

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Hausfrauen-Kochbuch**

**Thoma, Frieda**

**Lahr, [1905]**

II. Gemüse einzumachen.

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

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

Weinflasche. Die Flaschen werden zugefokt, Pergamentpapier wird mit Eiweiß bestrichen und darübergebunden.

Die Erbsen halten 2 Jahre lang. Sie müssen an einen dunkeln Ort gestellt werden.

Wenn die Erbsen aus den Flaschen herausgenommen sind, werden sie kurz in kaltes Wasser gelegt, dann etwa 1 Stunde in heißem Wasser abgekocht, auf einen Seiher gelegt und in Butter vollends weichgedämpft.

### 900. Bohnen in Flaschen.

Die feingeschnittenen Erbsenbohnen werden gesalzen und über Nacht in einer Schüssel in den Keller gestellt. Auf 5 kg Bohnen kommt  $\frac{1}{2}$  kg Salz, das man zwischen und auf die Bohnen streut. Den folgenden Morgen werden die Bohnen in gut gereinigte Champagnerflaschen gefüllt und entweder mit einem Eisenstäbchen oder mit einem dünnen Kochlöffel eingedrückt. Das Salzwasser, das sich durch das Einsalzen bildet, verteilt man auf sämtliche Flaschen. Die Bohnen müssen so fest eingedrückt werden, daß gar kein leerer Raum sich in der Flasche zeigt, sie müssen steinfest sein, wie das Sauerkraut. Die Flaschen werden nun zugefokt. Am leichtesten lassen sich die Korken eindrücken, wenn man sie vor dem Gebrauch abbrüht.

Für einen kleinen Haushalt von drei Personen ist es praktisch, wenn man die Bohnen in halbe Champagnerfläschchen füllt. Angebrochene große Flaschen halten sich nicht, sie werden schimmelig.

Beim Gebrauch werden die Bohnen mit dem Stäbchen oder dem Kochlöffel herausgezogen, kurz in kaltes Wasser gelegt und dann in heißes Wasser und weichgekocht. Man läßt sie auf einem Sieb ablaufen und dämpft sie in heißer Butter weich.

Auch Bohnensalat läßt sich aus diesen Bohnen machen, wenn sie weichgekocht sind.

### 901. Eingemachte oder saure Bohnen.

Man nimmt dazu am besten von den Erstlingsbohnen solange sie noch recht markig und zart sind, und zwar Schwert- oder Speckbohnen.

Wenn möglich, richtet man sofort die ganze Menge vor, die man einmachen will, und bedient sich der bekannten Maschinen: Hobel- und Schneidmaschine. Es ist gut, wenn sie fein geschnitzelt sind. Sie werden auf verschiedene Weise eingemacht; für beide Fälle aber muß der Ständer, den man dazu verwenden will, sehr gut ausgebrüht und gereinigt sein.

I. Art. Unten auf den Boden des Ständers legt man einige Krautblätter (es geht aber auch ohne das), darauf eine Lage Bohnen mit etwas Salz, einigen Pfefferkörnern und etwas Bohnenkraut. So wird fortgefahren und dabei jede neue Lage mit der Hand hinuntergedrückt. Ist der Ständer voll, so breitet man über die Bohnen ein reines Tuch, legt Brettchen darauf und beschwert diese mit einem entsprechend großen Stein.

II. Art. Die zugerichteten Bohnen werden in einen sauberen weißen Korb getan und etwa 3 Minuten in einen Kessel mit kochendem Wasser gehängt, so daß die Bohnen einmal aufkochen. Man läßt sie erkalten und salzt sie ein, wie die vorhergehenden I.

### 902. Bohnen zu dörren.

I. Zarte Bohnen werden zugerichtet und einmal durchgeschnitten, in kochendes Wasser gebracht, rasch einen Wall aufgekocht und auf einem reinen Brett auseinandergelegt, so daß sie gut ablaufen können. Dann werden die Bohnen in abgekühltem Ofen gedörret und schließlich in Leinwandtäschchen aufbewahrt. Diese müssen frei hängen. Am Abend vor dem Gebrauch sind die Bohnen gut durchzuwaschen und über Nacht in kaltes Wasser zu legen.

