

# **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**

1046. Bohnen auf andere Art

[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's erkühlen. 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 dieß 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 fortgefahen, 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 unter einander gemischt, dann in ein Gefäß gethan, mit einem Tuch bedeckt und beschwert, im Keller aufbewahrt. Vor dem Gebrauch werden sie in lauem Wasser gethan,

dann in einer  $\frac{1}{2}$  Stunde heraus genommen und mit eben solchem zugesetzt; sind sie nun weich gekocht, so werden sie in kaltes Wasser gelegt, hernach in ein Sieb zum Abtropfen gethan; dann kann man sie zubereiten wie man will, entweder mit einer Frikaseesauce oder mit einer ganz kurzen Sauce mit Petersilie. Sie bleiben auf diese Art sehr schön grün.

1047. Gedörrte Bohnen. — Hierzu nimmt man ebenfalls Bohnen wie die vorhergehenden, kocht sie zwei bis dreimal auf in nur schwach gesalzenem Wasser, läßt sie recht gut abtropfen, trocknet sie halb im Schatten, indem man sie sehr dünn aus einander legt und öfters umwendet. Sind sie ungefähr 2 bis 3 Tage gelegen, so thut man sie in einen gar nicht heißen Ofen, läßt sie so langsam austrocknen. Wenn man davon brauchen will, so legt man Abends vorher in laues Wasser.

1048. Erbsen. — Man nimmt die Erbsen ganz frisch vom Stock, wenn die Sonne noch darauf scheint, kernt sie gleich aus, und füllt sie in Bouteillen, nimmt auf jede Bouteille einen Eßlöffelvoll gestoßenen Zucker, eben so viel Salz, macht es recht gut durch einander, stellt dann die Flaschen in das dazu bereitete Geschirr, unwickelt sie aber zuerst, damit sie im Kochen nicht zusammen stoßen, schüttet dann kaltes Wasser daran, setzt sie aufs Feuer, und läßt 2 bis 3 Ball darüber kochen, stellt dann das Geschirr sammt den Flaschen vom Feuer, und läßt darin erkalten; alsdann werden sie heraus genommen, gut zugespöpft (denk während dem Kochen muß man sie offen lassen), und mit Blase umbunden oder verpicht, dann im Kühlen aufbewahrt. Es müssen aber ganz junge Erbsen seyn. Man kann diese Erbsen trocknen wie die Bohnen.

1049. Spargeln. — Man nimmt gleich von den ersten Spargeln, die recht schön sind, püßt sie, und läßt sie in Salzwasser, welches in einem noch neuen