Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Achtunddreißigster Abschnitt. In Essig und Salz eingemachte Gemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

Achtunddreißigster Abschnitt.

In Essig und Salz eingemachte Gemüse.

1732. Trüffeln einzumachen. Frische Trüffeln werden mit einer Bürste in Wasser gereinigt, abgetrocknet, samt den Schalen in Trüffelgläser gethan, dieselben mit Madeira zur Hälfte gefüllt, zugepfropft, mit dickem Draht überbunden und 3 Stunden au bain marie Nr. 62 gekocht.

1733. Cornichons in Essig einzumachen. Ganz kleine, grüne Cornichons (Gurken) reibe man mit einem Tuch ab, schneide die Stielchen davon, lege sie in kochenden, guten Weinessig mit Salz und lasse sie darin aufkochen, dann schütte man sie samt dem Essig in eine Schüssel, lasse sie zugedeckt stehen. Folgenden Tags schütte man den Essig ab, koche ihn auf, gieße ihn kochend über die Cornichons und lasse es in der Schüssel erkalten. Hernach fülle man es in Gläser oder Steinhäfen. Sollten die Cornichons oben schwimmen, so bedecke man sie mit Rebblättern und beschwere sie mit kleinen Steinen. Der Essig muß die Cornichons zwei Finger hoch überragen, sonst verderben sie.

1734. Bohnen in Essig einzumachen. Junge grüne, kleine schmale (welsche) Bohnen ohne Fäden werfe man in siedendes Wasser, lasse sie darin aufkochen, schütte das Wasser ab und wickle die Bohnen in ein großes Tuch, damit sie gut zugedeckt langsam erkalten. Dann setze man in einer Messingpfanne guten Weinessig und Salz auf das Feuer, koche die Bohnen darin auf, gieße alles zusammen in eine Schüssel und lasse es zugedeckt bis zum andern Tag stehen. Dann schütte man den Essig davon ab, koche ihn auf, fülle die Bohnen in einen Topf, gieße den kochenden Essig darüber, doch so, daß er die Bohnen 2 Finger hoch überragt und lege einen Büschel Estragon darauf. Sobald die Bohnen erkaltet sind, binde man den Topf mit einem Papier zu und kann man sie auf diese Weise mehrere Monate aufbewahren. — Wenn man will, kann man kleine Zwiebeln Nr. 1736 zu den Bohnen legen.

Nach 14 Tagen nehme man den Estragon weg, gieße fingerdick Olivenöl darüber und gebrauche davon nach Belieben, beachte aber, daß der Essig immer über den Bohnen stehe und binde den Topf jedesmal wieder zu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1735. Blumkohl in Essig einzumachen. Fester Blumkohl wird in kleine Röschen gelöst, in kochendes, gesalzenes Wasser geworfen und sobald es wieder anfangen will zu kochen auf ein Sieb geschüttet. Dann setze man guten Weinessig auf das Feuer nebst etwas Salz, thue, sobald er zu sieden anfängt, den Blumkohl hinein, bis er anfangen will zu kochen, gieße ihn samt dem Essig in einen Topf, lege Estragonzweige darüber und beschwere ihn mit einem Stein. Sobald es kalt ist binde man den Topf mit einem Papier zu und stelle ihn an einen kühlen Ort. — Es können auch nachfolgende Zwiebelchen darunter gemischt werden.

1736. Zwiebelchen in Essig einzumachen. Kleine Samenzwiebelchen werden gebrüht und geschält, in gutem Weinessig und etwas Salz einmal aufgekocht, in eine Schüssel geschüttet und zugedeckt bis zum andern Tag auf die Seite gestellt. Hernach schütte man den Essig ab, fülle die Zwiebelchen in einen Topf, schütte den Essig kochend darüber. Eine Hand voll Estragon lege man darauf (doch muß der Essig höher als die Zwiebeln stehen), überbinde ihn mit Papier sobald die Zwiebeln kalt sind und bewahre sie im Keller auf.

Nach einigen Wochen nehme man den Estragon weg und gieße fingerhoch Olivenöl darüber.

1737. Rahnen (dunkelrote Rüben) in Essig einzumachen. Die Rahnen werden gewaschen, Stiele und Wurzeln nicht abgeschnitten (damit sie die Farbe nicht verlieren), in Wasser weichgekocht, wenn sie erkaltet sind geschält und in Scheiben geschnitten; dann lege man eine Schichte davon in einen Topf, streue Pfeffer, Salz, Koriander darauf, dann wieder eine Schichte Rahnen, Gewürz und fahre so fort bis der Topf beinahe voll ist.

