

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen**

**Hagios, Babette**

**Freiburg, 1839**

1045. Melirte Früchte

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

hinein, und läßt sie ein bis zweimal darin aufkochen, stellt es dann vom Feuer, läßt es erköhlen. Die Früchte werden dann in Gläser rangirt und der Essig darüber gegossen, gut zugebunden und im Trockenen verwahrt.

1045. Bohnen. — Die Bohnen, welche noch fast keine Kerne haben dürfen, werden gut von den Fäden befreit und ziemlich klein geschnitten, dann in kochendem Wasser zwei bis dreimal aufgekocht, und gleich in kaltes Wasser gethan, aus diesem in einen Korb oder Sieb, damit sie gut abtropfen; ist dies geschehen, so werden sie auf ein Tuch ganz dünn auseinander gelegt, damit sie abtrocknen, wozu man 24 Stunden Zeit läßt. Alsdann wird in das gut gereinigte Geschirr, worin man sie einmacht, auf den Boden Salz gethan und etwas Bohnenkraut, dann eine Lage Bohnen, dann wieder nach Verhältniß Salz und etwas Bohnenkraut; so wird fortgeföhren, bis man damit fertig ist, sodann legt man oben darauf gut passende Brettchen, und beschwert sie mit Stein. So läßt man sie längere Zeit stehen, sieht aber fleißig darnach, ob sie auch gehörig Wasser gezogen haben; wäre es nicht der Fall, so müßte man etwas Salzwasser nachgießen. Zur Vermeidung dessen muß man beim Einmachen ziemlich Salz daran thun. Nach einiger Zeit werden die von Schlamm bedeckten Blätter abgewaschen und alles Unreine an den Bohnen gut weggemacht, dann ein sauberes Tuch darüber gelegt, wieder wie vorher beschwert. Will man davon brauchen, so werden sie in lauem Wasser gewaschen und dann nach Belieben gekocht.

1046. Bohnen auf andre Art. — Ganz junge zarte Bohnen werden recht klein geschnitten, in einem Geschirr recht stark mit Salz bestreut und gut untereinander gemischt, dann in ein Gefäß gethan, mit einem Tuch bedeckt und beschwert, im Keller aufbewahrt. Vor dem Gebrauch werden sie in lauem Wasser gethan,