

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

6. Geschnittene Gurken

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

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,