gießt dann den Essig durch ein reines Tuch, füllt ihn in Flaschen und verwendet ihn zu Saucen 2c.

19. **Tafelessig.** 100 g Holunderblüten, 6 Zehen Knoblauch, 10 Schalotten, 500 g Esdragon, 100 g Senfkörner, 50 g Pfefferkörner, 5 g Nelken werden getrocknet und 4 Liter Essig daraufgegossen und verkorkt. Nach 6—8 Wochen wird der Essig filtriert, in Flaschen gefüllt und diese verkorkt.

20. **Englischer Senf.** 125 g englisches Senfmehl wird mit $^1/_4$ Liter gekochtem und erkaltetem Wasser glattgerührt und in einem Topf gut verschlossen trocken und kalt aufbewahrt.

21. **Anchovissenf.** 10 Sardellen oder Anchovis werden gereinigt und durch ein Haarsieb gestrichen. 150 g Senfmehl rührt man mit Wasser glatt an zu einem Brei und gibt die Sardellen darunter, füllt den Senf in einen Topf und bindet ihn gut zu.

D. Eingemachte Gemüse.

1. **Sauerkraut einzumachen.** Zum Einmachen des Sauerkrautes nimmt man feste, feinrippige Weißkrautköpfe, am besten ist das Filderkraut („die Filder" sind ein Höhenzug in Württemberg). Die äußeren, schlechten Blätter löst man ab, teilt den Kopf, schneidet den Strunk heraus und hobelt das Kraut. Den Boden des Ständers belegt man mit reinen Krautblättern und streut eine handvoll Salz und etwas Kümmel darüber. Auf 25—30 Krautköpfe nimmt man 1—$1^1/_2$ Pfund Salz, vermischt letzteres mit dem feingeschnittenen Kraut, gibt

es lagenweise in den Ständer und drückt es mit einem Stämpfer oder mit den Händen gut ein, bis es Brühe zieht. Ist alles Kraut darin und hat es genügend Brühe, so belegt man es mit reinen Krautblättern und beschwert es mit Brettchen und Steinen. Ist die Gärung eingetreten, was an den aufsteigenden Blasen zu erkennen ist, so wird das Wasser rein abgeschöpft; Steine, Bretter und Krautblätter werden weggenommen und frisches, gesalzenes Wasser daraufgegossen. Anstatt der Blätter legt man ein reines Tuch darüber und beschwert das Kraut wider mit den gereinigten Brettern und Steinen. Das Reinigen der Bretter, Abschöpfen des Wassers und das Zugießen des frischen Wassers muß von Zeit zu Zeit wiederholt werden.

2. **Rohe Bohnen einzumachen (Salzbohnen).** Auf 100 Pfund Bohnen (etwa einen stark gefüllten Waschkorb voll) rechnet man $7^1/_2$ Pfund Salz. Die Bohnen werden sorgfältig und fädenfrei gehobelt und fein geschnitzt; der Boden des dazu bestimmten Gefäßes wird mit Reblaub belegt. Man gibt dann die Bohnen lagenweise mit dem Salz hinein und drückt sie fest ein, belegt sie mit Traubenblättern und beschwert sie mit Brettchen und reinen Steinen. Nach 3—4 Wochen, wenn die Gärung vorüber ist, wird das Wasser abgeschöpft; die Bohnen werden gut abgewaschen, mit frischem Salzwasser übergossen und beschwert, wie beim Sauerkraut. Das Abwaschen muß wöchentlich einmal wiederholt werden, bei guten Aufbewahrungsräumen seltener. Beim Gebrauch müssen die Bohnen $^1/_2$—1 Stunde vor dem Kochen in frisches Wasser gelegt werden.

3. **Bohnen einzumachen.** Dünne lange Bohnen werden geputzt und der Länge nach durchgeschnitten. In kochendem Salzwasser läßt man sie einmal aufkochen, gibt sie in einen Seiher zum abtropfen, breitet sie dann auf einem reinen Tuche aus und läßt sie gut abtrocknen und mit einem Tuch gut zugedeckt verkühlen (setzt man sie direkt der Luft aus, so verlieren sie ihre Farbe). Der gutgereinigte Ständer wird mit

Traubenblättern ausgelegt; etwa 3 Hände voll Bohnen daraufgegeben, sowie etwas Bohnenkraut, mit einer handvoll Salz bestreut und mit der Hand gut eingedrückt. Auf diese Weise fährt man fort, bis alle Bohnen eingelegt sind; obendarauf legt man wieder Traubenblätter und beschwert sie mit einem Deckel oder Brettchen und einem Stein. Man läßt sie stehen bis nach der Gärung und behandelt sie wie die Salzbohnen.

