

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

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1791

Eingemachtes mit Essig.

urn:nbn:de:bsz:31-55047

man's über die Zwetschgen, läßt diese über Nacht in einer Schüssel stehen, gießt den andern Tag den Essig ab und wieder siedend über die Zwetschgen. Den dritten Tag werden die Zwetschgen wie ein paar harte Eier darinn gekocht, und mit einem Eszlöffel in Porcellanhäfen gelegt. Der Essig wird noch dicker eingekocht, und zum Aufbehalten über die Zwetschgen gegossen. Sie können zum Rindfleisch und Braten gegeben werden.

Weichsel in Essig.

Es werden Weichsel gebrochen, und die Stiele halb abgesehritten. Zu 2 Pfund Weichsel nimmt man ein Pfund Zucker, setzt ihn mit einer halben Maas Essig über das Feuer, und thut ein halb Loth gebröckelten Zimmet und 1 Quint Nägelein darein, kocht es eine Zeitlang, schüttet ihn in ein Geschirr, daß es ein wenig abkühlt. Wann der Essig noch mehr als lau ist, wird er über die Kirschen geschüttet, 2 Tage daran stehen gelassen, dann wieder abgegossen und aufgekocht, und in der nämlichen Wärme wieder über die Kirschen geschüttet. So können sie wieder 3 bis 4 auch mehrere Tage stehen bleiben. Alsdann verfährt man noch einmal auf eben diese Art damit, bindet ein Pappier darüber, stupft dasselbe ein wenig mit einer Gabel, und behält sie auf. So lang sie sich nicht in die Höhe werfen, bleiben sie immer gut. So bald man aber diß merkt, wird der Essig abgegossen, ein Stücklein Zucker darein gethan und stärker eingekocht, daß der Saft etwas dicker

574 Eingemachtes mit Essig.

dicker wird, dann wieder über die Kirschen gegossen.

Die Weinkirschen können eben so gemacht, und zum Rindfleisch gegeben werden.

Johannisbeere (Träubeln) mit Essig.

Man zopft die Johannisbeere ab, thut sie in einige Zuckergläser, streut 4 Hände voll gestossenen Zucker darüber, schüttet guten Essig daran, und läßt sie einige Stunden stehen. Nach dem schüttet man sie in eine mößene Pfanne, siedet sie mit einem Stüklein gebröckelten Zimmet und etlichen Nägelein, thut die Johannisbeere in eine Schüssel, den gesottenen Essig darüber, läßt ihn ein paar Tage daran stehen, gießt ihn dann wieder ab, siedet ihn, legt die Beere darein, läßt sie mit ein paar Wällen aufkochen, schüttet sie nun in ein Geschir, bis sie kalt sind, und behält sie in Gläsern auf. Sie werden zum Rindfleisch aufgestellt. Zum Pfund abgezopfter Johannisbeere wird ein halbes Pfund Zucker genommen.

Dörrlizen in Essig.

Zu 2 Pfund Dörrlizen kocht man einen Schoppen guten Essig, ein halb Pfund Zucker, ein Stüklein gebröckelten Zimmet und 1 Quint Nägelein zusammen, läßt den Essig ein wenig abkühlen, und gießt ihn über die Dörrlizen. Geht der Essig nicht ganz darüber, so wird noch ein wenig dazu genommen. Wann es nun ein paar Tage
ge

gestanden ist, macht man den Essig wieder siedend, läßt die Frucht ein paarmal darinn aufstossen, und gießt sie in ein beliebiges Geschirr.

Die Dörflizen können zum Rindfleisch, auch zu Braten gegeben werden.

Salz-Kukummern.

Es werden halbgewachsene Kukummern 24 Stunden in hartes Wasser gelegt, dann herausgenommen, mit einem Tuch sauber abgetrocknet, und eine Stunde an einem lüftigen Ort liegen gelassen. Indessen nimmt man 4 bis 5 Maas Wasser, nachdem es viel oder weizige Kukummern sind, zu jeder Maas Wasser eine Hand voll Salz einen Viertelschoppen Essig, alles zusammen in ein weites Geschirr, und klopft dieses Wasser mit einem kleinen Besen anderthalb Stunden. Es ist ein eichenes Fäßchen dazu erforderlich, welches so gemacht seyn muß, daß an dem einen Boden in der Mitte eine Oefnung ist, in welche man mit der Hand hineinkommen kan. Wann ein solches Fäßchen ausgebrüht ist, thut man ein Seleg Traubenslaub, Fenchel, Weinkirschenlaub und Lorbeerblätter hinein, ein Seleg Kukummern darauf, wieder ein solches Seleg von dem Laubwerk darüber, abermals ein Seleg Kukummern, und fährt so fort, bis das Fäßchen voll ist, gießt dann den geschlagenen Lak darüber, läßt es einige Tage offen stehen, und schlägt es erst fest zu. Das Fäßchen muß aber alle Tage umgekehrt werden. Auf diese

diese Art halten sich die Salzkekummern über ein Jahr.

Essig - Kekummern.

Man legt die kleine Kekummern in frisches Wasser, reibt sie mit einem reinen Luchlein sauber ab, damit die kleine schwarze Dupfen (Flecke) wegkommen, thut sie in einen Hasen, 3 bis 4 Hände voll Salz darüber, gießt ein hartes Wasser daran, deckt sie zu, stellt sie 3 bis 4 Tage in den Keller, und rührt sie alle Tage mit einem hölzernen Löffel um, daß das Salz recht untereinander kommt. Alsdann gießt man sie durch einen Seizer in das bestimmte Geschirr, thut grob gestossenen Pfeffer, ein paar Lorbeerblätter, ein wenig Dill oder Fenchel hinein, ein starkes Seleg Kekummern darauf, und fährt so fort, bis das Geschirr voll ist, gießt guten kalten Weinessig darüber, und bedeckt sie mit Traubenlaub, daß, wenn der Essig Schleim bekommt, derselbe mit dem Traubenlaub abgenommen werden kann. Nun bindet man das Geschirr zu, und verwahrt es.

Holder in Essig.

Der Holder wird abgebrochen, so lang er noch Knöpfe hat, sammt den kleinen Stielen abgezöpft, im Salzwasser ein wenig verweilt, auf einem Tuch abgetrocknet, in ein Glas oder feineres Geschirr mit grobgestossenem Pfeffer und ein paar Lorbeerblättern gelegt, und gut

ter Eßig darüber gegossen. So oft man davon auf den Fisch gibt, wird etwas Provencer: Oel daran gegossen.

Champignons (gute Erdschwämme)
in Eßig.

Diese müssen klein seyn. Wann sie geschält sind, und das Haarigte ausgeschaben ist, werden sie im Salzwasser verwelt, abgetrocknet, mit Basilikum, Esdragon, Lorbeerlaub und etwas gestossenem Pfeffer eingemacht, und mit gutem Eßig übergossen. Man stellt sie zum Rindfleisch auf, kan sie auch zu Saucen nehmen.

Kleine Bohnen in Eßig.

Diese müssen klein beynah ohne Kerne seyn. Je später sie in der Zeit abgebrochen werden, desto besser ist es. Wann sie gebuzt sind, macht man Salzwasser siedend, wirft die Bohnen dar ein, läßt nur 2 Wälle darüber gehen, gießt das Wasser ab, läßt sie auf einem Tuch trocknen, thut in das bestimmte Geschirr ein Beleg von Lorbeerlaub, Basilikum und grob gestossenem Pfeffer, von den Bohnen darauf, überstreut sie wieder mit jenen 3 Stücken, und macht so fort, bis das Geschirr voll ist. Es muß so fest als möglich eingedruckt werden. Nun gießt man guten Eßig darüber, einen Guß Provencer: Oel darauf, bindet das Geschirr fest zu, und verwahrt es an einem kühlen Ort.

Do

Welsche

578 Mit Eßig Eingemachtes.

Welschkorn in Eßig.

Die Welschkorn-Kolben werden, wann sie wie ein kleiner Finger oder ein wenig stärker sind, abgebrochen, und in einen Hafen mit starkem Salzwasser 3 bis 4 Tage gelegt. Hierauf gießt man das Wasser ab, belegt ein Glas mit Lorbeerlaub, Basilikum und etwas gestoffenem Pfeffer, legt die Welschkornkölbchen eines um das andere pünktlich darauf, überstreut sie wieder mit den 3 angezeigten Stücken, macht so fort, bis das Glas voll ist, gießt guten nur keinen gefärbten oder gar rothen Eßig darüber, daß das Welschkorn weiß bleibt, und stellt es dann zum Rindfleisch auf.

Rothe Rüben in Eßig.

Wann sie recht weich gekocht sind, werden sie geschält und zu dünnen Rädlein geschnitten. In das Geschirr, worein sie kommen, thut man zuerst etwas grob gestoffenen Pfeffer, ein wenig Salz, einige verdrukte Koriander-Kerne, und klein geschnittenen Meerrettig, ein starkes Geleg rothe Rüben darüber, streut wieder von den angezeigten Sachen darauf, und fährt so fort, bis das Geschirr voll ist, gießt dann guten Eßig darüber, und bindet es zu.

Meerrettig mit Eßig.

Wann derselbe gebuzt und fein gerieben ist, streut man gestoffenen Zucker darauf, macht diß mit

mit Eßig untereinander, und gibt so Meerettig zum Rindfleisch.

Esdragon (Dragon).

Diß müssen die zarte Stengel vom Esdragon seyn. Etliche Kerne weißer Pfeffer, ein Stücklein Zimmet und etliche Nägelein werden zusammen nur ein wenig verknirscht, und mit dem Esdragon in ein Zuckerglas gethan. Hierauf wird guter Eßig darüber gegossen, das Glas zugebunden, und verwahrt.

Nimmt man 1 oder 2 Eßlöffel voll von dem Eßig des Dragons an eine Sauce (Sous) oder zu einem Ragout, so hat man den besten Geschmack von der Sauce.

Senft mit Eßig.

Man macht einen Schoppen Eßig mit einem halben Pfund Zucker siedend. Wann er abgekühlt und nur noch warm ist, wird ein Bierling halb gelbes halb braunes Senstmehl in eine Schüssel genommen, und mit dem Eßig anaerührt. Ist der Senft wie ein ringer (dünner) Spazentaig, so muß er eine starke halbe Stunde gerührt werden. Hierauf wird immer wieder ein wenig Eßig daran gegossen, und so fortgerührt, bis der gekochte Zucker zu Ende ist. Alsdann hat der Saft seine rechte Dicke und kan aufbehalten werden, so lang man will. Die Ursache, warum der Senft stark gerührt werden muß, ist, daß er nicht so rauh wird.

Senft mit Most.

Zur Herbstzeit, wann der Most noch ganz süß ist, kocht man das, was man im Sinn hat zuzusetzen, bis auf den zten Theil ein, läßt ihn über Nacht stehen, gießt das Helle in Boutheillen, stopft sie fest zu, und behält sie zum Gebrauch auf. Soll Senft davon gemacht werden, so macht man den eingekochten Most wieder warm, und rührt ihn eben so lang wie den von Essig. Zur Boutheille Senft werden anderthalb Bierling Senft halb gelber und halb brauner genommen.

Preßkopf.

Ein halbes oder ganzes Rindsmaul kocht man im Salzwasser recht weich, einen halben Schweinskopf, 4 Schweinsohren nebst 2 Schweinszungen ebenfalls im Salzwasser weich, und siedet eine geraucherte Rindszunge auch weich. Wann das Fleischwerk sich von den Beinen losschält, ließt man sie sauber von dem Fleisch aus, säubert das Maul von dem Unreinen, schält die Zungen, thut dann alles zusammen bis auf die geraucherte Zunge in eine Kastrol, die klein geschnittene Schale von einer halben Citrone, ein halbes Raffelölfelein grob gestoffenen Pfeffer, ein wenig Nägelein und etwas Muscatnus dazu, gießt einen Schoppen guten Essig und von der gefottenen Brühe, welche kein Fett hat, so viel darüber, bis es recht über das Fleisch gehet, setzt es auf Kohlen, läßt es