II. Man kann auch die Bohnen dörren, ohne daß

man sie abkocht, auf folgende Weise: Sie werden zugerichtet, auf Darren in den warmen Backofen gestellt, damit sie weß werden, und dann in der Sonne gedörvt.

### 905. Sauerkraut einzumachen.

Schöne Krautköpfe (am besten Silberkraut) werden fein eingeschnitten. Der Krautständer, der dazu benutzt werden soll, muß sehr sauber vorgerichtet sein, erst mit kaltem Wasser ausgewaschen und gebürstet, dann ausgebrüht werden. Ist das Wasser abgekühlt, so wird es ausgeschüttet und der Ständer nochmals mit kaltem Wasser gefüllt. Man kann abermals das Wasser einen Tag darin stehen lassen. Nun wird das Wasser ausgeleert, der Boden des Ständers mit den abgefallenen Krautblättern belegt und angefangen mit dem Einlegen des geschnittenen Krautes: immer eine Lage Kraut und  $\frac{1}{2}$  Handvoll Salz darübergestreut u. s. f. Dabei muß das Kraut, so oft frisches dazu kommt, immer wieder sehr fest mit den Fäusten gedrückt werden, es soll steinfest werden.

Je weniger Salz man nimmt, desto leichter verdaulich ist das Sauerkraut. Ist der Ständer voll, so werden abermals Krautblätter darübergelegt, darauf die Brettchen und zuletzt der Stein. Nach 14 Tagen, wenn die Gärung im Gange ist, wird der Schaum und alles Unreine abgenommen, die Krautblätter entfernt, ein reines leinenes Tuch über das Kraut gelegt und dann Brettchen und Steine wieder darauf. In 3—4 Wochen ist das Sauerkraut gar zum Kochen. Es muß alle 8 Tage abgewaschen werden.

### 904. Saure Rüben einzumachen.

Große Rüben — die gelblichen Rüben sind den weißen vorzuziehen, sie schmecken feiner — werden etwa im November frisch vom Acker genommen, dick geschält und mit einem Hobel (es gibt jetzt einen vortrefflichen Hobel, den man an den Tisch anschraubt) fein geschnitten.

Der Ständer wird behandelt wie beim Sauerkrauteinmachen. Man legt ebenfalls Krautblätter auf den Boden des Ständers, legt immer 1 Handvoll Rüben darauf, streut etwas Salz darüber und drückt sie etwas fest, aber nicht zu sehr. So wird fortgefahren. Ist der Ständer voll, so legt man abermals Krautblätter darüber, darauf die Brettchen und dann den Stein. Nach 14 Tagen wird der Schaum und alles Unreine abgenommen, die Krautblätter fortgetan und ein reines Leinentuch darübergelegt. Darauf kommen die Brettchen und der Stein. Nach weiteren 14 Tagen kann man von den Rüben kochen. Sie müssen alle 8 Tage abgewaschen werden.

In Gegenden, in denen nur hartes Wasser zu haben ist, muß man nach dem Abwaschen jeweils etwas gekochtes Salzwasser daraufgießen. Man macht Wasser kochend, brüht etwas Salz an, läßt es erkalten und gießt es kalt über die abgewaschenen Gemüse.

### III. Allerlei.

#### 905. Gedörrte Heidelbeeren.

(Gutes Mittel gegen Darmkatarrh.)

2 Handvoll Heidelbeeren werden in einem reinen Tuch abgerieben und in  $\frac{1}{8}$  l Rotwein und  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel gestoßenem Zucker zugedeckt bis zur Hälfte eingekocht.

#### 906. Trauben aufzubewahren.

Frische Trauben lassen sich lange Zeit aufbewahren, wenn man dieselben zunächst pünktlich nachsieht, etwa unreife oder angefaulte Beeren vorsichtig mit einer Schere entfernt und jede Traube besonders an einen starken Faden bindet, aber nicht am Stiel, sondern umgekehrt bei den obersten