

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere  
Küche**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe i. B., 1924**

I. Junge Gemüse

**urn:nbn:de:bsz:31-106702**

## 159. Weintrauben zu trocknen.

Man nehme dazu die kleinen, süßen, schwarzen Trauben, pflücke sie ab und trockne sie wie Heidelbeeren. Man kann sie statt Korinthen gebrauchen.

## 160. Quitten zu trocknen.

Wenn die Quitten vom Liegen etwas mürb geworden sind, werden sie geschält, in 8 Teile geschnitten und getrocknet. Zur Zeit können einige Stücke unter getrockneten Äpfeln und Birnen gekocht werden, wodurch solche für manche einen angenehmen Geschmack erhalten.

## 161. Kürbis zu trocknen.

Man mache aus einem reifen, abgeschälten Kürbis das Kerngehäuse, schneide ihn in längliche Stücke, trockne sie an der Sonne oder in einem mäßig geheizten Ofen und koche einen Teil unter getrocknetem Obst.

## T. Vom Einmachen und Trocknen der Gemüse.

## I. Junge Gemüse.

## 1. Vom Einmachen junger Gemüse in Blechbüchsen.

Das Einmachen derselben geschieht in Blechbüchsen, welche hermetisch verschlossen, jahrelang aufbewahrt werden können. Das Gelingen hängt allein von der Güte der Büchsen ab, sind solche nicht vorsichtig dicht gearbeitet, so erhält das Gemüse sich nicht in denselben. Diese werden von beliebiger Größe angefertigt, etwa so groß, daß sie bei einer kleinen Personenzahl eine Portion halten; gewöhnlich nimmt man sie teils  $\frac{1}{2}$ , teils 1 Liter groß. Es ist dabei zu bemerken, daß Gemüse in einer geöffneten Büchse sich nicht länger aufbewahren läßt, sondern gleich verbraucht werden muß. Der Rand der Büchse ist innen ringsum so gearbeitet, daß ein plattes, rundes Stück Blech als Deckel aufgelegt werden kann. Bevor das Einmachen begonnen wird, werden die neuen Büchsen zuerst in Sodalaug und dann in heißem Wasser tüchtig ausgebrüht.



Die zum Einmachen geeigneten Gemüse sind: Erbsen, die frühe englische Markerbse, auch Rittererbse genannt, ist hierzu vorzüglich zu empfehlen, doch nehme man diese nicht gar zu jung, sondern wenn sie beinahe ihre Größe erreicht hat, ferner: Dickebohnen, Schneidbohnen, Karotten (Möhren), doch alles jung, ebenfalls Blumenkohl und Spargel. Die bemerkten Gemüse werden, mit Ausnahme von Erbsen und Spargel, in gesalzenem Wasser halb gar gekocht, wobei weder reichlich Wasser, noch reichlich Salz genommen wird, da das fehlende Salz leicht beim Gebrauch ersetzt werden kann. Erbsen werden wie gewöhnlich in nicht langer Brühe, und zwar ohne Salz, nicht über  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht und mit der Brühe eingefüllt. Spargel, welcher ganz vorzüglich gut sein muß, wird nur gut abgewaschen, nicht gekocht, dicht und senkrecht in die Büchsen geschichtet und mit kochendem Wasser bedeckt. Die übrigen Gemüse werden ebenfalls möglichst dicht, und zwar so lange sie noch heiß sind, in die Büchsen gefüllt, jedoch braucht man sich damit nicht zu übereilen. Unter dem Deckel muß noch ein leerer Raum von der Breite eines kleinen halben Fingers bleiben. Sind die Büchsen so weit angefüllt, so gieße man in jede so viel von der Brühe, worin die Gemüse abgekocht worden sind, daß die Oberfläche derselben eben bedeckt wird und nur ein kleiner Raum von 2 Strohhalmbreite von der Oberfläche des Gemüses bis an den Deckel der Büchse vorhanden ist, ohne welchen das Löten unmöglich wäre. Alsdann geht man zum Löten der heiß angefüllten Büchsen über, welches einen geschickten und zuverlässigen Blecharbeiter erfordert, da von demselben, wie gleich anfangs bemerkt, das Gelingen des Ganzen abhängt. Die kleinste, unbedeutendste Öffnung von der Größe einer Nadelspitze bewirkt das Verderben des Inhalts; wird dagegen nachstehendes Verfahren vom Klempner genau befolgt, so ist das ganze Zulöten eine Kleinigkeit. Der auf die Öffnung gelegte Deckel wird zuerst mit dem LötKolben und etwas Zinn aufgelötet, ohne mehr Zinn zu nehmen, als zum Haftn des Deckels erforderlich ist. Dann muß der Klempner anfangen, auf dem ganzen Rande her einen Tropfen Zinn neben den andern zu setzen, so daß die einzelnen Tropfen sich dachziegelförmig decken und auf diese Weise ein erhabener, dicker Ring von Zinn entsteht. Die zugelöteten Büchsen kommen sodann in einen großen Kessel mit kochendem Wasser, worin sie ununterbrochen 2 Stunden kochen und nachdem darin erkalten müssen. Alsdann kann man das Gelingen oder Mißlingen gleich beurteilen. Ist der Boden und Deckel leicht nach innen gebogen, so ist das Gelingen gewiß; sind hingegen dieselben nach außen gebogen,



