

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Früchte in Essig.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

1966. Gartenerdbeeren in Zucker und Rum.

Läutere auf 1 Kilo schöne, große Gartenerdbeeren 375—500 Gr. Zucker, gib die Frucht kurze Zeit hinein, schäume sie wieder heraus, lasse sie verkühlen und lege sie in das Einmachglas. Koche unterdessen den Zucker dick ein, lasse ihn etwas verkühlen, gieße $\frac{1}{4}$ Liter guten Rum darunter, vermenge das Ganze mit dem Obst und bewahre dieses gut auf.

Früchte in Essig.**1967. Kirichen in Essig.**

Läutere auf $\frac{1}{2}$ Kilo schöne Schwarz- oder Weichselkirichen 250 Gr. Zucker mit 1 Liter Weinessig, gib die Kirichen mit 5 Gr. gebröckeltem Zimmt und 3 Gr. Nelken kurze Zeit hinein, lasse sie aufkochen, schäume sie fleißig ab, lege sie in die dazu bestimmten Gläser, lasse den Essig verkühlen und gieße ihn darüber. Binde hierauf die Gläser zu und bewahre sie gut auf. Man gibt die Kirichen zu Schensfleisch.

1968. Kirichen in Essig anderer Art.

Hierzu kann man jede große Sorte Kirichen nehmen, die man mit Zimmt und Nelken in Einmachgefäße legt. Man rechnet auf 2 Kilo Obst 1 Kilo Zucker, kocht diesen mit 1 Liter Weinessig auf und gießt ihn heiß über die Kirichen. Den folgenden Tag gießt man den Essig wieder ab, kocht und schäumt ihn nochmals und gießt ihn wieder heiß über die Früchte. Den dritten Tag kocht man die Kirichen 10 Minuten damit auf, schäumt sie heraus, legt sie in eine Porzellschüssel, läßt den Essig verkühlen und gibt das Ganze in dazu passende Einmachgläser, bindet sie gut zu und bewahrt sie auf.

1969. Derlizen in Essig.

Die Derlizen bereitet man auf die gleiche Weise wie die eben angegebenen Kirichen und gibt sie zu Rindsfleisch und Braten.

1970. Johannisbeeren in Essig.

Man zupft 2 Liter schöne Johannisbeeren sauber ab, gibt sie in Einmachgläser, bestreut sie dick mit Zucker, gießt guten Weinessig darüber und läßt sie über Nacht stehen. Den folgenden Tag kocht man das Ganze mit einem Stückchen ganzem Zimmt und einigen Nelken kurz auf, schäumt die Johannisbeeren in eine Schüssel, läßt den Essig etwas verkühlen und gießt ihn über die Früchte. Nach 3 Tagen gießt man den Essig wieder ab, siedet ihn nochmals, legt die Beeren wieder hinein, kocht sie 5 Minuten mit, schüttet das Ganze dann in eine Porzellschüssel, läßt es abkühlen und füllt es in Gläser

ein. Man stellt die Johannisbeeren als Beilage zu Rindfleisch auf und rechnet man gewöhnlich auf $\frac{1}{2}$ Kilo gezupfte Beeren $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker.

1971. Preiselbeeren in Essig.

Läutere auf $1\frac{1}{2}$ Liter Preiselbeeren $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter Weinessig oder altem weißen Wein und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser zum Breitlauf und koche ihn zur kleinen Perle weiter. lege sodann die Beeren in den Zucker, schäume sie fleißig ab und wende sie öfters um. Nachdem die Beeren tüchtig zusammengefallen sind, schäumt man sie heraus, kocht den Saft noch etwas weiter und gießt ihn über die Beeren.

