

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung**

**Straßburg, 1822**

Gemuese einzumachen und aufzubewahren

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

davon, passirt sie durch ein Stamme in eine Casserole, thut einen Vierling Butter in kleinen Stücken dazu, einen Anrichtlöffel voll Velouté, groben Pfeffer und etwas Muskatnuß, stellt die Eyer aufs Feuer und rührt mit einem kleinen weißen Besen darin, bis sie gekocht oder etwas fest sind; richtet sie hernach auf eine Platte an, garnirt den Rand mit gerösteten Brodschnitten und servirt sie. Man kann sie auch auf eine einfachere Art machen: man schlägt die Eyer in eine Casserole, würzt sie, thut Butter dazu, und rührt sie mit einem saubern Kochlöffel herum; richtet sie an und garnirt sie mit gerösteten Brodschnitten.

#### 20. Gerührte Eyer in den Spargel-Erbfen.

Man kocht Spargel-Erbfen, verrührt sie hernach mit den Ethern und servirt sie mit gerösteten Brodschnitten.

#### 21. Gerührte Eyer mit Schinken.

Man schneidet einen Vierling gekochten Schinken, thut ihn in die Eyer, rührt sie herum, würzt sie, und garnirt sie wie die vorigen.

### Gemüse einzumachen und aufzubewahren.

#### 1. Endivien.

Gegen Ende Septembers nimmt man hundert, auch mehr, Endivien-Stöcke, reinigt die grünen und harten Blätter davon, läßt nichts daran als was gut ist, schneidet von den Stöcken nicht zu viel weg: thut in einen großen Kessel voll siedendes Wasser 2 gute Hände voll Salz, legt den Endivien wohl gereinigt, gewaschen und abgetrocknet darein, taucht ihn mit einem Löffel wohl unter, daß er nicht schwarz wird; wann er etwa 10 Minuten gekocht hat, so nimmt man ihn heraus und legt ihn in frisches Wasser; ist er gut abgekühlt, so legt man ihn trocken, drückt ihn mit den Händen aus, um das Wasser heraus zu bringen; thut ihn in steinerne Töpfe oder hölzerne Gefäße, die dazu bereitet sind, macht Salzwasser und schüttet es über den Endivien; macht über die Gefäße eine Scheibe von geschmolzener Butter oder schweinen Schmalz,

und bindet sie mit Pergament oder Papier zu; oder man reinigt und wäscht den Endivien, thut ihn in ein hölzernes Fäßchen oder Strändchen, eine Lage Endivien und etwas Salz darauf gestreut, und so fort; ein rundes Brettchen darauf gelegt, mit einem Stein beschwert, und in einem Keller vor dem Frost bewahrt. Will man ihn gebrauchen, so legt man ihn 2 Stunden vorher in frisches Wasser, daß er den Salzgeschmack verliert.

## 2. Grüne Bohnen.

Man reinigt sie gut, thut einen großen Kessel aufs Feuer, läßt das Wasser kochen und brüht die Bohnen, läßt sie nur einige Male aufkochen, thut eine gute Hand voll Salz ins Wasser, nimmt sie dann ganz warm heraus, breitet sie auf saubere Tücher und läßt sie gut trocknen; nimmt dann einen Zuber oder ein anderes Gefäß, thut eine Lage Bohnen hinein, streut Salz darüber, wieder eine Lage Bohnen und so fort, bis oben; beschwert dann das Gefäß mit einem Stein oder man kann es auch zuschrauben; wenn man davon kochen will, so legt man sie den Tag vorher ins Wasser, daß sie den Salzgeschmack verlieren und kocht sie nach Belieben.

## 3. Kleine Gurken einzumachen.

Man nimmt kleine Gurken, je kleiner je besser, bürstet sie sauber, oder wischt sie mit einem Küchentuch gut ab, thut sie in steinerne Töpfe, salzt sie gut, nimmt verhältnismäßig ganzen Pfeffer, spanischen Pfeffer, Pimpernel, Estragon, viele kleine Zwiebeln, ganze Schalotten, Knoblauchzehen und etliche ganze Nagelein; läßt guten Weinessig bis zum kochen heiß werden, aber nicht kochen, und gießt ihn über die Gurken; den andern Tag schüttet man den Essig wieder ab, wärmt ihn nochmals und so wenigstens drey bis viermal, läßt ihn erkalten, bindet den Topf mit Pergament fest zu, ein Papier oben darauf, und bewahrt sie im Keller auf.

## 4. Grüne Erbsen einzumachen.

Man füllt etliche grüne Weinflaschen mit grünen Erbsen, stopft sie gut mit Wafropfen und bindet sie; thut die Flaschen in einen Kessel voll frisches Wasser, und stellt ihn aufs Feuer; wenn das Wasser eine halbe Stunde gekocht hat, so nimmt man den Kessel vom Feuer, thut die Flaschen heraus und verpicht die Wafropfen;

wenn man sie alsdann brauchen will, so kocht man sie im Wasser, wie andere grüne Erbsen.

### 5. Artischocken einzumachen.

Wann die Artischocken gut gewaschen, die Stiele und Spitzen von den Blättern abgeschnitten sind, so füllt man einen großen Kessel mit 3 Quart Wasser, und thut 2 Hände voll Salz darein; sobald das Wasser kocht thut man ein Duzend Artischocken hinein, läßt sie eine Viertelstunde kochen, nimmt sie dann heraus, legt sie in kaltes Wasser, und läßt sie einen halben Tag umgestürzt abtropfen: thut sie in große steinerne Töpfe, schüttet Salzwasser dazu daß es darüber hinaus geht; man kann auch ein oder 2 Pfund Oehl darüber gießen, je nachdem das Gefäß groß oder klein ist; wenn man sie hernach kochen will, setzt man sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, und läßt sie weich kochen; thut sie alsdann in frisches Wasser, puzt sie, nimmt das Haar heraus, verfertigt eine Sauce nach Belieben darein und servirt sie.

### 6. Sauerampfer einzumachen.

So kann man auch Sauerampfer einmachen; man hackt ihn, passirt ihn auf dem Feuer, und läßt ihn gut abtropfen: thut ihn in einen steinernen Topf, mit etwas Salz, gießt eine Scheibe Fett darüber und bewahrt ihn im Keller auf.

## Braten.

Das braten am Spieß ist unstreitig die beste Art für alles mögliche große und kleine Fleisch; es erhält eine vortreffliche Kruste, wird schmackhafter und man kann es besser besorgen. Auch bedient man sich in Frankreich einer blechenen Cuisiniere, die man auf den Boden gegen eine Kaminfeuer stellt, oder noch besser auf den Herd, da man mit sehr wenig Holz oder Kohlen den größten Braten fertig machen kann. (siehe die Abbildung.)

### 1. Rinds - Braten.

Man kann über die Zeit, wenn der Braten gar ist, nichts be-