so hatte die Büchse Luft und muß daher wieder aufgemacht, von neuem gelötet und gekocht werden. Das Kochen hat den Zweck, den Sauerstoff der Luft bei einer Temperatur, bei welcher keine Gärung stattfinden kann, zu assimilieren, woher auch beim Erkalten der luftleere Raum der Büchse entsteht.

Beim Eintragen der Büchsen muß der Klemmner gegenwärtig sein und solche noch  $\frac{1}{4}$  Stunde in dem kochenden Wasser beobachten. Ist nur das kleinste Löchelchen vorhanden, so macht sich dieses durch kleine, aus demselben aufsteigende Luftblasen bemerklich. Die Büchsen werden an einem kühlen, recht trockenen Orte aufbewahrt. Nach 14 Tagen müssen solche nachgesehen werden, sind sie dann nach außen gebogen, was jedoch selten vorkommt, so muß der Inhalt gleich gebraucht werden. Das Aufmachen geschieht entweder durch Einschlagen des Deckels mittelst eines Beiles oder mit einem Büchsenöffner, welche in den verschiedensten Konstruktionen zu haben sind.

Das Gemüse wird auf folgende Weise gedämpft: Man lasse in einem irdenen oder glasierten Topfe ein Stückchen frische Butter zum Kochen kommen, gebe nach Verhältnis der Portion  $\frac{1}{2}$  bis 1 Eßlöffel Mehl darein und rühre, bis es steigt, füge dann so viel von der Gemüsebrühe und frische Butter, als nötig ist, hinzu, gebe zu Erbsen und Möhren auch ein Stück Zucker, sowie das nötige Salz, lasse das Gemüse darin kochend heiß werden, rühre es nach seiner Art mit etwas feingehackter Petersilie durch und richte es sogleich an. Der Spargel wird in seiner Brühe mit dem nötigen Salz zum Kochen gebracht, wie gewöhnlich angerichtet, mit geschmolzener Butter oder einer säuerlichen Spargelsauce zur Tafel gebracht. Blumenkohl und große Bohnen werden ebenfalls in ihrer Brühe heiß gemacht, erstere mit einer Blumenkohlsauce, letztere mit geschmolzener Butter und Petersilie durchgeschwenkt. Gemüse, auf diese Art zubereitet, sind den frischen, wo nicht gleich, doch sehr ähnlich, und haben nichts Starkes, was ihnen einzig durch längeres Kochen oder Warmhalten mitgeteilt wird.

Die Büchsen müssen nach dem Gebrauch gut gereinigt, an einem trocknen Orte aufbewahrt und vor jedesmaligem Gebrauch vom Klemmner nachgesehen werden.

## 2. Vom Einmachen junger Gemüse in Brunnenkrügen.

Das Einmachen in Blechbüchsen ist zwar sehr zu empfehlen und nicht so umständlich, als es durch eine notwendige genaue Anweisung erscheint; indessen wird manche Hausfrau die Kosten der Büchsen berücksichtigen, weshalb hier eine zweite Weise,



junge Gemüse einzumachen, mitgeteilt wird, und ist dabei zu bemerken, daß sie sich ganz besonders bei Schneidbohnen bewährt hat.

Man schneide junge Bohnen, fülle sie so dicht als möglich in Krüge, welche gut gereinigt und völlig trocken sein müssen, tue zu jedem Krug 1 Teelöffel Salz oben auf die Bohnen, binde sie mit einer gereinigten Blase zu und stelle solche in einen Kessel und mit kaltem Wasser auf ein starkes Feuer, doch muß so viel Heu zwischen die Krüge gelegt werden, daß sie sich nicht berühren. Der Kessel darf nicht über eine Stunde auf dem Feuer bleiben. Alsdann läßt man die Krüge in demselben erkalten, versiegelt sie gut und bewahrt sie an einem lustigen, frostfreien, etwas dunklen Orte. Selbige dürfen bis zum Gebrauch nicht von der Stelle gesetzt werden, alsdann wird der Hals vom Krüge geschlagen und die Bohnen wie frische, mit Bouillon oder Wasser und Butter gedämpft.

Ein Krug liefert bei einer nicht zu großen Gesellschaft eine hinreichende Portion.

