

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Praktisches Kochbuch für alle Stände

Droste, Charlotte

Oldenburg, 1880

b) Sauere.

urn:nbn:de:gbv:45:1-7740

b) Sauere.

1. Pickenick. Man nimmt ganz junge Zucker-Perlbohnen, Bietzbohnen und Erbsen, $\frac{1}{2}$ kg von jeder Sorte, wovon man die Fasern abzieht; nimmt ferner $\frac{1}{2}$ kg ganz junger, fingerlanger Wurzeln, die man abschabt, 375 gr jungen Kohlrabi, den man abschält, in fingerdicke Scheiben schneidet, mit einer Form aussticht und davon jedes Stück rund schält, ferner $\frac{1}{2}$ kg kleiner Essiggurken, welche 12 Stunden in Brunnenwasser liegen, 12 Stunden eingesalzt und mit einem Tuch rein abgetrocknet werden; ferner türkischen Weizen nach Belieben, jedoch sehr jung, so daß sich die Körner noch nicht gesetzt haben, ferner $\frac{1}{2}$ kg Blumenkohl, welcher so zugerichtet wird, daß er bei dem übrigen Gemüse von Größe paßt, und 250 gr Wirsingkohl, wovon man aber nur das Zarte von den Köpfen benutzt. Die Gurken und der türkische Weizen werden nicht gekocht, die übrigen Theile werden alle, aber jedes für sich, in kochendem Wasser mit etwas Salz halb gar gekocht, dann auf einen Durchschlag zum Ablecken gegeben, und wird jedes für sich allein hingelegt, damit es kalt wird; darauf nimmt man ein großes Glas oder einen Topf, mengt die obigen Theile alle durcheinander, giebt eine Lage davon in das Glas und streut reichlich kleine Schalotten, etwas schwarzen und Nelkenpfeffer, etwas fein geschnittenen Meerrettig und einige Lorbeerblätter darüber; giebt dann wieder eine Lage von den obigen Theilen hinein, und hierauf wieder Schalotten, sowie schwarzen und Nelkenpfeffer, Meerrettig und Lorbeerblätter, und fährt damit fort, bis Alles benutzt ist; gießt dann so viel vom besten Weinessig darüber, daß die eingesetzten Theile reichlich davon bedeckt sind, legt einen kleinen Teller darauf, so daß sie unter Essig bleiben, und bindet das Glas mit einer Blase fest zu.

Wenn man obige Theile nicht alle auf einmal bekommen kann, so kann man auch jeden einzelnen Theil besonders zurichten und so lange in Essig hinstellen, bis man alle Theile beisammen hat.

2. Essiggurken. Man nimmt möglichst kleine Gurken, bürstet sie rein ab, legt sie 24 Stunden in Brunnenwasser, salzt sie 12 Stunden ein; trocknet sie rein ab und nimmt dann ein Glas oder einen Topf, legt zwei Lagen von den Gurken hinein, streut geschnittenen Meerrettig, etwas Nelken- und schwarzen Pfeffer, einige Lorbeerblätter, etwas Dill, wovon der Stengel halb abgeschnitten wird, und einige Schalotten darauf, dann wieder zwei Lagen Gurken, und fährt damit fort, bis die Gurken alle benutzt sind; gießt dann vom besten Weinessig so viel darüber, daß die

Gurken reichlich davon bedeckt werden, legt einen kleinen Teller darauf, und bindet das Glas oder den Topf mit einer Blase fest zu. Zu diesen Gurken kann man auch etwas Dragon nehmen.

3. Aciagurken. Man nimmt große, gelbe Gurken, schält sie, schneidet sie mitten durch, nimmt die Körner mit einem silbernen Löffel rein heraus, reibt jede Hälfte mit Salz ein, legt die offene Seite nach unten und packt sie ein auf's andere, damit sie recht durchziehen; läßt sie dann 12 Stunden stehen, trocknet jedes Stück rein ab und schneidet sie in kleinere Stücke; nimmt hierauf einen Topf, legt eine Lage Gurken hinein, streut einige Körner schwarzen und Wunderpfeffer, einige Nelken, Lorbeerblätter, kleine Schalotten, etwas in Scheiben geschnittenen Meerrettig, etwas Dill und gelben Senfsamen darüber, thut hierauf wieder eine Lage Gurken, dann wieder Pfeffer, Lorbeerblätter, Nelken, Meerrettig, Schalotten, Dill und Senfsamen, und fährt damit fort, bis die Gurken alle sind. Die oberste Lage im Topf muß Pfeffer *rc.* sein; ist der Topf voll, so gießt man so viel Essig (halb französischen und halb Weinessig) darüber, daß die Gurken davon bedeckt sind, legt einen Teller darauf, damit sie unter Essig bleiben, und bindet den Topf mit einer Blase fest zu.

4. Salzgurken. Man nimmt die Gurken, welche etwas kleiner sind, wie Salatgurken, legt sie eine Nacht in Brunnenwasser, bürstet sie rein ab, und wickelt jede in Weintraubenblätter; nimmt dann einen großen Topf oder ein kleines Faß, legt die Gurken ganz dicht nebeneinander lagenweise hinein, und streut auf jede Lage saure Kirschblätter, Lorbeerblätter, Dill, Dragon, in Scheiben geschnittenen Meerrettig und etwas schwarzen und Wunderpfeffer; ist der Topf voll, so kocht man die dazu gehörige Pökel; man rechnet auf $2\frac{2}{3}$ Liter Brunnenwasser 1 Hand voll Salz, und läßt dieses zusammen aufkochen; ist es kalt, so giebt man zu $10\frac{2}{3}$ Liter Wasser $\frac{1}{3}$ Liter gewöhnlichen Essigs, gießt dieses auf die Gurken, auf denen so viel Pökel sein muß, daß sie reichlich davon bedeckt sind; stellt sie dann an einen warmen Ort, damit sie in Gährung kommen; ist dieselbe vorüber, macht man den Topf oder das Faß fest zu.

Im Fall man ein Faß nimmt, läßt man es von einem Böttcher fest zu machen, und kehrt es in den ersten 14 Tagen alle Tage um.

5. Schalotten. Man nimmt Schalotten, die man nicht durchzuschneiden braucht, setzt sie mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer und läßt sie halb gar kochen; gießt sie dann auf einen

Durchschlag und läßt sie völlig kalt werden; nimmt dann ein Glas, legt eine Lage Schalotten hinein, streut schwarzen und Wunderpfeffer, Lorbeerblätter und in Scheiben geschnittenen Meerrettig darüber, nimmt wieder eine Lage Schalotten, und fährt damit fort, bis das Glas voll ist; gießt dann französischen Essig darauf, und bindet das Glas mit einer Blase fest zu.

6. Champignons. Man nimmt kleine gelbe Champignons, schneidet alles Uureine davon ab, wäscht sie ab, setzt sie mit kochendem Wasser, einem kleinen Stück Maun und etwas Salz zu Feuer und läßt sie halb gar kochen; gießt sie dann auf einen Durchschlag, läßt sie abblecken und kalt werden. Einpacken in Gläser, wie bei Nr. 5.

7. Rothebeeten. Man wäscht die Rothebeeten rein ab, schneidet die Blätter davon ab, aber so, daß die Rothebeeten nicht beschädigt werden, setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie gar kochen; zieht dann die Haut davon ab und schneidet sie in dünne Scheiben; nimmt einen Topf, giebt die Rothebeeten lagenweise hinein und streut einige Lorbeerblätter und einige Körner schwarzen Pfeffers dazwischen; gießt dann Weinessig darauf, und bindet den Topf mit einer Blase fest zu.

Man kann auch etwas Kümmel zwischen die Rothebeeten streuen.