Alsdann koche man guten Weinessig mit Petersilie, Zwiebeln und gelben Rüben auf, schütte ihn zum Erkalten in eine Schüssel, worauf man ihn durch ein Sieb über die Rahnen gießt.

Um sie luftdicht zu verschließen kann man ein wenig Olivenöl darüber gießen. Man überbindet den Topf mit Papier und bewahrt die Rahnen an einem kühlen Ort.

Nach drei Tagen kann davon gebraucht werden; sie lassen sich auf diese Weise mehrere Wochen erhalten.

1738. Grüne Bohnen in Salz einzumachen. Man nehme wenn möglich frisch gepflückte junge, grüne Bohnen ohne Faden, schneide Stiel und Spitze davon, werfe sie in siedendes, gesalzenes Wasser und lasse sie so lange darin bis es wieder kocht,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

worauf man sie schnell heraus zieht, in ein Tuch wickelt, mit welchem sie mehrfach bedeckt sein sollen.

Andern Tags fülle man die Bohnen schichtenweise in einen Topf, indem man jede Schichte mit Salz bestreut, bedecke sie mit Rebblättern und beschwere dieselben mit einem Stein.

Sollten sie nach einigen Tagen nicht genügend Saft gezogen haben, so gieße man gekochtes und gesalzenes Wasser kalt darüber.

Der Topf wird zugebunden. Es können die Bohnen auf diese Weise mehrere Monate im Keller aufbewahrt werden.

1739. Andere Art. Wenn möglich frisch gepflückte junge, schmale Bohnen ohne Faden, von welchen Spitze und Stielchen abgeschnitten werden, thue man in einen Zuber, streue zu je 3 Kilogr. Bohnen 1/2 Kilogr. Salz darüber, vermenge sie von Zeit zu Zeit mit demselben, während 24 Stunden. Hierauf fülle man sie eng an einander schließend in einen steinernen Topf oder in ein Fäßchen, gieße den zurückgebliebenen Saft darüber, decke Rebblätter darauf und beschwere sie mit einem Stein, überbinde den Topf und bewahre die Bohnen an einem kühlen Ort (nach Belieben mehrere Monate lang). Sollte nach 2 oder 3 Tagen der Saft nicht über die Bohnen gehen, so schütte man gekochtes und gesalzenes Wasser kalt darüber. In Fäßchen eingemachte Bohnen bedürfen gute Überwachung, indem man öfters nachsieht, ob Salzwasser nötig ist.

1740. Weißkraut (Kabis) in Salz einzumachen (Sauerkraut). Zu 25 sehr festen Weißkrautköpfen rechnet man 1 Kilogr. Salz, 125 Gr. Wachholderbeeren, 30 Gr. Kümmel und nach Belieben 8 am Reibeisen geriebene Meerrettige. — Man löse von den Köpfen die äußern losen Blätter ab, schneide (spalte) einen jeden in der Mitte entzwei, dann die Storzen aus und hoble die halben Köpfe auf dem Krauthobel in schmale Streifchen, desgleichen auch die Storzen, welche man jedoch zuerst in Scheibchen und dann in Streifchen hobelt.

In einem gut ausgebrühten Fäßchen (Stande) belege man von den großen, ganz gelassenen äußeren Blättern den Boden, dann darauf eine Lage geschnittenes Kraut, streue Salz, Kümmel, Wachholder oder gehackte Zwiebeln und Meerrettig darüber, nun wieder eine Schichte Kraut und Gewürz, und fahre so fort bis alles aufgebraucht ist.

Nach je 2 bis 3 Schichten stampfe man das Kraut mit einem großen Stößel ziemlich fest, lege auf die oberste mit Salz und Gewürz bedeckte Schichte wieder Krautblätter, dann ein Tuch, auf dieses einige Brettchen, die man mit großen Kieselsteinen beschwert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Wenn das Kraut nach einigen Tagen nicht Saft gezogen hat, so muß man gekochtes, gesalzenes Wasser kalt darüber gießen. Nach 2 bis 3 Wochen kann von dem Kraut gekocht werden.

