

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollkommenes Kochbuch oder Anleitung zur ökonomischen und geschmackvollsten Zubereitung von Speisen, Backwerk, Gefrorenem, so wie zum Einmachen und Trocknen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe, 1844

In Essig eingemachte Früchte.

urn:nbn:de:bsz:31-55155

In Essig eingemachte Früchte.

825. Champignons aufzubewahren.

Dazu nehme man schöne Champignons, reinige sie, setze dann in einem großen Geschirr etwas Wasser zum Feuer und salze dieses. Wenn nun das Wasser kocht, werden die Schwämme hinein geworfen, einige Mal aufgekocht und dann abgeseiht; nun lasse man sie auf einem Tuche verkühlen. Ist dies geschehen, so werden sie in Gläser oder steinerne Hasen gefüllt und vorher gekochter und wieder erkalteter Weinessig daran gegossen. Das Glas oder der Hasen muß aber ganz mit Essig angefüllt seyn, damit die Champignons im Essig liegen, und so aufbewahrt kann man dieselben zu allen Saucen verwenden.

826. Kirschen in Essig.

Dazu wird die Wein- oder Weichselkirche genommen, welche man, nachdem die Stiele halb weggeschnitten worden, in Gläser legt; dann nehme man guten Weinessig, auf eine Maß Essig ein halbes Pfund Zucker, 1 Loth Zimmt und 1 Loth Gewürznelken; lasse dies zusammen aufkochen, schäume es gut ab, dann vom Feuer genommen, verkühlen lassen und mit dem Gewürz über die Kirschen gegossen, das Glas zugebunden und aufbewahrt.

827. Girligen oder Judenkirschen in Essig.

Wird gemacht wie Nr. 826.

828. Zwetschgen in Essig.

Die Zwetschgen werden mit den Stielen vom Baume 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. 826.

829. Kapuziner-Kresse.

Von dieser werden die Samentörner genommen, wenn sie noch grün sind; dann mache man guten Weinessig mit etwas Pfeffer kochend und giesse denselben heiß darüber; ist er verfühlt so thue man sie in Gläser, binde diese zu und bewahre sie im Keller auf.

830. Gurken in Essig.

Man wähle dazu die sehr kleinen Gurken, diese werden, nachdem man sie am Stengel und an der Spitze sehr dünn gestutzt hat, in's 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 4 Tagen wird der Essig abgeseiht, um ein Drittel vermehrt, dann bis auf die erste Quantität eingekocht und kochend über die Gurken gegossen; nach 4 Tagen wird der Essig abermals abgeseiht, dann aber mit gehörigem Salz, einigen Charlotten, etwas Zucker, Pfeffer, Nelken und Meerrettig aufgekocht und über die Gurken gegossen; den andern Tag werden sie in Gläser gefüllt, gut zugesperrt und hierauf an einem kühlen Orte aufbewahrt.

831. Grüne Bohnen in Essig.

Man wähle die Bohnen, welche noch ganz klein sind; diese werden dann mit einem feinen Tuch behutsam abgerieben, an den Stengeln und an der Spitze leicht gestutzt und alsdann wie die Gurken bei Nr. 830 behandelt.

Getränke.

832. Mandelmilch-Essenz.

Man nehme 24 Loth süße und 4 Loth bittere Mandeln, giesse kochendes Wasser dazu und schäle sie, dann werden