

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

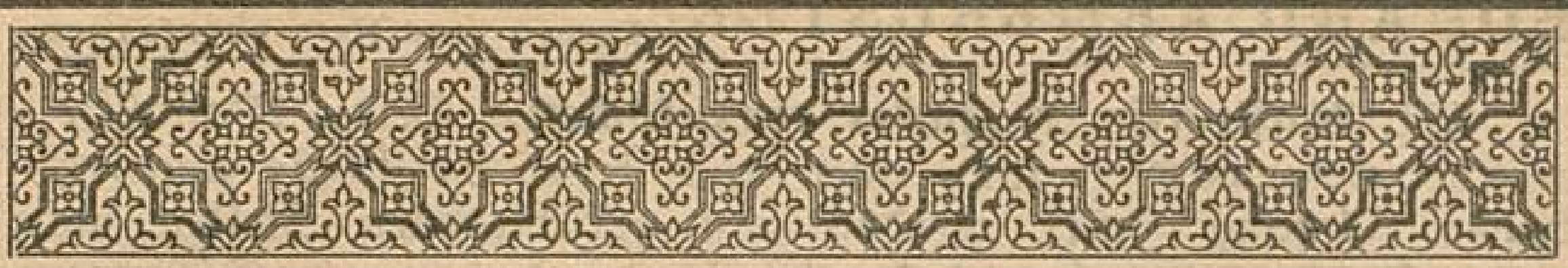
Pforzheim, [Mai 1907]

182. Senfgurken einzumachen

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

181. **Wallnüsse in Zucker einzukochen.** Grüne Wallnüsse, welche ausgewachsen sind, aber noch keine Holzschale angekehrt haben (Anfang Juli), werden von verschiedenen Stellen mit einer Stricknadel sechsmal durchstoßen und dann 8 Tage gewässert, unter täglich dreimaligem Wechsel des Wassers. Nachdem so aller Gerbstoff entfernt ist, werden die Nüsse in reichlichem Wasser — die Nüsse müssen im Topf noch eine Hand breit mit Wasser bedeckt sein — so weich gekocht, daß man mit einer Nadel leicht durchstechen kann, darauf schüttet man sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Auf 1 Pfund Nüsse wird 1 Pfund Zucker mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser aufgekocht und dabei abgeschäumt, in den heißen Zucker werden die Nüsse geschüttet und darin 15 Minuten gekocht, wobei noch 20 Gramm ganzer Zimmt und 10 Gramm Nelken mitgekocht werden, diese müssen sich aber in einem kleinen Mullbeutelchen befinden, damit sie sich nicht in dem Zucker verteilen und später mit auf den Tisch kommen. Haben die Nüsse gekocht, dann werden sie zunächst mit dem Zucker und dem Gewürz in einen Topf getan und mit Papier bedeckt. Andern Tags gießt man den gezuckerten Saft ab, kocht ihn unter Abschäumen $\frac{1}{4}$ Stunde und gießt ihn heiß wieder über die Nüsse. Nach 8 Tagen kocht man den Saft nochmals auf, schüttet die Nüsse hinein und läßt auch diese aufkochen. Die nun fertigen Nüsse werden ohne das Gewürz in Töpfe oder Gläser getan, mit dem Saft übergossen, von dem sie bedeckt sein müssen, und nach vollständigem Erkalten — am besten andern Tags — die Gefäße mit naßgemachtem Pergamentpapier verbunden.

182. **Senfgurken einzumachen.** Hierzu werden große reife (gelbe) Schlangengurken verwendet. In Gegenden, wo viel Gurkenzucht getrieben wird, werden die reifen Gurken häufig schon entfernt zu Märkte gebracht. Bei diesen sehe man sich vor, da viele derselben zum Einmachen nicht mehr tauglich, weil sie nicht mehr fest, sondern schwammig geworden sind. Eine große Gurke wiegt, nachdem sie geschält und entkernt ist, ungefähr $\frac{1}{2}$ Pfund. Die Gurken werden, nachdem sie geschält und entkernt sind, in Stücke geschnitten, dann mit Salz (je 10 Gramm auf 1 Pfund Gurken) bestreut, einen Tag stehen gelassen und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Ist dies erfolgt, so werden die Gurken wieder in ein passendes Gefäß gelegt und mit kaltem Essig (je $\frac{1}{4}$ Liter auf 1 Pfund Gurken) übergossen, in welchem sie 24 Stunden — es schadet nichts, wenn es auch 48 Stunden werden — stehen bleiben, um alsdann wieder auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet zu werden. Der abgetropfte Essig wird fortgegossen, die Gurken werden in Einmachgläser oder Steintöpfe gelegt und schichtweise zwischen dieselben und zwar je auf 1 Pfund der zum Einlegen fertigen entwässerten Gurken 20 Gramm geschälte Zwiebeln, 10 ganze Pfefferkörner, 10 ganze