8. Senfbirnen. Man nimmt recht reife, braune Winterbirnen, sticht die Blumen heraus und schneidet die Stengel halb ab, sticht mit einer Gabel einige Löcher eben durch die Schale, setzt die Birnen in kaltem Wasser mit etwas Salz zu Feuer und läßt sie beinahe gar kochen; nimmt sie dann heraus, läßt sie abkühlen und packt sie in einen Kruckentopf; man rechnet auf 23 Liter Birnen 1 Liter gelben Senfsamens, welchen man beim Einpacken zwischen die Birnen streuen muß. Das Wasser, worin die Birnen gekocht sind, klärt man ab, gießt $2\frac{2}{3}$ Liter Essig und $\frac{1}{3}$ Liter gemahlenen Senfs dazu, rührt es zusammen gut durch und gießt es kalt über die Birnen; legt dann einen kleinen Teller auf die Birnen, damit sie unter Masse bleiben, und bindet den Topf mit einer Blase fest zu.

9. Zuckerbohnen. Man nimmt junge Bohnen, die nicht zu dick sind; fasert sie ab, bricht sie, wenn sie zu groß sind, in der Mitte durch, setzt sie in kochendem Wasser mit etwas Salz zu Feuer und läßt sie darin gar kochen; giebt sie auf einen Durchschlag und läßt sie abkühlen; packt sie dann in einen Topf, streut einige Körner schwarzen und Wunderpfeffer und einige Lorbeerblätter dazwischen, gießt so viel Essig darauf, daß die Bohnen

ganz davon bedeckt sind, legt einen kleinen Teller darauf, damit sie unter Essig bleiben, und bindet den Topf mit einer Blase fest zu.

Will man diese Bohnen später benutzen, so giebt man Essig, Del und gehackte Petersilie daran.

10. Bietsbohnen. Man nimmt ganz junge Schwertbohnen, fasert sie ab, schnippelt sie ganz fein, kocht sie in Wasser mit etwas Salz gar, gießt sie auf einen Durchschlag zum Ablecken und läßt sie kalt werden; giebt sie dann in ein Glas oder eine Krufe, streut einige Körner schwarzen Pfeffers dazwischen und gießt dann so viel Essig darauf, daß sie völlig davon bedeckt werden; legt dann auf die Bohnen einen kleinen Teller, damit sie unter Essig bleiben, und bindet den Topf mit einer Blase fest zu.

Gemüse in Büchsen etc. aufbewahrt.

1. Erbsen. Man nimmt recht junge, zum ersten Male gepflückte Erbsen, pahlt sie aus, giebt sie in eine Casserole und läßt sie mit abgeklärter Butter eben gar kochen; auch kann man einige junge Petersilienblätter, die man in ein Bündchen zusammenbindet, damit kochen lassen, doch muß man dieselben wieder herausnehmen; man füllt die Erbsen dann heiß in blecherne Büchsen, läßt sie gleich dicht zulöthen, schlägt in der Mitte des Deckels ein kleines Loch, legt die Büchsen in kochendes Wasser und läßt sie 15 Minuten darin kochen; nimmt sie dann wieder heraus, läßt das Loch wieder zulöthen und bewahrt sie in einem kühlen Keller auf.

Bricht man die Büchsen an, muß man die Erbsen sofort verbrauchen, weil sie sich nicht lange halten; höchstens darf man sie einen Tag stehen lassen. Werden die Erbsen gebraucht, so gießt man etwas Bouillon darunter, läßt sie eben aufkochen, und giebt Salz, Zucker und Petersilie nach Geschmack daran.

2. Erbsen anderer Art. Nachdem die Erbsen ausgepahlt sind, werden sie in weichem Wasser zu Feuer gesetzt und reichlich halb gar gekocht; man giebt sie dann in die Büchsen und so viel von dem Wasser darauf, daß sie völlig davon bedeckt sind; läßt dann die Büchsen gleich zulöthen, setzt sie in kochendem Wasser zu Feuer und läßt sie 2 Stunden kochen.