

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

1049. Spargeln

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

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's 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

erdenen Kasserol seyn muß, einen Ball aufthun; nimmt sie dann vom Feuer, läßt sie noch eine Weile stehen, dann werden sie auf ein Tuch heraus gethan zum Abtrocknen. Das Wasser davon läßt man recht schön hell werden, schüttet es ab, und läßt den Saß zurück, setzt es dann wieder aufs Feuer, und kocht's um einen guten Theil ein, ist dieß geschehen, so werden die Spargeln in Gläser gethan, wobei man sehr acht gibt, daß die Spargeln nicht gebrochen werden. Ist nun das Salzwasser ganz erkühlt, so wird es daran gegossen, es muß darüber gehen, dann wird gut ausgekochtes Hammelsfett darauf gegossen, und zum Gebrauch aufbewahrt. Wenn die Spargeln zugesetzt werden, muß man das Wasser gar nicht stark salzen, weil man es nachher, wenn es abgegossen ist, noch einkocht, sonst würde es zu scharf und die Spargeln würden darin verderben, weil sie unter dieser Schärfe leiden müßten.

1050. Champignons. — Die Champignons, welche noch ziemlich klein und ganz geschlossen seyn müssen, werden gut gereinigt und gewaschen, und auf einem Tuch gut abgetrocknet, dann in ein erdenes Geschirr gethan, mit Zitronensaft und etwas Wein auf nur gelindes Feuer gesetzt, immer herum geschüttelt und so eine Weile gedünstet, dann auf die Seite gestellt bis den andern Tag, wo man sie in ein Sieb schüttet, gut abtropfen läßt. Ist dieß geschehen, so wird die Brühe wieder aufs Feuer gesetzt und ein Paar Ball aufgekocht. Die Champignons werden dann in ein reines Geschirr gethan, und die erkaltete Brühe darüber gegossen. Sollte es zu wenig Brühe seyn, so wird noch etwas Wein dazu gethan; dann wird recht gute, frische, ausgekochte Butter darauf gegossen und aufbewahrt. So oft man davon braucht, muß das Fett jedesmal wieder umgeschmolzen werden. Auch muß man nicht vergessen etwas Salz dazu zu thun, wenn man sie aufs Feuer setzt. Eine Zwiebel ist eben