

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Allgemeines Kochbuch oder Anleitung zur geschmackvollen Zubereitung von Speisen, Backwerk, Getränken, so wie zum Einmachen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe ; Baden, 1834

In Essig eingemachte Früchte.

urn:nbn:de:bsz:31-55144

651. Erdbeer-Marmelade, um im Winter Gefrorenes zu machen.

Nehme schöne reife Erdbeere und drücke sie durch ein feines Sieb, dann versüße dieselben mit fein gestoßenem Zucker, fülle sie dann in Gläser und bewahre sie im Keller auf; diese Marmelade kömmt nun im Winter mit Zusatz von etwas weißem Wein und Zitronensaft jenem im Sommer gleich.

In Essig eingemachte Früchte.

652. Kirschen in Essig.

Dazu wird die Wein- oder Weichselkirsche genommen, welche man, nachdem die Stiele halb weggeschnitten, in Gläser legt; dann nehme man guten Weinessig, auf eine Maas Essig $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, ein Loth Zimmt und ein Loth Gewürznelken; lasse dieß zusammen aufkochen, gut abgeschäumt, dann vom Feuer gethan, und wenn es ganz kalt ist, mit dem Gewürz über die Kirschen gegossen, das Glas zugebunden und aufbewahrt.

653. Zwetschgen in Essig.

Die Zwetschgen werden mit den kleinen Stielchen vom Baum genommen, jedoch mit Vorsicht, damit man ihre blaue Farbe nicht abreibe; dann in die Gläser gelegt und den Essig dazu gemacht wie bei den Kirschen Nr. 652.

654. Kapuziner-Gresse.

Von dieser werden die Saamenkörner genommen, wenn sie noch grün sind, dann mache man guten Wein-

Essig mit etwas Pfeffer kochend und gieße denselben heiß darüber; ist es erkühlt, dann werden sie in Gläser gefüllt, zugebunden und im Keller aufbewahrt.

655. Girlizen oder Judenkirschen in Essig.

Wird gemacht wie Nr. 652.

656. Gurken in Essig.

Man wählt vorzüglich die sehr kleinen Gurken dazu; diese werden, nachdem man sie am Stengel und an der Spitze sehr dünn gestutzt hat, ins frische Wasser gelegt; wenn dieselben rein gewaschen sind, werden sie auf ein Tuch gelegt, von da in steinerne Töpfe gethan und mit Weinessig ganz voll übergossen; nach vier Tagen wird der Essig abgeseiht, um ein Drittel vermehrt, dann bis auf die erste Quantität eingekocht, und kochend heiß über die Gurken gegossen; nach vier Tagen wird der Essig abermals herabgeseiht, dann aber mit gehörig Salz, einigen Schalotten, etwas Zucker, Pfeffer und Nelken nebst Meerrettig aufgekocht und über die Gurken gegossen; den andern Tag werden sie in Gläser gefüllt, gut zugespöpft und hierauf an einem kühlen Orte aufbewahrt.

657. Grüne Bohnen in Essig.

Man wähle die Bohnen, wenn sie noch ganz klein sind; diese werden dann mit einem feinen Tuch behutsam abgerieben, an den Stengeln und am Ende leicht gestutzt, alsdann wie die Gurken Nr. 656 behandelt.

658. In Dunst eingemachte Kirschen.

Dazu wähle man große schwarze Kirschen, welche auch trocken seyn müssen; zupfe sie von den Stielen ab und gebe sie hierauf in Bouteillen, welche weite Mündungen haben; sind die Bouteillen angefüllt, so werden sie zugespöpft und mit einer Blase überbunden; dann nehme man einen Kessel, welcher die Höhe der Bouteillen hat, und stelle dieselben hinein, dazwischen gebe man Heu, damit sich die Bouteillen nicht zusammen stoßen können. Hierauf fülle man den Kessel mit frischem Wasser an, setze ihn zum Feuer und lasse sie einigemal aufkochen; dann vom Feuer genommen und in dem Wasser kalt werden lassen; nachdem herausgenommen und an einem kühlen Orte aufbewahrt. So halten sie sich Jahre lang und können im Winter zu Kuchen verwendet werden.

