

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

8. Gurken weich einzumachen

[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,

312 Verschiedene Früchte einzumachen.

salzt sie ein, läßt sie 12 Stunden stehen, gießt heißen Essig daran, läßt sie eine Nacht stehen, gießt den Essig wieder ab, kocht ihn wieder und schüttet ihn noch ein mal über die Gurken. Den dritten Tag schüttet man den Essig wieder ab, thut hernach so viel Weinessig dazu, daß es wie eine Masse aussieht; kocht ihn dann mit Lorbeerblätter und etwas Esdragon; wenn er recht siedet, so läßt man die Gurken darin ein mal aufwallen; legt sie dann in eine Schüssel, schüttet den gekochten Essig darüber und läßt ihn erkalten; legt sie in einen steinernen Hafen mit etwas Fenchel, macht den Hafen zu und bewahrt sie auf wie die Vorigen.

9. Ganze Hagebutten einzumachen.

Die Hagebutten werden mit kurzen Stielen abgeschnitten, oben die Puzen weggeschnitten, und die Hagebutten alle mit einem Federmesser, oder mit einem spizigen Hölzchen ausgehöhlt; dann werden einige davon ganz klein zerschnitten, und die andern damit ausgefüllt; oben wird anstatt des Puzens ein ganzes Nägelein, oder ein längliches Stückchen Zitronat eingesteckt; hernach wird nach Gutdünken Zucker mit Rosenwasser geläutert, und wenn er ein wenig erkaltet ist, über die Hagebutten gegossen; bis er darüber geht; dann läßt man sie über Nacht stehen; des andern Tages gießt man alles miteinander in eine messingene Pfanne, und läßt es so lange sieden, bis die Hagebutten weich sind; wenn sie erkaltet sind, verwahrt man sie in einem Zuckerglas.

10. Hagebutten-Mark.

Es werden schöne reife Hagebutten in der Mitte zerschnitten, sauber gepuzt und gewaschen; man läßt sie in einer Schüssel 3 bis 4 Tage stehen, bis sie teig sind; dann werden sie durch einen Seier getrieben, und zu 1 Pf. Mark 1 Pfd. Zucker geläutert, bis er Fäden zieht; hierauf nimmt man ihn eine Viertelstunde lang vom Feuer, damit er ein wenig erkalte, weil sonst das Mark die schöne