

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

d) Einmachen der Gemüse

[urn:nbn:de:bsz:31-294694](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294694)

3. Salzgurken. Hierzu verwende man keine ausgewachsenen, reifen Gurken, sondern nur solche von mittlerer Größe. Man salzt die Gurken gut ein und läßt sie über Nacht stehen. Am anderen Tag trocknet man sie gut ab und legt sie schichtenweise mit beliebig viel Dill, Dragon, Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer, Meerrettich, Zwiebeln, Traubenblättern und wenig Nelken in den Steintopf oder das Fäßchen. Selbstverständlich müssen die Zutaten alle rein sein. Es dürfen beim Einlegen keine Lücken entstehen. Nun kocht man das nötige Wasser mit dem Salz, auf jedes Liter zwei Hände voll, auf. Dieses Salzwasser gießt man abgekühlt über die Gurken. Sie müssen davon ganz bedeckt sein. Nun legt man ein reines Tuch und ein reines Brettchen darauf und beschwert sie nur so viel, daß sie unter dem Salzwasser gehalten werden. Der Stein, den man auflegt, muß vorher gut gereinigt und mindestens 1 Stunde in stark kochendes Wasser gelegt werden.

d) Einmachen der Gemüse.

Die steinernen Krüge und Einmachfässer müssen immer gleich, wenn sie leer geworden sind, tüchtig gescheuert, ausgebrüht und an der Luft getrocknet werden. Wenn man sie wieder in Gebrauch nimmt, muß dieselbe Arbeit noch einmal vorgenommen werden.

1. Salzbohnen. Die Bohnen werden geköpft, von den Fäden gut befreit und entweder geschnitzelt oder der Länge nach durchgeschnitten. Den Boden des Fasses oder des Steintopfes belegt man mit Weinlaub. Nun gibt man einige Hände voll von den Bohnen, dann einige Hände voll Salz, dann wieder Bohnen und dann wieder Salz hinein und fährt so fort, bis alle Bohnen eingefüllt sind. Auf 20 Pfund Bohnen rechne man knapp 2 Pfund Salz. Oben drauf wird ein reines Tuch und wieder Weinlaub gelegt. Ein reines Brettchen und ein ebensolcher Stein, der mindestens eine Stunde in

kochendem Wasser gelegen haben muß, dienen zum Bes schweren. Nach 8—14 Tagen schöpft man etwas Wasser ab. Wenn die Bohnen nach zwei Tagen gar kein Wasser ziehen, kann man Salzwasser zugießen.

2. Sauerkraut. Auf 25 bis 30 Pfund rechne man etwa 1 Pfund Salz. Das Weißkraut wird so frisch wie möglich geschnitten und lagenweise tüchtig in das Faß eingestampft. Das Salz streue man gleichmäßig dazwischen, auch kann man einige Wacholder- und Pfefferkörner daran geben. Manche mischen auch etwas Kümmel darunter. Das Kraut muß so fest gestampft sein, daß es schon anfängt Wasser zu ziehen, wenn das Faß voll ist. Man legt dann ein reines Tuch, zwei passende Brettchen und ein oder zwei sehr schwere Steine darauf. Wenn das Kraut kein Wasser ziehen will, dann gieße man etwas daran. Wenn es überschäumt, schöpfe man ab. Wenn man Kraut herausnimmt, müssen jedesmal Tuch, Steine und Brettchen mit reinem Wasser abgewaschen werden. Das Kraut muß man jedesmal wieder gut beschweren.

e) Das Trocknen der Früchte.

1. Äpfel zu trocknen. Die Äpfel werden, je nach der Größe, in 4 oder 8 Teile geteilt. Das Kernhaus wird herausgeschnitten. Dann legt man sie auf Trockenhorden und schiebt sie in den Backofen, wenn das Brot herausgenommen ist. Man gebe acht, daß sie nicht zu tief dunkelbraun werden, sonst schmecken sie bitter. Man kann die Äpfel auch schälen.

2. Birnen werden getrocknet wie Äpfel.

3. Kirschen zu trocknen. Sie werden wie Zwetschen behandelt, nur genügt meistens ein einmaliges Dörren im Backofen.

4. Zwetschen zu trocknen. Man legt die Zwetschen auf Trockenhorden und schiebt sie in den Backofen, wenn