Noch ist das Schwefeln der Krüge zum Erhalten des Gemüses sehr zu empfehlen, und kann dies beim Einmachen der Früchte Nr. 2 nachgesehen werden.

### 3. Junge Erbsen in Salz einzumachen. (Die in Blechbüchsen eingemachten haben jedoch den Vorzug.)

Es werden 3 Teile junge Rittererbsen und 1 Teil Salz in ein kleines, sauberes, ausgebrühtes und wieder getrocknetes Säckchen von Leinwand getan, zugebunden, in einen Steintopf gesetzt und auf das Säckchen eine mit Wasser gefüllte Weinflasche gestellt. Die Zubereitung ist unter den Gemüsen Nr. 82 zu finden.

### 4. Dickbohnen in Salz.

Die Großbohnen, womöglich englische, werden jung ausgeschotet und wie Erbsen behandelt.

### 5. Junge Erbsen zu trocknen.

Man wähle dazu die frühe englische Markterbse. Es werden diese jung ausgehülst, in weiches kochendes Wasser geschüttet, nach 5 Minuten herausgenommen und auf Tüchern zum Abtrocknen ausgebreitet. Dann werden sie auf Rahmen, die mit sauberen Papierbogen belegt sind, in einem schwach geheizten Ofen langsam getrocknet. Man bewahrt sie in papiernen Säckchen, an einem trocknen, lustigen Orte hängend.



Beim Gebrauch werden sie abends zuvor in kaltes, weiches Wasser gelegt und anderntags abgekocht. Alsdann wird weiches Wasser mit frischer Butter und einem Stückchen Zucker zum Kochen gebracht, die Erbsen darin weich gekocht und mit dem nöthigen Salz, Petersilie und noch einem Stückchen Butter, welches in Mehl umgedreht wird, angerichtet.

Die angegebene Sorte bedarf zum Weichwerden  $1\frac{1}{2}$  bis höchstens 2 Stunden. Hat man keine grüne Petersilie, so kann man zum Kochen Petersilienbutter nehmen.

#### 6. Spargel in Schmelzbutter.

Der Spargel zum Einmachen wird ganz jung und frisch genommen, gehörig abgezogen, so weit abgeschnitten, bis er anfängt härlich zu werden, in kochendem, gesalzenem Wasser in einem sauberen Topfe, der mit Weizenkleie ausgekocht sein muß, offen gar gekocht und auf einem Tuche zum Abtrocknen auseinandergelegt. Alsdann wird klare Schmelzbutter ohne den mindesten Bodensatz aufs Feuer gesetzt und, wenn sie kocht, der Spargel hineingelegt, gut durchgekocht und dann mit der Butter in Einmachegläser gefüllt, doch muß die etwa abgegebene Feuchtigkeit des Spargels, die zu Boden sinkt, zurückbleiben und nicht das geringste vom Spargel aus der Butter hervorstehen, sondern diese fingerbreit den Spargel bedecken. Völlig erkaltet, streue man fingerdick trocknes Salz darauf und stelle die Gläser offen an einen kalten, aber trocknen, lustigen Ort.

Beim Gebrauch wird der Spargel mit der Butter heiß gemacht, sodann herausgenommen, mit einer Spargelsauce angerichtet oder zu Suppen und Frikassees benutzt.

### II. Herbst-Gemüse.

#### 7. Allgemeine Regeln beim Einmachen der Gemüse.

Die Fässer müssen sogleich, nachdem sie leer geworden sind, mit einem Handbesen gut gereinigt, darauf mit kaltem Wasser gefüllt, solches während 8 Tagen einigemal erneuert, dann gut geschauert, mit heißem Wasser ausgebrüht und an der Luft getrocknet werden. Vor dem Einmachen der Gemüse muß man das Ausbrühen wiederholen. Gemüse, welche vor dem Einmachen abgekocht werden, erhalten dadurch eine schöne grüne Farbe, daß dies in einem kupfernen Kessel geschieht, welches auch durchaus nicht nachtheilig ist, wenn solches sogleich ausgeschüttet und jedesmal frisches Wasser genommen wird. Ist das Gemüse eingemacht, so muß dasselbe mit einem leinenen

Luche be-  
belegt  
werden  
der Käse  
werden,  
mit Luche  
brühe sch  
kaltes W  
bei weis

Hätt  
dem Rac  
auch mit  
etwas W  
Luche da  
waschen  
klar gew  
Gemüse,  
frische B  
Stein.

Beim  
die Haut  
allen Sei  
sich nicht  
ein wenig  
ausgedr  
und, nach  
das Salz  
ohne alle

8.  
Zum  
Schmittbe  
Zeit hat  
schnell  
daß legt  
Zu  
Wäschfor  
7/2. Wfu  
durchbrüh  
sehen ur  
in das d  
hervortre  
4-6 B