

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

2. Bohnen einzumachen

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

gießt kochendes Wasser daran, damit sie sich gut schälen lassen. Wenn sie geschält sind, legt man sie in eine Reine, thut Zucker, Zimmt und ein wenig Wein dazu, läßt sie weich kochen, nimmt sie mit einem Löffel heraus, und erhält sie warm; drückt etwas Zitronensaft an die Sauce und läßt sie kurz einkochen. Dann legt man die Zwetschgen auf ein dazu bestimmtes Geschirr und richtet die Sauce darüber an.

XVII. Verschiedene Gattungen Früchte einzumachen.

1. Aprikosen einzumachen.

Man nimmt frische Aprikosen, schält sie und zerschneidet sie in der Mitte voneinander; läutert auf jedes Pf. Aprikosen beinahe 1 Pfd. Zucker, bis er Faden zieht; wenn der Zucker ein wenig erkaltet ist, legt man die Aprikosen hinein, läßt sie eine Zeitlang darin sieden, daß sie aber ganz bleiben; dann legt man sie heraus, läßt den Zucker noch ein wenig kochen, und gießt ihn darüber. Auf die nämliche Art können die Pfirsiche eingemacht werden. Man kann auch zu 1 Pfd. Aprikosen $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker nehmen und zu einer Marmelade verkochen lassen; dann muß er recht fleißig abgeschäumt werden, damit sie nicht ansitzen.

2. Bohnen einzumachen.

Man nimmt Bohnen, schneidet auf beiden Seiten die Riemelein weg, damit man die Fäden gewiß bekommt; läßt dann in einem Kessel Wasser mit einem wenig Salz sieden, thut dann die Bohnen darein, läßt sie einen Wall thun, nimmt sie heraus, legt ein Tuch auf einen Korb,

310 Verschiedene Früchte einzumachen.

und läßt sie darauf abtrocknen. Dann belegt man ein Geschirr mit Traubenblätter, legt dann eine Lage Bohnen darein, thut ganzen Pfeffer und das dazu bestimmte Kraut dazu, fährt dann so fort, bis alles eingemacht ist, legt oben darauf wieder eine Lage Traubenblätter, und dann einen passenden Deckel, diesen beschwert man so, daß das Wasser darüber geht. Will man davon kochen, so legt man die Portion über Nacht in frisches Wasser, und setzt sie mit frischem Wasser zum Feuer und schüttet sie dann einigemal ab, bis sie weich sind. Dann kann man gedörrte oder weiße Bohnen weich kochen und auch darunter abschmelzen oder frickassiren.

3. Bohnen auf andere Art einzumachen.

Man schneidet Bohnen der Länge nach, salzt sie, thut ganzen Pfeffer und Bohnenkraut dazwischen, fährt so fort, bis das Geschirr voll ist, legt hernach oben darauf Traubenblätter und stellt sie so in einen Keller; das Salzwasser muß darüber gehen und beim Kochen verfährt man wie bei den Obigen.

4. Bohnen im Essig.

Man nimmt Bohnen, die noch keine Fäden haben, läßt sie in siedendem Wasser einigemal aufwallen, nimmt sie heraus und läßt sie ablaufen. Dann thut man sie in einen steinernen Hasen, giebt etwas ganze Pfefferkörner darein, gießt so viel Essig daran, daß er darüber geht, thut auch Fingersdick Del darein. So kann man die Bohnen zugebunden aufbewahren; man giebt sie gewöhnlich zum Rindfleisch oder zum Braten.

5. Gurken einzumachen.

Man nimmt kleine Gurken, schneidet die Stiele ab, reibt sie trocken an einem Tuche ab, legt sie in eine Schüssel, streut Salz darauf, schüttet sie öfters ab, läßt sie 24 Stunden stehen, nimmt sie heraus, trocknet sie