4. **Bohnen zu dörren.** Schöne lange Bohnen werden von Köpfen und Fäden befreit (gehobelt) und in der Mitte gespalten, jedoch nicht ganz hinaus; dann in gesalzenem Wasser einmal aufgekocht und auf einem Tuch oder Seiher verdeckt gut abgetropft. Unter dem Dach wird von einem Balken zum andern ein starker Zwirn gespannt, die Bohnen werden darauf gehängt und hängengelassen, bis sie recht dürr sind. Sollten sie bei ungünstiger Witterung nicht ganz dürr werden, so werden sie im Ofen vollends ausgedörrt.

5. **Grüne Erbsen in Büchsen.** Junge Erbsen werden enthülst, sorgfältig gelesen, gewaschen und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 3—5 Minuten gekocht. Man läßt sie dann auf einem Seiher ablaufen, füllt sie in Büchsen, übergießt sie mit gekochtem und wieder verkühltem Wasser bis fast an den Rand, lötet die Büchsen zu und kocht sie 1—1$^1/_2$ Stunden. Statt in Büchsen, kann man die Erbsen auch in luftdicht zu verschließende Gläser füllen. Man stellt sie mit Stroh umwickelt, mit kaltem Wasser auf das Feuer und läßt sie, nachdem sie gekocht, im Wasser erkalten. Beim Gebrauch gießt man das Wasser ab, schüttet heißes Wasser darüber und bereitet sie zu wie frische Erbsen.

6. **Bohnen in Büchsen.** Feingeschnittene Bohnen werden in weniggesalzenem Wasser portionenweise aufgekocht, mit dem Schaumlöffel herausgenommen und sofort in Blechbüchsen gefüllt. Das Kochwasser der Bohnen muß öfters erneuert werden. Sind die Büchsen gefüllt, so übergießt man sie mit frischgekochtem, weniggesalzenem Wasser, lötet die Büchsen zu und kocht sie wie die Erbsen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

7. **Blumenkohl in Büchsen.** Schöner weißer Blumenkohl wird in einzelne Rosen geteilt, geschält und in Salzwasser aufgekocht. Ist er gut abgetropft, so legt man ihn behutsam in Gläser oder Büchsen, so dicht als möglich ineinander, gibt von dem Salzwasser, in dem der Blumenkohl gekocht wurde, darüber, lötet die Büchsen zu und kocht den Blumenkohl $^1/_2$ Stunde.

8. **Mixed pikles.** Verschiedene junge Gemüse, wie Blumenkohl, junge Bohnen, Brockelerbsen, Karotten, Rosenkohl, Perlzwiebeln, kleine Gurken, kleine Meerrettigwurzeln, Kapuzinersamen werden dazu verwendet; man wäscht und putzt alles gut und teilt den Blumenkohl in kleine Röschen. Die Gemüse werden, jede Art besonders, in kochendem Salzwasser aufgekocht, sodaß sie halbweich sind; dann läßt man sie auf einem Sieb gut abtropfen. Die Gurken werden einige Stunden mit Salz bestreut, abgetrocknet und sodann mit Pfefferkörnern, frischen Lorbeerblättern, Fenchel, Esdragon und dem übrigen in weithalsige Gläser geschichtet. Mit gekochtem, erkaltetem Weinessig wird es übergossen, sodaß derselbe fingerbreit darübergeht. Dann werden die Gläser gut zugebunden und erst nach 2—3 Monaten in Gebrauch genommen.

9. **Tomaten in Dunst.** Aus festen, reifen Tomaten werden die Stiele gezogen, die Tomaten gereinigt und in Büchsen oder Gläser gelegt und kaltes, gekochtes, leichtgesalzenes Wasser darübergegossen. Das Gefäß wird gut verschlossen und 30—40 Minuten im Wasser gekocht.

10. **Karotten in Dunst.** Kleine Karotten werden gereinigt, gewaschen und in Salzwasser einige Minuten aufgekocht. Man füllt sie dann samt der Brühe in Gläser oder Büchsen, verschließt diese und kocht sie $^1/_2$ Stunde.

11. **Spargeln in Dunst.** Nachdem sie geputzt sind, werden sie 5 Minuten in Salzwasser gekocht, abgetropft und verkühlt. Man stellt sie dann in Gläser, die Köpfe nach oben, und gibt schwaches Salzwasser darüber. Sie werden gut verschlossen und $^1/_2$ Stunde gekocht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg