

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

V. Früchte in Essig.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

V. Früchte in Essig.

78. Aprikosen in Essig. 2½ Kilogramm reife, nicht weiche Aprikosen, 1 Kilogramm Zucker, ¼ Liter Weinessig, 4 Gramm in Stückchen geschnittener Zimt, 3 Gramm Nelken und 2 fingerlange Stücke Ingwer. — Essig und Zucker schäume man, nehme ihn vom Feuer und lasse die abgeschälten und entsteinteten Aprikosen darin durch und durch heiß werden. Dann lasse man sie auf einem Durchschlag abtropfeln, lege sie mit den abgeschälten Aprikosenernen, Zimt und Nelken in ein Einmacheglas, lasse den Essig mit Zucker und Ingwer dicklich einkochen und gieße ihn kalt über die Aprikosen. Nach Verlauf von einigen Tagen wird der Saft nochmals eingekocht, was nach einiger Zeit nochmals wiederholt werden muß. Beim Zubinden der Gläser richte man sich nach Nr. 3.

79. Zwetschen oder Pflaumen in Essig. 2½ Kilogramm reife Zwetschen oder blaue Pflaumen wäscht man mit einem Tuche sauber ab. Dann kocht man 1 Liter Weinessig mit 250 Gramm Zucker auf, gibt, sobald er klar ist, die Pflaumen hinein und läßt sie 2—3mal darin hochkochen, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, tut sie in die Gläser und gibt ein wenig ganzen Zimt und Nelken dazwischen. Den Essig läßt man noch ein wenig einkochen und gießt ihn, wenn er erkaltet ist, auf die Pflaumen.

80. Geschälte Pflaumen oder Zwetschen in Essig. Man schält die Pflaumen, kocht unterdessen guten Weinessig und läßt ihn erkalten. Nun bedeckt man den Boden des Einmacheglases mit fein gestoßenem Zucker, legt eine Schicht Pflaumen darauf und wieder Zucker und fährt so fort, bis das Glas gefüllt ist; hin und wieder legt man ein Stückchen ganzen Zimt und einige Nelken dazwischen und gießt zuletzt den erkalteten Essig darauf. Dann bindet man die Gläser zu und kocht sie ½ Stunde im Wasserbade, worauf man sie in dem Wasser erkalten läßt. Nach einigen Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn zu dünnem Sirup ein und gießt ihn erkaltet über die Zwetschen. Das Einkochen des Essigs wiederholt man so oft, bis der Essig auf den Zwetschen nicht mehr dünner wird.

81. Saure Kirschchen oder Morellen in Essig. Man schneidet von 5 Kilogramm sauren Kirschchen die Stiele zur Hälfte ab, legt sie in ein Einmacheglas, kocht ½ Liter Weinessig mit 1 Kilogramm Zucker, 5 Gramm gutem, in Stückchen geschnittenem Zimt und 5 Gramm Nelken und schüttet ihn erkaltet über die Kirschchen. Nach einigen Tagen kocht man den Essig wieder auf und füllt ihn halb warm auf die Kirschchen. Das Aufkochen wiederholt man nochmals nach einigen Tagen und gießt nun den Essig kochend über die Kirschchen.

82. Weiße Birnen in Essig. Hierzu eignen sich am besten die Bergamottebirnen, die man schält, von den Kerngehäusen befreit und mit kleinen Stückchen ganzem Zimt und Nelken, denen man die Köpfe ausgebrochen hat, spickt. Man rechnet auf 2 Kilogramm Birnen 2 Liter Essig und 1 Kilogramm Zucker. Man kocht den Essig mit dem Zucker klar, tut die geschälten Birnen hinein und läßt sie darin weich kochen, worauf man die Birnen behutsam herausnimmt, in ein Porzellangefäß legt und den Essig darauf gießt. Man läßt die Birnen, gut zugebedt, bis zum anderen Tage stehen, gießt den Essig ab, kocht ihn auf und gießt ihn wieder auf die Birnen. Am dritten Tage kocht man den Essig nochmals auf, legt, sobald er kocht, die Birnen hinein und läßt sie nochmals mit aufkochen. Nachdem sie erkaltet sind, tut man sie mit dem Essig in die Gläser.

83. **Senfbirnen.** Hierzu eignet sich am besten die lange schmale Kaiserkrone. Man reibt die Birnen sauber ab, setzt sie ungeschält mit kaltem Wasser an und kocht sie so lange, bis sie sich leicht durchstechen lassen. Auf 5 Kilogramm Birnen nimmt man nun folgende Zutaten: 2 Stangen Meerrettich, gut gereinigt und in Scheiben geschnitten, 10 Lorbeerblätter, 20 Gramm Gewürzkörner, 20 Gramm schwarze Pfefferkörner, 20 Gramm Nelken und 200 Gramm weißen, gemahlenden Senf, den man mit 3 Liter Essig anrührt. Nachdem die Birnen erkaltet sind, legt man sie in einen Steintopf, streut die angeführten Gewürze dazwischen und gießt den Essig mit dem Senf über die Birnen. Man bindet den Topf zu und stellt ihn in einen luftigen Keller.

84. **Hagebutten in Essig.** 1 Kilogramm Hagebutten, ½ Liter Weinessig, 500 Gramm Zucker, 2 Gramm Zimt und ebensoviel Nelken. Die Hagebutten werden nach Nr. 37 vorgerichtet und halb gar gekocht. Dann schäumt man Essig und Zucker, gibt die Früchte nebst dem Gewürz hinein und verfährt weiter wie in Nr. 37 angegeben.

85. **Brombeeren in Essig.** Auserlesene, große Brombeeren übergießt man mit gutem Weinessig, so daß er reichlich darüber steht, und läßt sie darin über Nacht stehen. Am anderen Tag süßt man den Essig reichlich mit Zucker, kocht ganzen Zimt und Nelken mit und gießt den Essig heiß über die Beeren. Am folgenden Tage kocht man den Saft abermals, läßt die Beeren einmal mit hochkochen, nimmt sie heraus, kocht den Saft noch ¼ Stunde und gießt ihn über die Früchte.



Gartenbrombeere.

86. **Walnüsse in Essig.** Die grünen Walnüsse werden mehrmals mit einer Stopfnadel durchstochen, 24 Stunden in kaltes Wasser gelegt, darnach mit frischem Wasser abgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Nun kocht man guten Weinessig mit ganzem Pfeffer, Nelken und Zitronenschale auf, läßt ihn erkalten und gibt ihn durch ein Sieb über die Walnüsse. Am zweiten Tage läßt man den Essig aufkochen und gießt ihn heiß über die Nüsse; wenn man ihn am dritten Tage kurze Zeit hat kochen lassen, tut man die Nüsse hinein und läßt sie aufkochen, füllt sie heiß in die Gläser und verbindet diese, nachdem sie ausgekühlt sind. Die Nüsse bilden eine pikante Beigabe zu gekochtem Fleisch und Braten.

87. **Melone in Essig.** 2 Kilogramm Melonen, ½ Liter Weinessig, 750 Gramm Zucker, 4 Gramm in Stückchen geschnittener Zimt, ebensoviel weiße Pfefferkörner, einige Stücke Ingwer, etwas Zitronenschale und 12 Nelken ohne Köpfschen. — Die gereifte Frucht wird geschält und halb durchgeschnitten, nachdem mit einem silbernen Löffel das Mark herausgenommen ist, in fingerlange und ebenso breite Stücke geschnitten, in ein Einmacheglas gelegt und mit Weinessig bedeckt. So lasse man sie bis zum anderen Tage stehen, gieße den Essig ab, nehme zu ½ Liter desselben 500 Gramm Zucker, koche und schäume ihn, füge die genannten Gewürze hinzu, lasse den Essig etwas einkochen, nehme ihn vom Feuer, lege die Melone hinein, lasse sie kochen, bis sie glasig erscheint, und fülle sie in ein Glas. Dies wiederhole man in einem Zeitraum von 8 Tagen noch zweimal; beim letzten Male wird der Essig sirupähnlich eingekocht.

88. **Kürbis in Essig.** 2 Kilogramm geschälter Kürbis, 1 Kilogramm Zucker, ½ Liter Weinessig, etwas ganzer Zimt und etwas Nelken. Der Kürbis wird in fingerlange Stücke geschnitten oder mit einem Gemüsebohrer in

runde Stücke gebohrt, worauf man ihn 48 Stunden in so viel Biereffig legt, daß er gerade damit bedeckt ist. Darnach läßt man den Kürbis gut ablaufen und tut ihn in den Zucker, den man mit dem Weineffig klar gekocht hat. Nachdem man das Gewürz hinzugefügt hat, läßt man den Kürbis kochen, bis er klar wird. Nun tut man ihn in die Gläser, läßt den Saft noch die einkochen und schüttet ihn über den Kürbis. Das Einkochen des Saftes wiederholt man im Verlaufe einer Woche noch zweimal. Das erste mal gießt man den Saft abgekühlt darüber und das zweitemal ertaltet.



Bronzefarbiger Kürbis.

89. Zuckergurken. 1½ Kilogramm Gurken, 750 Gramm Zucker, ¼ Liter Weineffig, 8 Gramm weiße Pfefferkörner, 4 Gramm Zimt und ein paar Stücke Ingwer. — Völlig ausgewachsene grüne Gurken, am besten Schlangengurken, werden geschält, der Länge nach durchgeschnitten und, nachdem die Kerne samt dem Mark mit einem silbernen Löffel herausgenommen sind, entweder in fingerbreite Stücke geschnitten, oder mit blechernen Ausstechern in Figuren, wie schrägwinkelige Vierecke, Dreiecke, Halbmonde ausgestochen. Alsdann werden die Gurken gewogen und gewaschen. — Man stelle sie nun mit Biereffig aufs Feuer, lasse sie aufkochen und ablaufen und gebe sie in den mit Zucker und Gewürz kochenden Weineffig. Nachdem sie einige Minuten darin gekocht haben, lege man sie in ein Einmacheglas, koche die Brühe etwas ein und gieße sie, zwar nicht kochend, aber doch warm, auf die Gurken. Nach Verlauf von 4—8 Tagen wird der Essig nochmals eingekocht und kalt auf die Gurken gegossen, was noch einmal wiederholt werden kann. Darnach wird das Glas weiter nach Vorschrift behandelt.

90. Aufgerollte Gurken. 2 Kilogramm Gurken, ½ Liter Weineffig, 500 Gramm Zucker, 3 Gramm Nelken, ebensoviel Zimt und halb so viel Muskatblüte. Man nimmt hierzu kleine Schlangengurken, die man sauber wäscht, schneidet sie ungeschält der Länge nach kreuzweis durch, macht die Kerne heraus und kocht sie, nachdem man sie gewogen, in Biereffig halb weich. Der Weineffig wird nun mit dem Zucker gekocht, die Gurken werden aufgerollt, mit dem angegebenen Gewürz durchstochen, so daß die Röllchen zusammenhalten, in einen Steintopf gelegt und mit dem kochenden Essig übergossen. Sie müssen gänzlich damit bedeckt sein. Nach 2—3 Wochen wird der Essig noch einmal stark eingekocht und lauwarm auf die Gurken geschüttet.

91. Kleine Essiggurken. Zu einem 5 Liter großen Topf kleiner Gurken rechnet man 200 Gramm Salz, 250 Gramm Perlzwiebeln oder andere ganz kleine Zwiebeln, 125 Gramm Meerrettich, in glatte, gleichmäßige Scheiben geschnitten, 30 Gramm trockenen Ingwer, 15 Gramm weiße Pfefferkörner,

8 Gramm Nelkenpfeffer, 12 Lorbeerblätter, 2 Handvoll Dill und 1 Handvoll Estragon. — Grüne Schlangengurken sind zum Einmachen die besten. Sie werden in frischem Wasser rein abgewaschen, mit Salz bestreut und 12 Stunden hingestellt. Die Perlzwiebeln werden mit Salz abgerieben, bis alle Häute entfernt sind. Man legt die Gurken mit den Gewürzen und Kräutern lagenweise in einen Steintopf, der neu oder nur zum Einmachen der Gurken benutzt ist. Dann bedeckt man die Gurken mit rohem Weinessig, wodurch sie eine grünere Farbe behalten, schüttet nach 14 Tagen den Essig ab, kocht und schäumt ihn, gießt ihn kalt auf die Gurken, versieht den Topf nach Nr. 93 mit Schiefer und Stein, bindet ihn zu und stellt ihn an einen kühlen luftigen Ort.

92. Sengurken. Man schält die Gurken, teilt sie in Viertel, nimmt das Kerngehäuse heraus, schneidet sie in ansehnliche, nicht zu dünne Stücke, bestreut sie mit Salz und läßt sie über Nacht in einem Porzellangefäß stehen. Am andern Tage trocknet man sie mit einem Tuche ab und bestreut sie mit weißen Senfförnern, ein wenig weißem Pfeffer, würfelig geschnittenem Meerrettich und kleinen Perlzwiebeln. Nun kocht man guten Weinessig mit etwas Salz und ein paar Stielen Estragon auf, läßt ihn erkalten und gießt ihn mit dem Estragon über die Gurken. Am zweiten Tage gießt man den Essig ab, kocht ihn etwas ein und gibt ihn kochend auf die Gurken; wenn man ihn am dritten Tage nochmals kocht, gibt man die Gurken hinein und läßt sie einmal hochkochen. Hierauf kommt alles zusammen in die Gläser, und diese werden, sobald die Gurken ausgekühlt, mit Pergamentpapier zugebunden. Man gibt die Gurken zu Braten oder verwendet sie auch wohl zu Ragouts und Saucen.



