

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

5. Gurken einzumachen

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

### 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

noch ein mal ab, legt sie in einen steinernen Hafen, zwischen jede Lage grüner Fenchel, Lorbeerblätter und ganzen Pfeffer; so fährt man dann fort, bis das Geschirr voll ist. Dann läßt man Weinessig siedend werden, läßt ihn erkalten und schüttet ihn dann daran, deckt sie mit Traubenblättern zu, thut ein besonderes Brettlein darauf, daß sie aber nicht zusammen drückt, und bewahrt sie in einem Keller zum Gebrauche auf.

#### 6. Geschnittene Gurken.

Man schält Gurken, schneidet sie in der Mitte voneinander, nimmt die Kernen heraus, schneidet sie mit einem Messer oder hobelt sie ab, salzt sie ein, läßt sie 12 Stunden stehen, schüttet sie in ein reines Tuch, bindet es mit einem Faden zu, hängt sie in die Höhe und läßt sie abtropfen. Den anderen Tag nimmt man sie heraus, legt Traubenblätter in ein steinernes Geschirr, thut eine Lage Gurken hinein, giebt Pfeffer und Esdragon darein und fährt so fort, bis der Hafen voll ist; dann läßt man Weinessig siedend werden, läßt ihn erkalten und gießt ihn darein, bis er darüber geht, schüttet hernach auch Fingerdick Del darauf und macht sie mit einem Brettlein fest zu. Wenn man davon anmachen will, nimmt man Wasser, Del, kleingeschnittene Petersilie und 1 Chalotte.

#### 7. Gurken im Salz.

Man nimmt halb ausgewachsene Gurken, wäscht sie, legt sie in einen Hafen, thut eine Lage Gurken, dann eine Lage Fenchel, Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer und etwas Salz darauf; fährt dann so fort, bis der Hafen voll ist; dann läßt man Wasser kochen, auf 1 Maas Wasser rechnet man eine Handvoll Salz, gießt dieses an die Gurken, bis es darüber geht. Man muß öfters frisches Salzwasser daran gießen.

#### 8. Gurken weich einzumachen.

Man reinigt Gurken, wie die oben gesagten, trocknet sie mit einem Tuche ab, macht die rauhe Haut herunter,