

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Bohnen in Flaschen sterilisiert

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

Essiggurken.

Frisch gepflückte, kleine Gurken werden gewaschen und in eine Schüssel gegeben; dazwischen streut man Salz, deckt sie zu und läßt sie 1—2 Tage stehen. Alsdann werden sie abgetrocknet und in einen Steinzeugtopf gegeben. Man belegt den Topf mit Rebblättern, gibt die Gurken nebst Dill, Fenchel, Estragon und kleinen geschälten Zwiebeln lagenweise zu, gießt gekochten, wieder erkalteten Essig darüber und stellt sie zugedeckt beiseite. Am 2. Tag kocht man den Essig auf und gibt ihn heiß über die Gurken. Am 3. Tag wird der Essig nochmals aufgekocht und heiß über die Gurken gegeben. Der Essig muß über den Gurken stehen. Der Haltbarkeit wegen gibt man einen Beutel mit Senfkörnern oder etwas geschälten Meerrettich obenauf. Man kann die Gurken mit einem Schieferstück oder Porzellanteller beschweren.

Bohnen in Flaschen.

Frisch gepflückte, zarte Bohnen werden geputzt, geschnitzelt und über Nacht eingesalzen. Auf 7 Pfd. Bohnen rechnet man $\frac{1}{2}$ Pfd. Salz. Am anderen Tag füllt man die Bohnen in gut gereinigte Flaschen. Man stößt die Flaschen von Zeit zu Zeit auf ein mehrfach zusammengefaltetes Tuch, damit sich die Bohnen setzen, gießt das Salzwasser darüber und verkorkt die Flaschen.

Bohnen roh in Flaschen ohne Salz.

Die geputzten Bohnen werden sofort in Flaschen gefüllt und mit kaltem Wasser übergossen. Am anderen Tag wird das Wasser abgossen und durch frisches Wasser ersetzt. Am dritten Tag schüttet man das Wasser nochmals ab, gießt frisches Wasser zu, verkorkt die Flaschen gut und taucht den Flaschenhals in Wachs oder unverdünntes Wasserglas.

Bohnen in Flaschen sterilisiert.

Zum Sterilisieren sind fleischige Bohnen wie Speck- oder Schwertbohnen am geeignetsten. Die Bohnen werden, nachdem sie geputzt sind, der Länge nach geschnitzelt, je nach der Breite 1—2 mal. Alsdann werden sie in einem Sieb oder Gemüsedämpfer rasch etwa 5 Min. abgebrüht, schnell mit kaltem Wasser abgeschreckt und, nachdem sie im Seiher etwas abgetropft sind, in die gut gereinigten Flaschen fest eingestampft. Man gibt frisches, kaltes Wasser zu, bis es über den Bohnen steht. Es muß ein fingerhoher Rand freibleiben, da die Flaschen springen, wenn sich der Inhalt beim Kochen nicht genügend ausdehnen kann. Man gibt die gut gebrühten Korken darauf und bindet sie fest (Apothekerknoten), damit sie beim Kochen nicht her-

ausgetrieben werden. Nun stellt man die Flaschen in den Topf auf den Einsatz oder umwickelt die Flaschen mit Tüchern, wenn man keinen Apparat hat. Die Flaschen dürfen beim Geschlossenverfahren sich nicht berühren. Man füllt Wasser zu, so daß noch ein etwa 4 Finger hoher Raum vom Flaschenhals frei bleibt, gibt den Deckel auf den Topf und steckt das Thermometer ein. Die Bohnen werden 60 Min. bei 100° sterilisiert. Alsdann nimmt man die Flaschen sofort aus dem Wasserbad (Fenster und Türen schließen) und läßt sie erkalten. Die abgekühlten Flaschen können über Nacht in kaltes Wasser gestellt werden, damit das Gemüse gut durchgekühlt wird. Nach 2—3 Tagen kann man die Bohnen nochmals 20 Min. sterilisieren.

Eingemachte Bohnen anderer Art.

Man kann die Bohnen im Steinzeugtopf oder Holzstand einmachen. Die Ständer müssen vor Gebrauch gut ausgebrüht werden. Bei neuen Ständern fügt man dem Brühwasser einige Wacholderbeeren zu. Nachdem die Ständer vorbereitet sind, belegt man die Böden mit Reb- oder Weichselkirschblättern. Die geputzten Bohnen werden in siedendes Wasser gegeben und kurz aufgekocht, dann abgeschreckt, zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben und auf einem Tuch gut abkühlen lassen. Auf 50 Pfd. Bohnen rechnet man 250—300 g Salz. Man gibt die Bohnen nebst Salz abwechselnd in den Topf, drückt sie leicht ein und bedeckt sie zuletzt mit Reblaub oder einem Tuch. Dann legt man passende Brettchen darauf und beschwert diese mit einem Stein. Sollten die Bohnen nicht genügend Brühe gezogen haben, so gießt man noch abgekochtes, erkaltetes Salzwasser zu. Nach etwa 14 Tagen werden Stein und Brettchen entfernt, gut abgewaschen und die Rebblätter durch ein Tuch ersetzt. Die Bohnen müssen dann etwa alle 8 Tage abgewaschen werden. Die Flüssigkeit muß stets über die Brettchen gehen. Man kann die Bohnen auch roh in die Ständer füllen, nur braucht man dann bedeutend mehr Salz, und zwar rechnet man auf 50 Pfd. Bohnen 500 g Salz.

Sauerkraut einzumachen.

Die Sorte des Weißkohls, die zum Einschneiden verwendet wird, hat großen Einfluß auf Farbe und Länge des daraus bereiteten Sauerkrautes. Feste Weißkrautköpfe, am besten Spitzkraut, läßt man einige Tage lagern, damit das Kraut schön weiß wird. Das Kraut wird alsdann von den äußeren schlechten Blättern und dem Strunk befreit. Hat man keinen Krautbohrer, so werden die Köpfe in der Mitte geteilt, um den Strunk ausschneiden zu können. Der Krautständer, welchen man zuvor mit kochendem Wasser ausgebrüht hat, wird zunächst mit Krautblättern belegt, dann gibt man etwas Salz und nach Belieben einige zerdrückte Wacholderbeeren zu und füllt eine Lage Kraut hinein. Auf 1 Ztr. Kraut rechnet man 400—500 g Salz. Das