Einmachegurke



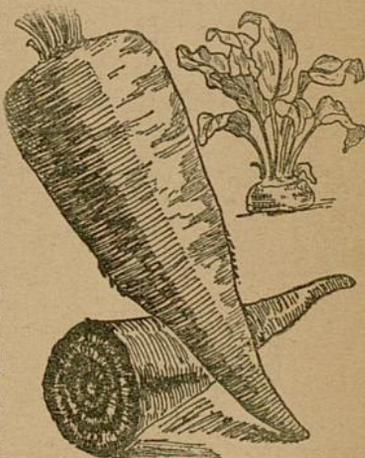
93. Salzgurken. Zu einem 10 Liter-Faß nimmt man ungefähr 3 Liter hartes Wasser, am besten Brunnenwasser und 50 Gramm Salz auf je 1 Liter, ferner in reichlicher Menge Dill, Meerrettich, Estragon, Kirschlorbeer, Basilikum, Weinblätter, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer. — Man nimmt kleine Gurken, die noch keine Kerne haben und fest, grün und ohne Flecke sind. Sie werden abgspült,

24 Stunden in Brunnenwasser gelegt und dann mit den Kräutern und Gewürzen lagenweise so fest in das Faß gepackt, daß keine Lücken entstehen. Unten und oben kommt eine Lage Kräuter. Unten des löst man das Salz in kaltem Wasser völlig auf, wobei man gut umrührt, und schüttet die Lase auf die Gurken, die reichlich davon bedeckt sein müssen. Dann läßt man das Faß vom Böttcher zuschlagen. Es muß im Boden ein geschlossenes Spundloch haben, das man von Zeit zu Zeit öffnen kann, um nötigenfalls Salzwasser nachzugießen, da die Brühe nach und nach etwas verschwindet. So stellt man das Faß in den Keller und kehrt bald jede Woche einmal die untere Seite nach oben. Beim Gebrauch wird der Boden herausgenommen und eine Schieferplatte darüber gelegt, die mit einem kleiner Stein nur so viel beschwert wird, daß die Gurken, die sich in der Brühe heben, niedergehalten werden. Der etwa entstehende Schimmel oder

Rahm wird wie bei den eingemachten Gemüsen abgenommen und das Faß sauber gehalten.

94. Pfeffergurken oder Znamer Gurken. Kleine, fingerlange Gurken werden sauber gewaschen, abgetrocknet und 24 Stunden in Salz gelegt, dann wieder getrocknet, mit Kirschblättern und Dill in einen Steintopf gelegt und mit gekochtem Essig und Wasser begossen; $\frac{1}{4}$ Essig, $\frac{3}{4}$ Wasser. Hiermit können sie 8 Tage stehen. Inzwischen kocht man den Essig aber öfter auf und gießt ihn kochend auf die Gurken; dann werden die Gurken auf ein Sieb gelegt und die Kräuter herausgenommen. Der Essig wird mit frischen Kirschblättern, Lorbeerblättern, schwarzem Pfeffer, etwas Dill und etwas Zucker aufs Feuer gesetzt, zweimal aufgekocht und auf die Gurken gegossen. Nachdem diese ausgekühlt, bindet man die Steintöpfe mit Pergamentpapier zu. Wenn man größere Portionen davon einmacht, kann man die Gurken auch in kleine Fäßchen legen.

95. Mixed Pickles oder gemischte Essiggemüse. Zu diesem Eingemachten nimmt man junge, kleine Mohrrüben, junge Schotenkerne, kleine, recht feste Rosenkohlknospen, die festen Herzen des Wirsingkohls, recht weißen Blumenkohl, kleine, recht grüne Gurken, feine Salatbohnen und junge Maiskolben; ferner Perlwiebeln, Radieschenschoten, Samen der Kapuzinerkresse, Zitronenscheiben, Meerrettichscheiben, Estragon, Dill, Lorbeerblätter und ganzen Pfeffer; endlich guten Weinessig, der aber nicht zu scharf sein darf; man versetzt ihn gegebenenfalls mit abgekochtem Brunnenwasser. — Die Gemüse werden sämtlich gepulvt, gewaschen und einzeln in Wasser nicht zu weich gekocht, hierauf zum Abtropfen auf ein Sieb getan und zum Verkühlen auf Teller gelegt. Die Zwiebeln salzt man vor dem Kochen für einige Stunden ein und reibt sie dann mit einem sauberen Tuche ab. Nun legt man die Gemüse untereinander gemengt in die Einmachegläser, legt schichtweise von den obengenannten Gewürzen dazwischen und übergießt sie mit so viel Essig, daß er übersteht. Die Gläser werden mit feuchter Schweinsblase luftdicht zugebunden.



Rote Salatrübe.

96. Rote Rüben oder Beete. Man wäscht die roten Rüben, ohne sie im geringsten zu beschneiden, da sie sonst an Saft verlieren, recht sauber ab und kocht sie in Wasser weich. Nachdem sie ein wenig verkühlt sind, streift man die Haut ab, läßt sie vollständig erkalten und schneidet sie in Scheiben. Dann legt man sie in einen Steintopf, streut würfelig geschnittenen Meerrettich, Kochkummel und Gewürznelken dazwischen und gießt so viel mit etwas Salz abgekochten und wieder erkalteten Essig darüber, daß sie damit bedeckt sind.

