Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

C. Früchte in Essig.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

8. **Quittengelee mit Marmelade.** Die reifen Quitten werden mit einem reinen Tuche abgerieben, in Schnitze geschnitten und mit soviel Wasser weichgekocht, daß solches darübergeht. Sind sie nun gut weich, so läßt man sie durch ein Tuch abtropfen. Auf $^1/_2$ Liter Saft nimmt man 1 Pfund Zucker, kocht beides zusammen in einer Messingpfanne, bis die richtige Dicke zu Gelee erreicht ist. Die abgetropften Quittenschnitze werden durch ein Haarsieb getrieben. Auf 1 Pfund Mark werden $^3/_4$ Pfund Zucker geläutert, die Quitten dazugegeben und unter rühren dickgekocht.

9. **Apfelgelee.** Unreife und gefallene Äpfel, auch rote, werden geteilt, gewaschen und mit Wasser weichgekocht, in ein Tuch geschüttet und abgetropft. Zu $^1/_2$ Liter Saft gibt man $^1/_2$ Pfund Zucker und 1 Stange Vanille, kocht den Saft, bis er steif wird, unter fleißigem abschäumen. Man läßt das Gelee verkühlen, füllt es in Gläser oder Steintöpfe, bindet diese gut zu und bewahrt sie an einem reinluftigen, trockenen Orte auf.

10. **Birnengelee** läßt sich auf dieselbe Weise zubereiten. Das zurückbleibende Mark gibt, durchgetrieben, und mit geläutertem Zucker (auf 1 Pfund Mark $^3/_4$ Pfund Zucker) unter stetem rühren gut steifgekocht (das Abschäumen nicht vergessen) eine sehr gute Marmelade. Bei Äpfeln kocht man nach Belieben etwas Vanille, bei Birnen ein wenig Sternanis mit.

11. **Kirschengelee.** Halb süße, halb saure Kirschen werden entstielt und entsteint und über Nacht in einer Schüssel zugedeckt stehengelassen. Der Saft wird dann ausgepreßt, solange er klar ist. Auf $^1/_2$ Liter Saft läutert man 350 g Zucker, gibt den Saft nebst einem Teil geschälter Kirschkerne dazu und kocht das Gelee etwa $^1/_4$ Stunde. Es wird dann durchgeseiht und in Gläser gefüllt.

C. Früchte in Essig.

1. **Heidelbeeren.** Die gelesenen und gewaschenen Heidelbeeren läßt man auf einem Sieb gut abtropfen. Auf 8 Liter Beeren läutert man 3 Pfund Zucker mit $^3/_8$ Liter feinem Weinessig zu einem dünnen Syrup, gibt die Heidelbeeren hinein

und läßt sie einige Zeit darin kochen und verrührt sie mit 4 g gestoßenem Zimt. Dann nimmt man sie vom Feuer, rührt sie vor dem völligen Erkalten nochmals durch, füllt sie in Gläser oder Steintöpfe, belegt sie mit einem getränkten Papier und bindet sie zu.

2. **Johannisbeeren.** Die Beeren streift man mit der Gabel von den Stielen ab, wäscht sie und läßt sie abtropfen. Auf 1 Pfund Beeren werden $^1/_2$ Pfund Zucker, $^1/_2$ Liter Essig, $^1/_2$ Stange ganzer Zimt und einige Nelken zusammen gekocht, gut abgeschäumt und warm über die Beeren gegossen. Am folgenden Tag wird der Saft abgegossen, aufgekocht und wieder über die Beeren gegossen; ebenso am 3. Tage. Hierauf kocht man alles zusammen noch etwa 10 Minuten, füllt es in einen Steintopf und bindet ihn nach dem Erkalten zu.

3. **Brombeeren in Essig.** Auserlesene schöne Brombeeren übergießt man mit gutem Weinessig, sodaß sie damit bedeckt sind und läßt sie über Nacht stehen. Anderntags wird der Essig abgegossen, mit reichlich Zucker, ganzem Zimt und Nelken gekocht, abgeschäumt und heiß über die Brombeeren gegossen. Folgendentags werden die Beeren mit dem Saft kurz aufgekocht, mit dem Schaumlöffel herausgenommen und der dicklich eingekochte Saft darübergegossen.

4. **Kirschen.** Hierzu nimmt man große, schöne, doch nicht zu reife Kirschen, schneidet die Stiele in der Hälfte ab, wäscht die Kirschen, läßt sie gut abtropfen und füllt sie möglichst dicht in Gläser. Auf $^1/_2$ Liter Essig nimmt man $^1/_2$ Pfund Zucker, kocht beides zusammen nebst Nelken und Zimt einigemale auf und gießt es nach dem Erkalten über die Kirschen, sodaß diese von dem Essig bedeckt sind. Dann bindet man die Gläser zu, wiederholt das Aufkochen des Essigs nach 8 Tagen und bewahrt die gut zugebundenen Gläser auf.

5. **Birnen.** Nicht zu weiche Bergamotten werden geschält und halbiert, das Kernhaus wird entfernt. Auf 2 Pfund Birnen werden 440 g Zucker in $^1/_2$ Liter Weinessig geläutert,

die Birnen legt man hinein, gibt 1 Stange ganzen Zimt, einige Gewürznelken und die Schale einer halben Zitrone hinzu und kocht sie weich. Dann legt man sie in einen Steintopf, kocht den Essig zu einem Syrup, seiht ihn durch und gibt ihn über die Birnen. Nach einigen Tagen kocht man den Essig nochmals auf, schüttet ihn nach dem Erkalten über die Birnen und wiederholt dies nach Verlauf einer Woche abermals. Dann bindet man den Topf zu und verwahrt ihn.

6. **Bestebirnen.** 3 Pfund geschälte, halbierte Birnen kocht man in Wasser halbgar und gibt sie in kaltes Wasser zum abkühlen. 1 Pfund Zucker wird mit $^1/_2$ Liter Essig geläutert, dann gibt man die Birnen dazu und kocht sie darin bis sie weich sind.

7. **Zwetschen.** Die mit den Stielen gepflückten Zwetschen werden abgerieben und mit einer Nadel gestupft. Auf 2 Pfund Zwetschen kocht man 1 Pfund Zucker mit $^1/_2$ Liter Weinessig, ganzem Zimt und Nelken und schäumt gut ab. Die Zwetschen legt man in einen Steintopf und gießt den erkalteten Essig darüber. Am zweiten Tag wird der Essig abgegossen, aufgekocht und warm darübergegossen und am dritten Tag kochend. Nach dem Erkalten wird der Topf zugebunden.

8. **Preiselbeeren.** Zu 3 Liter gelesener Beeren nimmt man 1 Pfund Zucker, $^1/_8$ Liter Wein und $^1/_8$ Liter Weinessig. Der Zucker wird mit dem Wein und Essig geläutert, bis er zu spinnen anfängt, dann gibt man die Beeren hinzu und läßt sie mit Zimt und Nelken unter stetem rühren kochen, bis sie sulzig sind. Man füllt sie in den Steintopf, läßt sie erkalten und bindet den Topf gut zu.

9. **Preiselbeeren mit Äpfeln.** 1 Pfund Beeren, $^1/_2$ Pfund Zucker, $^1/_4$ Pfund feine Äpfelschnitze. Der Zucker wird mit Wasser leicht angefeuchtet und mit den Beeren und Äpfeln gekocht, bis die Beeren glasig sind. Man nimmt dann letztere heraus, läßt die Brühe noch mehr einkochen und gibt sie darüber.

10. **Preiselbeeren anderer Art.** Auf 2 Liter gutgelesener Beeren nimmt man 1 Pfund Zucker, $^1/_2$ Glas Wasser

und 4 mittelgroße, geschälte, in Schnitze geschnittene Birnen. Die Beeren läßt man mit dem Zucker und Wasser einigemale aufkochen, dann gibt man die Birnenschnitze hinzu und läßt sie unter fleißigem abschäumen garkochen.

11. **Gurken in Essig.** Grüne, halblange Gurken werden geschält, geteilt, in halbfingerlange Stücke geschnitten, gewaschen und gut abgetropft. Hierauf werden sie mit Fenchel, Pfefferkraut, Esdragon, Bohnenkraut und Basilikum in einen Steintopf geschichtet und jede Lage Gurken mit einem Teelöffel Pfeffer und 3 Teelöffeln Salz bestreut. Dann wird Weinessig mit Pfefferkörnern, Lorbeerblättern und einigen Nelken gekocht, heiß darübergegossen und nach dem Erkalten zugebunden. Nach Verlauf von 1—2 Wochen wird der Essig abgegossen, aufgekocht und kalt darübergegossen.

12. **Gurken in Essig und Zucker.** Große Gurken werden, nachdem sie geschält sind, der Länge nach geteilt und, nachdem das Kernhaus mit einem silbernen Löffel herausgenommen ist, in fingerlange Stücke oder in Blättchen geschnitten. Diese legt man kurze Zeit in frisches Wasser, kocht sie in halb Essig, halb Wasser einigemale auf, gibt sie zum abkühlen wieder in frisches Wasser und dann auf ein Sieb zum abtropfen. Nun werden auf 3 Pfund Gurken, $1^1/_2$ Pfund Zucker mit $^1/_2$ Liter Weinessig, ganzem Zimt und Nelken gekocht, bis der Zucker gut verschäumt ist. Die gutabgetropften Gurken legt man in einen Steintopf und gießt den kochenden Essig darüber. Am zweiten und dritten Tage wird der Essig wiederholt aufgekocht und darübergegossen. Sind die Gurken erkaltet, so werden die Töpfe zugebunden. Melonen werden ebenso zubereitet.

