

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Hausfrauen-Kochbuch**

**Thoma, Frieda**

**Lahr, [1905]**

I. Gemüsekonserven.

**urn:nbn:de:bsz:31-57335**

## O. Verschiedene Rezepte und Regeln.

Viel Rezepte brauch't's und Regeln  
In der Küche und im Haus,  
Immer neue zu den alten,  
Denn die Meist'r'in lernt nicht aus.

### I. Gemüsekonserven.

Die Gemüse werden jetzt, wo uns die praktischen Patentgläser zur Verfügung stehen, im Haushalt meist darin und nicht mehr in Blechbüchsen eingekocht. Man muß die Gläser vor dem Gebrauch sehr sorgfältig mit heißem Sodawasser reinigen und dann mit klarem, warmem und dann mit kaltem Wasser nachspülen.

Bevor man ans Kochen geht, müssen die Gemüse ganz sorgfältig vorbereitet werden, d. h. man muß sie rein waschen, nicht am Wasser sparen und sehr sorgfältig zurichten. Sie werden in leichtem Salzwasser einige Minuten vorgekocht und in die erwärmten Gläser, wenn sie etwas abgekühlt sind, eingefüllt. Zu viel Salz macht die Gemüse hart. Das Wasser, in dem die Gemüse gekocht sind, wird gleichmäßig verteilt und durch ein Tuch über dieselben gegossen. Die Gläser müssen vollständig gefüllt sein und werden dann mit Gummiring und Deckel fest geschlossen. Nun werden sie in einen mit Heu oder Holzwolle ausgelegten Topf gestellt, in den man Wasser gießt, das dieselbe Temperatur hat, wie dasjenige in den



Gläsern. Das Wasser muß über die Gemüse gehen. Man stellt den Topf nicht auf das Feuer, sondern mehr auf die Seite des Herdes, damit das Kochen nur ganz allmählich und sehr langsam geschehen kann. Die Kochzeit beginnt mit dem Augenblick, wo das Wasser im Heutopf anfängt zu kochen, und nicht mit dem Augenblick, wo der Topf auf den Herd gestellt wird. Sobald die dazu vorgeschriebene Kochzeit vorüber ist, stellt man den Topf vom Herd und läßt die Gläser darin erkalten.

Es gibt allerlei Apparate, um Konserven einzukochen, z. B. von J. Weck, von Schiller u. a. Das alles läßt sich am besten in einem Haushaltungsgeschäft erfahren.

Alle Gemüsekonserven werden beim Gebrauch abgeschüttet, in frischem Wasser kurz aufgekocht und dann in frischer Butter vollends weichgedämpft.

#### 894. Spargelkonserven.

Die Spargel werden ziemlich dick abgeschält, gleichmäßig geschnitten, sauber gewaschen und in leichtem Salzwasser, in Bündel gebunden, 3 Minuten vorgekocht. Sie müssen sehr vorsichtig herausgenommen werden, damit die Köpfe nicht abbrechen, und werden dann in die Gläser gestellt mit den Köpfen nach oben. Nun gießt man das Wasser, in dem die Spargel vorgekocht wurden, durch ein Tuch in die Gläser. Sie müssen ganz voll sein. Darauf werden sie in einen mit Heu oder Holzwolle ausgelegten Topf gestellt und wie oben angegeben, weiter verfahren.

Die Kochzeit für Spargel beträgt etwa 1½ Stunde.

#### 895. Erbsen als Konserven.

Die Erbsen werden aus den Hülsen ausgemacht, gewaschen und 5 Minuten in leichtem Salzwasser vorgekocht, dann in die Gläser gefüllt.

Die Kochzeit für Erbsen beträgt etwa 2 Stunden.



Wenn sie im Heutopf erkaltet sind, werden sie an einen dunkeln Ort gestellt, damit sie nicht vom Licht gebleicht werden.

### 896. Karotten als Konserven.

Nur junge, zarte Karotten können zu Konserven verwendet werden. Man schabt sie sauber, wäscht sie rein und kocht sie in leichtem Salzwasser 5—6 Minuten vor. Dann werden sie in Gläser gefüllt.

Die Kochzeit im Heutopf beträgt  $1\frac{1}{2}$  Stunde.

### 897. Schnittbohnen als Konserven.

Sie werden auf dem Bohnenhobel abgezogen, fein geschnitten und gewaschen und 5 Minuten vorgekocht.

Kochzeit im Heutopf  $1\frac{1}{2}$  Stunde.

### 898. Blumenkohl als Konserve.

Der Blumenkohl muß frisch, schön und weiß sein und wird in kleine Teile zerschnitten; dann läßt man ihn etwa 1 Stunde im kalten Wasser liegen, damit sich alles Ureine herauszieht. Er muß 5—6 Minuten in leichtem Salzwasser vorgekocht werden und wird dann in Gläser gelegt.

Die Kochzeit im Heutopf beträgt etwa  $1\frac{1}{2}$  Stunde.

## II. Gemüse einmachen.

### 899. Erbsen in Flaschen.

Zarte, junge Erbsen werden gleich Bohnen (Nr. 900) in Flaschen gefüllt. Man nimmt auf 1 Tasse Erbsen 1 Tasse Salz, mischt das durcheinander und läßt es in einer Schüssel über Nacht im Keller stehen. Des andern Tags werden die Erbsen zusammengeschüttelt und in die sorgfältig gereinigten Flaschen eingefüllt. Das Salzwasser, das sich gebildet hat, wird auf die Flaschen verteilt. Es wird in dem Flaschenhals ein freier Raum gelassen, wie bei einer gefüllten