

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks, des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten

Anhang

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1809

Eingemachtes mit Essig.

urn:nbn:de:bsz:31-55082

Eingemachtes mit Essig.

Johannisbeere in Essig.

Die Beeren werden abgezopft, in ein Zuckerglas gethan, einige Hände voll gestosener Zucker darauf gestreut, und so 2 Tage stehen gelassen. Dann gießt man Essig daran, bis er darüber geht, läßt sie wieder 2 Tage stehen, gießt hierauf den Essig ab, siedet ihn mit etwas gröblich gestoßenem Zimmt und Nägelein, nimmt die Beere in eine Schüssel, schüttet den Essig siedend darüber, und läßt sie abermal 2 Tage stehen, gießt den Essig noch einmal ab, siedet ihn eine Viertelstunde, thut dann die Beere hinein, läßt sie einen Wall mitkochen, thut sie in ein Geschir zum Erkalten, und füllt sie nachher in ein Zuckerglas zum Aufbewahren. Zu einer halben Maas Essig nimmet man ein halbes Pfund Zucker.

Pflaumen in Essig einzumachen.

Die kleinen Pflaumen, welche man die Hasberpflaumen nennt, zopft man ab, und thut sie in ein Zuckerglas. Hält das Glas eine Maas, und ist es voll Pflaumen, so wird eine halbe Maas Essig mit einem halben Pfund Zucker, etwas Nägelein und Zimmt gesotten, lauwarm über die Pflaumen geschüttet, den andern Tag wieder abgegossen, noch einmal gesotten, und wie das erstemal aufgegossen. — Eben so wer-

den auch die Schlehen (Pilsen) eingemacht,
nur daß mehr Zucker dazu nöthig ist.

Pflirsche im Essig.

Die Pflirsche bricht man, ehe sie ganz reif sind, ab, legt sie in heißes Wasser, läßt einige Wälle langsam darüber kochen, legt sie auf ein Tuch, und trocknet sie wohl ab, macht hierauf so viel Essig, daß er über die Pflirsche geht, mit etwas Muscatblüthe, ganzem Ingwer, Pfeffer, auch ein wenig Salz siedend, thut die Pflirsche in ein Glas, ein paar Lorbeerblätter, ein wenig Rosmarin und Esdragon dazu, gießt den Essig, wenn er erkaltet ist, darüber und bindet es gut zu. — Zu Rindfleisch mit einer sauren Sauce kann man solch' einen Pflirsch zerschneiden und dazu thun.

Geschnittene Kukkummern (Gurken) einzumachen.

Die Kukkummern sind hiezu halb ausgewachsen, und wenn sie noch keine große Kerne haben, am besten. Diese nun werden geschält, wie gewöhnlich zum Salat geschnitten, dann in einer Schüssel eingesätzen, und nach einer Stunde ausgedrückt. Nun nimmt man einige länglicht geschnittene Charlottenzwiebeln, einen starken Eschlöffel voll gelbe Senfskörner, etwas grob gestoßenen Pfeffer, und einige Salbeyblätter, mischt dieß alles unter die Kukkummern, legt sie alsdann in einen Hasen (Topf) oder in ein Glas recht fest ein, und gießt recht guten Weinessig darüber. So halten sie sich ein ganzes Jahr. Wenn sie auf den Tisch gegeben werden, wird etwas gutes Baum- oder Provenzeröl darüber gegossen.

Krautsalat im Winter aufzubehalten.

Recht fein geschnittenes Kraut salzt man in einen neuen Hasen ein, thut erstlich ein wenig Salz unten hin und dann ein Geleg Kraut 3 Finger dick darauf, streut es wieder mit ein wenig Salz, drückt das Kraut mit der Faust recht fest ein, und macht so fort, bis der Hasen voll ist. Alsdann wird ein Deckel darauf gelegt, derselbe mit einem Stein beschwert, und das Kraut so 6 bis 7 Tage stehen gelassen. Wenn dieß geschehen ist, werden rothe Rüben, wenn sie zuvor halb weich gesotten, und zu Rädlein dann wieder länglich geschnitten sind, eben so lang in Essig eingeweicht. Hierauf drückt man das gesalzene Kraut recht fest aus, schüttelt es auf, nimmt einen steinernen oder glazirten neuen Hasen, macht unten hin von den eingemachten rothen Rüben eine Lage halb Fingers dick, dann 3 Finger hoch Kraut, daß es hübsch gleich darauf liegt, wieder eine Lage rothe Rüben, und wieder Kraut, bis es zu Ende ist; alsdann wird der Essig von den Rüben nebst noch anderem Essig mit einander vermischt, und so über das Kraut gegossen, daß er darüber geht. Nun legt man ein neues Brett darauf, deckt es mit einem Deckel zu, und stellt es in den Keller, daß es nicht gefriert. — Auf diese Art kann man den ganzen Winter über davon gebrauchen. Wo es nöthig ist, wird herausgenommen und mit noch etwas Essig und Del angemacht. Wer will, kann auch noch ein wenig Kümmel daran thun. Und nun ist der Salat fertig. — Der Hasen muß jedesmal sogleich wieder zugemacht und verwahrt werden.