13. **Essiggurken.** Dazu nimmt man kleine, fingerlange Gurken, reibt sie mit einem Tuche ab oder wäscht sie, trocknet sie ab und bestreut sie in einer Schüssel stark mit Salz. So läßt man sie 24 Stunden stehen, schüttelt sie während dieser Zeit öfters um und trocknet sie dann gut ab. Man legt sie nun in einen Steintopf und gießt soviel gekochten und wieder

erkalteten Weinessig darüber, daß sie ganz damit bedeckt sind. Am folgenden Tag kocht man den Essig nochmals auf und gießt ihn warm über die Gurken. Am dritten Tag legt man die Gurken mit Pfefferkörnern, Fenchel, Esdragon, Perlzwiebeln, Nelken, kleinen Meerrettigstückchen in einen Steintopf und gießt den abermals gekochten Essig heiß darüber. Nach dem Erkalten legt man ein Säckchen mit Senfkörnern darauf, bindet den Topf zu und bewahrt ihn an einem reinluftigen, trockenen Orte auf.

14. **Salzgurken.** Halbgewachsene Gurken werden 24 Stunden in frisches Wasser gelegt und dann mit einem reinen Tuche abgetrocknet. Sodann legt man sie mit ganzem Pfeffer, Lorbeerblättern, Dill und Esdragon in einen Steintopf und gießt gekochtes und erkaltetes, mit dem vierten Teil Weinessig vermischtes Salzwasser darüber, sodaß die Gurken von dem Essig vollständig bedeckt sind. Der Topf wird dann zugebunden und aufbewahrt.

15. **Senfgurken.** Große Gurken werden geschält, der Länge nach geteilt und das Kernhaus mit einem silbernen Löffel herausgenommen. Dann schneidet man sie in Stücke, bestreut sie mit Salz und läßt sie 24 Stunden stehen. Hierauf gießt man sie ab, schichtet sie mit Schalotten, Pfeffer, Senfkörnern, Esdragon, Fenchel und Meerrettigstückchen in einen Steinguttopf, beschwert sie mit Hölzchen und gießt kochenden Essig darüber. Nach 14 Tagen wird der Essig abgeschüttet, nochmals aufgekocht und wieder darübergegossen, sodaß die Gurken damit bedeckt sind.

16. **Gurken, geschnitten.** Große Gurken mit wenig Kernen werden geschält, in Scheiben geschnitten, mit Salz vermischt und einige Stunden stehengelassen. Dann drückt man sie gut aus, gibt sie in einen Steintopf und bestreut sie mit gestoßenem Pfeffer. Man übergießt sie nun mit gutem Weinessig und gibt obendarauf 3 cm hoch Olivenöl, bindet den Topf gut zu und bewahrt ihn auf.

17. **Perlzwiebeln einzumachen.** Perlzwiebeln werden, nachdem sie gewaschen und eingesalzen, über Nacht stehen-

gelassen und anderntags mit einem rauhen Tuch abgerieben, damit sich die Schale ablöst. Man kocht dann Weinessig mit Pfeffer, Nelken, einigen Lorbeerblättern zusammen auf, gibt die in Salzwasser abgekochten und abgetropften Zwiebeln dazu und läßt sie kurz damit aufkochen. Dann füllt man sie in Gläser und bewahrt sie gut zugebunden auf.

18. **Esdragon-Essig.** Eine Hand voll reine Blätter Esdragon läßt man in einer Flasche gutem Weinessig einige Wochen an der Sonne stehen, wobei man sie manchmal rüttelt. Man gießt dann den Essig durch ein reines Tuch, füllt ihn in Flaschen und verwendet ihn zu Saucen 2c.

19. **Tafelessig.** 100 g Holunderblüten, 6 Zehen Knoblauch, 10 Schalotten, 500 g Esdragon, 100 g Senfkörner, 50 g Pfefferkörner, 5 g Nelken werden getrocknet und 4 Liter Essig daraufgegossen und verkorkt. Nach 6—8 Wochen wird der Essig filtriert, in Flaschen gefüllt und diese verkorkt.

20. **Englischer Senf.** 125 g englisches Senfmehl wird mit $^1/_4$ Liter gekochtem und erkaltetem Wasser glattgerührt und in einem Topf gut verschlossen trocken und kalt aufbewahrt.

21. **Anchovissenf.** 10 Sardellen oder Anchovis werden gereinigt und durch ein Haarsieb gestrichen. 150 g Senfmehl rührt man mit Wasser glatt an zu einem Brei und gibt die Sardellen darunter, füllt den Senf in einen Topf und bindet ihn gut zu.

D. Eingemachte Gemüse.

1. **Sauerkraut einzumachen.** Zum Einmachen des Sauerkrautes nimmt man feste, feinrippige Weißkrautköpfe, am besten ist das Filderkraut („die Filder" sind ein Höhenzug in Württemberg). Die äußeren, schlechten Blätter löst man ab, teilt den Kopf, schneidet den Strunk heraus und hobelt das Kraut. Den Boden des Ständers belegt man mit reinen Krautblättern und streut eine handvoll Salz und etwas Kümmel darüber. Auf 25—30 Krautköpfe nimmt man 1—$1^1/_2$ Pfund Salz, vermischt letzteres mit dem feingeschnittenen Kraut, gibt