Jedesmal wenn davon gebraucht worden, wasche man die Steine, Brettchen und das Tuch in frischem Wasser und lege sie wieder darauf; die oberen Blätter entferne man gleich beim ersten Mal.

1741. Grüne Erbsen in Salzwasser einzumachen. Siehe 1684c.

1742. Grüne Bohnen in Salzwasser einzumachen. Siehe 1684b.

1743. Blumkohl in Salzwasser einzumachen. Siehe 1684a.

1744. Spargeln in Salzwasser einzumachen. Siehe 1684d.

1745. Grüne Erbsen zu dörren. Junge grüne ausgeschotete Erbsen lege man auf Hürden und dörre sie bei schwacher Hitze entweder im Dörr- oder im Bratofen, wenn nicht mehr gekocht, sondern nur noch ganz schwach geheizt wird. Sind die Erbsen nach 2 oder 3 Tagen völlig trocken, so erhalte man sie an einem trockenen Ort in Säckchen aufgehängt. Ehe man sie kochen will, weiche man sie Tags vorher in laues Wasser ein und koche sie in reichlich Wasser während ungefähr 2 Stunden bis sie weich sind und gebe sie in Butter gedämpft oder mit grüner Sauce.

1746. Großbohnen zu dörren. Behandlung wie grüne Erbsen.

1747. Grüne Bohnen zu dörren. Man nehme eine gute weichkochende Art (noch junge) Bohnen, ziehe oder schneide die Fäden davon, setze sie in kochendem Wasser aufs Feuer, lasse einige Wälle darüber gehen und schlage sie in ein großes Tuch, in welchem man sie erkalten läßt. Alsdann legt man sie auf Hürden und dörrt sie bei gelinder gleichmäßiger Hitze, indem man sie zuweilen umkehrt. Sind sie vollständig gedörrt, so bewahre man sie in Säckchen hängend an einem trockenen warmen Ort.

1748. Süße Äpfel zu dörren. Völlig reife süße Äpfel halbiere man, schneide das Kerngehäuse aus, auch den Stiel und die Blüte, lege sie auf Hürden, die Schalenseite nach unten gekehrt, und dörre sie während 3 bis 4 Tagen im schwach erwärmten Back- oder Bratofen.

1749. Saure Äpfel zu dörren. Weichkochende saure Äpfel, am besten Reinetten, schäle und halbiere man, schneide die

Kerne heraus und dörre sie auf Hürden gelegt während 2 bis 3 Tagen in einem mäßig erwärmten Ofen, indem man sie von Zeit zu Zeit umkehrt.

1750. **Birnen zu dörren.** Man lasse süße Birnen liegen bis sie mürbe und um die Kerne herum teig sind. Dann halbiere man sie ohne die Kerne auszuschneiden und lege sie nebeneinander (die flache Seite nach oben gekehrt) auf Hürden und dörre sie bei schwacher aber gleichmäßiger Hitze bis sie völlig trocken sind.

1751. **Zwetschgen zu dörren.** Völlig reife Zwetschgen ordne man stehend fest aneinanderschließend auf Hürden und dörre sie während einigen Tagen im schwach geheizten Ofen, indem man sie zuweilen umkehrt.

1751a. **Kirschen zu dörren.** Schwarze saftige Kirschen (auch Herzkirschen) lege man samt den Stielen auf Hürden und lasse sie während einigen Tagen der Sonnenhitze ausgesetzt (am besten auf dem Dach) völlig dürr werden. Um sie vor Thau und Regen zu schützen, lasse man sie während der Nacht nicht im Freien liegen. Sind sie völlig trocken, so entferne man die Stiele und bewahre die Kirschen an einem trockenen Orte.

Neununddreißigster Abschnitt.

Speisen und Getränke für Kranke und Genesende.

1752. **Bemerkenswertes über die Krankenspeisen.** Die hier aufgezeichneten Speisen und Getränke sollten bei guter Einsicht nie einem Kranken gereicht werden ohne von dem betreffenden Arzt verordnet zu sein. Denn nur dieser hat genaue Kenntnis, was bei den verschiedenen Krankheiten diesem untersagt oder jenem erlaubt werden darf. Darum berate man sich weislich mit demselben über jede dem Kranken zu verabreichende Speise und Trank. — Bei Krankenspeisen darf nur gute, süße Butter verwendet werden. Auch ist größte Achtsamkeit und Reinlichkeit beim Kochen derselben geboten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg