

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, 1840

Eingemachtes mit Essig.

urn:nbn:de:bsz:31-55098

Eingemachtes mit Essig.

Johannisbeeren in Essig.

Die Beeren werden abgezupft, in ein Zuckerglas gethan, einige Hände voll gestoßener 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 Zimmet und Gewürznelken, nimmt die Beeren in eine Schüssel, schüttet den Essig siedend darüber, und läßt sie abermals 2 Tage stehen, gießt den Essig noch einmal ab, siedet ihn eine Viertelstunde, thut dann die Beeren 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 Maaß Essig nimmt man ein halbes Pfund Zucker.

Pflaumen in Essig einzumachen.

Die kleinen Pflaumen, welche Haber-Pflaumen genannt werden, zupft man ab, und thut sie in ein Zuckerglas. Hält das Glas eine Maaß, und ist es voll Pflaumen, so wird eine halbe Maaß Essig mit einem halben Pfund Zucker, etwas Gewürznelken und Zimmet gesotten, lauwarm über die Pflaumen geschüttet, den andern Tag wieder abgossen, noch einmal gesotten, und wie das erste Mal aufgegossen. — Ebenso werden auch die Schlehen (Pflizen) eingemacht, nur daß mehr Zucker dazu nöthig ist.

Pflaumen (Zwetschgen) in Essig.

Die Pflaumen werden, ohne daß sie berührt werden, mit einer Scheere von dem Baume in

528 Eingemachtes mit Essig.

ein Zuckerglas geschnitten, damit sie das Blaue nicht verlieren. Zu einer halben Maaß gutem Wein-Essig nimmt man 3 Viertelpfund (24 Loth) Zucker, einige Stückchen Zimmet und einige ganze Gewürznelken, läßt dieß zusammen kochen, schäumt es rein ab, und gießt es, wann es kalt ist, über die Pfau- men, bindet das Glas mit einer Blase und doppeltem Papier fest zu, und verwahrt dasselbe an einem kühlen Ort. Ebenso werden auch die Weichsel- kirsch en und Johannisbeeren eingemacht.

Pfeffer-Gurken in Essig.

Es werden große Salz-Gurken dazu genommen, diese rein geschält, in vier Theile geschnitten, die Kerne ganz herausgeschnitten, einige Stunden in Salzwasser gelegt, dann in kochendes Wasser gethan, einige Minuten darin gelassen, wieder in kaltes Salzwasser gethan, wenn sie kalt sind, auf ein reines leinenes Tuch zum Abtrocknen gelegt, dann in ein Zuckerglas, und zwischen 4—5 Lagen 10—12 weiße Pfeffer-Kerne gethan, und zum Ganzen 3—4 Stückchen Knoblauch, eine ganze Zwiebel, 3—4 Lorbeerblätter, ein wenig Muskatblüthe und ein Stückchen Spanischer Pfeffer genommen. Hier- auf läßt man weißen Wein-Essig mit ein wenig Salz aufkochen, verschäumt ihn, läßt ihn kalt werden und gießt ihn über die Gurken, spannt nun einige Holz-Stückchen oben über das gefüllte Glas, damit die Gurken immer im Essig liegen, und bindet es mit einer Blase und einem Papier zu, und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

Pfirsiche im Essig.

Die Pfirsiche 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

Eingemachtes mit Essig. 529

daß er über die Pflirsche geht, mit etwas Muskatblüthe, 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, wann er erkaltet ist, darüber, und bindet es gut zu. — Zu Kindfleisch mit einer sauren Sauce kann man solch' einen Pflirsich zerschneiden und dazu thun.

Spargeln in Essig.

Die Spargeln werden, so weit sie weich sind, abgebrochen, rein gepuzt, in Salzwasser nicht zu weich gekocht, in kaltes Wasser gethan, auf ein leinenes Tuch gelegt, damit sie darauf gut abtrocknen, und nun Lagenweise in ein Glas gethan, 24—30 Pfefferkern, 2 Stückchen Knoblauch, 2 Lorbeerblätter, 1 kleine weiße Zwiebel dazu genommen, mit abgekochtem Essig kalt aufgefüllt, mit einer Blase und Papier zugebunden, und an einen kühlen Ort gestellt.

Geschnittene Kukkumern (Gurken).

Die Kukkumern 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 eingesalzen, und nach einer Stunde ausgedrückt. Nun nimmt man einige länglich geschnittene Chalottenzwiebeln, einen starken Eßlöffel voll gelbe Senfkörner, etwas grob gestoßenen Pfeffer und einige Salbeiblätter, mischt dieß Alles unter die Kukkumern, legt sie alsdann in einen Hasen (Topf) oder in ein Glas recht fest ein, und gießt recht guten Wein-Essig darüber. So halten sie sich ein ganzes Jahr. Wenn sie auf den Tisch gegeben werden, wird etwas gutes Baum- oder Provenzer-Dehl darüber gegossen.

530 Eingemachtes mit Essig.

Krautsalat im Winter aufzubewahren.

Recht fein geschnittenes Kraut salzt man in einem 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, welche zuvor halb weich gesotten und dann wieder zu Rädchen länglich geschnitten sind, ebenso lang in Essig eingeweicht. Hierauf drückt man das gesalzene Kraut recht fest aus, schüttelt es aus, nimmt einen steinernen oder glastrten 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 Dehl angemacht. Wer will, kann auch noch ein wenig Kümmel daran thun. Und dann ist der Salat fertig. — Der Hasen muß jedes Mal sogleich wieder zugemacht und gut verwahrt werden.