

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter**

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen

**Spörlin, Margareta**

**Basel ; Mülhausen, [ca. 1880]**

B. Dürre und eingemachte Gemüse.

**urn:nbn:de:bsz:31-56409**

fleisch, Enten, junge Hahnen, oder auch jede andere Art Geflügel dazu thun.

**39. Junge Pastinaken.** Die Pastinaken werden gewaschen, abgeschabt, mit vielem Wasser weich gekocht und abgeschüttet, sodann dämpft man sie in frischer Butter, und verfährt hiezu in folgender Weise: Man thut in eine Casserolle frische Butter nach Belieben, nimmt einen Kochlöffel voll Mehl und verrührt es in der Butter, bis sie ganz zerfallen ist, thut Fleischbrühe dazu, so viel nöthig wird, um die Sauce zu verdünnen, dann werden die Pastinaken darein gethan, mit etwas Pfeffer und Salz; man läßt sie noch ein wenig kochen, reibt dann noch etwas Muskatnuß darüber und richtet sie an.

**40. Junge Pastinaken und gelbe Rüben mit Hammelfleisch.** Das Fleisch wird zuerst in Wasser mit Salz und einer fein zerschnittenen Zwiebel gekocht, dazu ist aber Nierenstück nothwendig. Wenn nun das Fleisch halb gar ist, werden die Pastinaken und gelbe Rüben zerschnitten, roh darein geworfen, eine kleine Hand voll Mehl darüber gesprengt, Pfeffer und Salz und ein wenig fein geschnittene Petersilie daran gethan, wohl zugedeckt und eingekocht. Das Fleisch muß aber noch, ehe es aufgetragen wird, auf den Rost gelegt werden.

**41. Gelbe Rüben mit Fleisch.** Nachdem sie geschabt, gewaschen und in Stücke verschnitten sind, werden sie in einem Topf mit Wasser auf's Feuer gethan, eine Viertelstunde lang gekocht und in ein Seihebecken abgeschüttet. Nachher thue man Hammel- oder Schweinefleisch mit Wasser in den Topf, nebst fein zerschnittenen Zwiebeln, die gelben Rüben oben darüber, eine Hand voll Mehl, Pfeffer und Salz, und im Fall das Fleisch nicht Fett genug hat, noch einen Löffel voll Butter oder eher noch Schmalz dazu, und lasse sie trocken einkochen.

## B. Dürre und eingemachte Gemüse.

**1. Sauerkraut.** Man nimmt das Kraut aus dem Salz, wäscht es ein- bis dreimal, je nachdem es lange eingemacht ist, drückt es aus, und setzt es mit geräuchertem

Schweinefleisch auf's Feuer. Nachdem es eine Stunde stark gekocht hat, gieße man 4 Deciliter (1 Schoppen) Wein dazu, auch Salz, nach Belieben Schweine- oder Gänsefett, und lasse es trocken einkochen. Ganz frisch eingemachtes Sauerkraut braucht man nicht zu wässern.

**2. Saure Rüben** werden auf gleiche Weise gekocht, wie das Sauerkraut.

**3. Eingemachte Endivien** werden gewässert, abgekocht, mit Fleischbrühe, Butter, Muskat gedämpft. — Zeit des Kochens 2 Stunden.

**4. Eingemachte Bohnen** werden gewässert und abgekocht und wie frische Bohnen gedämpft, oder trocken abgegossen und eine dicke Eier Sauce dazu gegeben.

Beisagen wie im Vorhergehenden.

**5. Dürre Erbsen.** Die Erbsen werden gereinigt, gewaschen und mit Wasser auf's Feuer gestellt. Man decke sie zu und koche sie stark, bis die Hülsen oben auf kommen; diese nehme man mit einem Schaumlöffel sauber weg, thue Beinwerk oder Speck oder auch Rauchwürste darein und lasse sie mitkochen, sowie geschnittenen Lauch und Selleri und zwei rein geschnittene, in Butter oder Schmalz geröstete, Zwiebeln. Zeit des Kochens 2 Stunden.

**6. Linsen.** Diese werden nach Nr. 5. behandelt, nur ist es nicht nöthig sie zu hülßen.

**7. Weiße Bohnen** werden nach Nr. 5. behandelt.

Alle diese drei Gemüse können auch ohne Fleisch, als Fastenspeisen, gekocht werden, nur muß alsdann mehr Butter dazu genommen werden.

**8. Gedörrte Bohnen.** Diese müssen des Abends vorher in warmem Wasser eingeweicht und wohl zugedeckt werden; dann werden sie sauber gewaschen und mit kaltem oder warmem Wasser weich gekocht. Hierauf läßt man sie in einem Seihebecken austropfen. Unterdessen dische man 2 klein geschnittene Zwiebeln in Butter oder Schmalz, rühre einen Löffel voll Mehl dazu, gieße einen Löffel voll Fleischbrühe oder Wasser darüber, thue die Bohnen darein mit Pfeffer und Salz und einer Hand voll rein zerschnittener Petersilie, rühre alles durch einander und lasse sie einkochen.

**9. Schnitzk.** Diese werden die Nacht vorher in warmem Wasser eingeweicht, sauber gewaschen und in kaltes Wasser mit einem Stück Speck oder geräuchertem Rinnbacken in einen Topf gethan. Man kann auch Brustkernen von Rindfleisch nehmen. Werden sie von dem Fleisch nicht fett genug, so lasse man Butter oder Schmalz heiß werden und gieße es darüber, und lasse sie dann gar werden; man kann in der Butter ein wenig Mehl gelb rösten, welches ihnen einen sehr guten Geschmack gibt.

### C. Kartoffel Speisen.

**1. Kartoffeln zu kochen.** Die Kartoffeln sollen so viel wie möglich von gleicher Größe sein, sie werden sorgfältig geschält, während dem Schälens in's Wasser gelegt, darin einigemal und zwar zwischen den Händen tüchtig gewaschen, abgespült und bis zum Gebrauch in frisches Wasser gelegt. Alsdann schütte man sie durch ein Seihebecken, und bringe sie in einem nicht zu kleinen Topf, mit kochendem Wasser bedeckt, auf's Feuer. Frische Kartoffeln kann man mit kaltem Wasser aufsetzen. Das Salz muß gleich dazu gethan werden, wobei zu bemerken ist, daß frische Kartoffeln mehr Salz erfordern als alte. Während dem Kochen schäume man sie, lasse sie zugedeckt, und koche sie weder zu stark noch zu schnell. Sind sie weich, so gieße man sie sorgfältig ab, damit kein Wasser zurückbleibe. Man stelle darnach den Topf wieder einige Minuten zugedeckt auf's Feuer, nehme den Deckel ab, schwenke die Kartoffeln, damit die wässerigen Theile verdampfen, und decke sie dann zu. Besser aber ist es, sie sofort in einer erwärmten Schüssel bedeckt zur Tafel zu bringen, denn keine Speise verliert durch Stehen so sehr ihren guten Geschmack, als Kartoffeln.

Das kürzere oder längere Kochen der Kartoffeln hängt von der Sorte, aber auch von der Jahreszeit ab; feine frische Kartoffeln bedürfen 15—20 Minuten, es steigt bis zum April, wo man bis zu  $\frac{3}{4}$  Stunden rechnen kann.

**2. Kartoffeln mit Fleischbrühe.** Man dische eine fein zerschnittene Zwiebel in einem Stückchen frischer Butter, thue einen Löffel voll Weizmehl und eine kleine Hand voll