■ Möbel ■

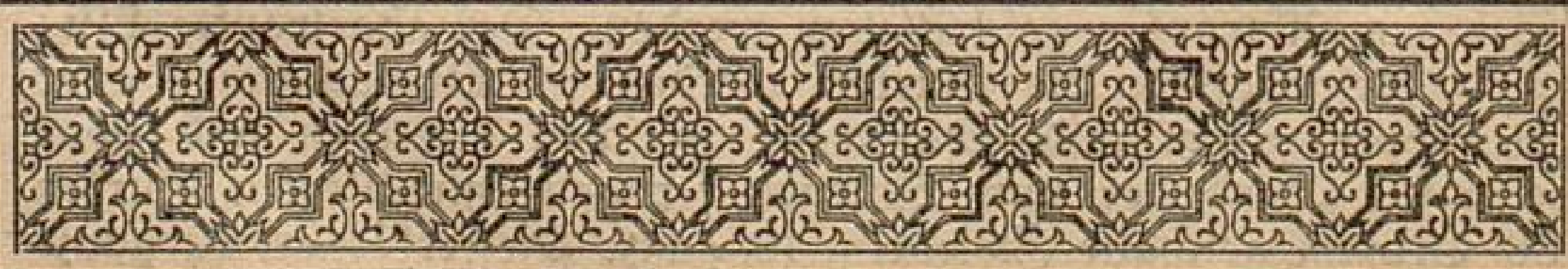
Polster- und Schreinermöbel

ganze Aussteuern, sowie Betten
aller Art kauft man gut und
————— billig in —————

Sickinger's Möbelhaus

Pforzheim

8 Waisenhausplatz 8



Gewürzkörner, 10 Gramm in Würfel geschnittener roher Meerrettig, die Blätter von $\frac{1}{2}$ bis 1 ausgewachsenen Estragonstengel, 1 Lorbeerblatt, 5 Gramm Senfkörner gestreut. Das Ganze wird übergossen mit kochendem Essig ($\frac{1}{8}$ Liter auf 1 Pfund eingelegte Gurken), welcher nach 3—4 Tagen wieder abgegossen, nochmals gekocht und kochend wieder über die Gurken gegeben wird. —

Finden sich beim Einlegen der Gurken in die Einmachgläser bezw. Töpfe weiche Stücke vor, so entferne man dieselben; es dürfen nur harte Gurken eingelegt werden.

Kuchenbäckerei.

183. **Blechbuchen** (Butterbuchen). Zur Herstellung eines Butterbuchs von ungefähr 1 Meter Länge und 50 Centimeter Breite macht man einen Teig aus 3 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 gestrichenen Eßlöffel Salz, $\frac{3}{4}$ Liter Milch und 90 Gramm Hefe (oder 50 Gramm Backpulver), welche Stoffe (mit Ausnahme des Backpulvers) nicht kalt sein dürfen. Die Hefe wird vorher mit $\frac{1}{8}$ Liter Milch aufgelöst und mit $\frac{1}{16}$ Liter Mehl vermengt an einem warmen Orte (mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde) zum Aufgehen gebracht. Währenddessen werden Mehl, Butter, Zucker, Salz und Milch ($\frac{3}{4}$ Liter) zusammen geknetet; ist die Hefe aufgegangen, so wird sie dem Teige zugesetzt und mit demselben so lange durchknetet, bis der Teig nicht mehr an den Fingern klebt. Der fertige Teig wird nun 3 Stunden in einem warmen Raum in der Nähe des Ofens, mit einem Tuch bedeckt, zum Aufgehen hingestellt. Ist dies erfolgt, dann wird der Teig ausgerollt und auf ein, mit einer Speckschwarte abgeriebenes Blech gebracht, auf welchem er gut aufgehen muß, bevor er in den Ofen kommt; in der Backstube beim Bäcker ist dazu ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde erforderlich. Dann wird der Kuchen mit zerlassener Butter leicht bestrichen, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenen Mandeln oder nur mit Zucker allein bestreut und wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt und noch warm ist, wird noch etwas zerlassene Butter übergewiselt. Der Kuchen schmeckt am besten, wenn er nicht sehr dick gemacht wird. Stellt man aus 3 Pfund Mehl einen Kuchen in der angegebenen Größe her, dann wird er ungefähr $1\frac{1}{2}$ Centimeter stark.

184. **Teig zu Obstbuchen.** Man nehme 250 Gramm Mehl, 10 Gramm Backpulver, wie man es in der Regel zu kaufen bekommt, 50—60 Gramm Schmalz, ebenso viel Butter und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, knete alles zu dichtem Teig, lasse ihn an kühlem