

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

1050. Champignons

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

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

falls recht gut dabei, die man aber weg thut, wenn sie in das Geschirr zum Aufbewahren gethan werden.

1051. Sauerampfer. — Der Sauerampfer, welcher recht schön seyn muß, wird gut erlesen und gewaschen, dann in kochendem Wasser ziemlich weich gebrüht, und in ein Seiher zum Ablaufen gethan, etwas kaltes Wasser darüber geschüttet. Alsdann wird er gut ausgedrückt, ziemlich fein verwiegt, in einen steinernen Hasen gethan, und Hammelsfett, welches gut ausgekocht ist, darüber gegossen. Man gebraucht ihn dann im Winter statt des frischen Sauerampfer.

1052. Endivie. — Man nimmt breitblättrigen Endivie, schneidet ihn fingerlang, macht ein Paar Einschnitte der Länge nach, wo die Blätter am stärksten sind, wäscht ihn recht sauber, wenn er vorsichtig erlesen ist, man muß Blatt für Blatt gut durchsehen; alsdann thut man ihn in ein Geschirr, macht ihn mit Salz recht gut durch einander, läßt ihn so einen Tag stehen, den andern Tag wird er recht gut ausgedrückt, streut in das dazu bereitete Geschirr etwas Salz, dann von dem ausgedrückten Endivie eine Lage darauf, streut Salz darüber, dann wieder Endivie, und so bis man damit fertig ist, drückt ihn recht fest zusammen, legt ein Tuch darüber, und beschwert's mit Steinen. Will man davon gebrauchen, so thut man ihn Abends vorher in laues Wasser, setzt ihn den andern Tag mit recht heißem Wasser zum Feuer, und gebraucht ihn so statt des Frischen nach Gutfinden.

1053. Kirschen in Flaschen. — Dazu sind die schwarzen Kirschen mit rothen Stielen und von mittlerer Größe die besten. Sie werden recht trocken genommen, vom Stiele befreit, Flaschen, welche etwas weite Hälse haben, werden damit ganz voll gefüllt, zu jeder Flaschenvoll ein Löffelvoll gestoßener Zucker gemischt, dann sehr fest zugespöpft und mit Blase umbunden. Hierauf werden sie in ein Geschirr gestellt,