1972. Preiselbeeren in Essig anderer Art.

Man gießt über die zum Einmachen bestimmten Preiselbeeren so vielen guten Weinessig, daß dieser über die Beeren zusammengeht und läßt dies über Nacht stehen. Den folgenden Tag gießt man den Essig von der Frucht ab, mißt ihn aus und nimmt auf $\frac{1}{2}$ Liter Essig 250 Gr. Zucker, 5 Gr. ganzen Zimmt und ebensoviele Nelken, siedet ihn, läßt ihn etwas verkühlen und gießt ihn über die Beeren, man wiederholt dies den nächsten Tag und am dritten kocht man die Beeren so lange mit, bis sie zusammenfallen, läßt das Ganze dann verkühlen und füllt es in Gläser ein.

1973. Stachelbeeren in Essig.

Schöne, halbreife Stachelbeeren pflückt man sauber ab, durchsticht sie mit einer Nadel, legt sie in Gläser ein, bestreut sie dick mit Puderzucker und übergießt sie mit gutem Weinessig. Den folgenden Tag gießt man den Essig mit dem Zucker ab, kocht ihn auf, fügt ganzen Zimmt und einige Nelken bei, legt die Stachelbeeren ein, kocht sie einigemal darin auf, läßt sie sodann erkalten und bewahrt sie in Gläsern auf.

1974. Mirabellen in Essig.

100 schöne, frische Mirabellen reibt man gut ab und durchsticht sie öfters mit einer Nadel, bringt hierauf 1 Liter guten Weinessig mit $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, etwas ganzem Zimmt und einigen Nelken ins Kochen, schäumt dies fleißig ab und gibt die Mirabellen hinein; fangen diese zu kochen an, schäumt man sie heraus, legt sie in einen Steintopf, siedet den Essig noch weiter, gießt ihn über das Obst und läßt dieses zugedeckt über Nacht stehen. Den folgenden Tag siedet man den Essig nochmals ab, gießt ihn verkühlt über das Obst und bewahrt es an einem kühlen Orte auf.

1975. Birnen in Essig.

Hübsche, nicht ganz reife Birnen schält man mit einem eigens dazu bestimmten Messerchen vorsichtig ab und läßt die Stiele daran, hierauf

kocht man auf 3 Kilo Obst 1 Kilo Zucker mit $\frac{5}{4}$ Liter Weinessig, 8 Gr. ganzem Zimmt und 5 Gr. Nelken auf, gibt die Birnen hinein und läßt sie langsam fortkochen, bis dieselben rot und weich sind; sodann füllt man sie in einen Steintopf, läßt den Saft noch etwas weiter kochen, gießt ihn über die Birnen, läßt diese über Nacht verkühlen und bindet den Topf zu.

1976. Bergamottebirnen in Wein.

Schäle je nach Bedarf 60—70 kleine Bergamottebirnen, lasse die Stiele daran, lege sie sogleich in frisches Wasser und koche sie in Wasser so lange, bis man sie mit einem Strohhalm durchstechen kann. Läuere unterdessen $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit 1 Liter gutem, alten Weißwein, 15 Gr. Zimmt, einigen Nelken und etwas Zitronenschale zum Breitlauf, lege die Birnen hinein, lasse sie zweimal aufkochen, gib sie in eine Porzellanschüssel, lasse sie verkühlen und fülle sie in Gläser ein.

1977. Zwetschen in Essig.

Zu 3 Kilo schönen, großen Zwetschen nimmt man $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, 1 Liter Weinessig, 15 Gr. ganzen Zimmt und 8 Gr. Nelken. Hierauf kocht man den Zucker mit dem Essig und Gewürz auf, legt die abgewaschenen, mit einer Nadel durchstochenen Zwetschen, deren Stiele halb abgestutzt wurden, hinein, kocht sie einige Minuten, bis die Haut etwas plakt, schäumt sie dann dünn heraus, legt sie in Töpfe oder Gläser, kocht den Essig noch ein wenig ein, gießt ihn etwas abgekühlt über die Zwetschen und bindet sie nach dem Erkalten fest zu.

1978. Zwetschen in Essig anderer Art.

Schneide von 2 Kilo reifen Zwetschen die Stiele etwas ab, durchstich sie mit einer Nadel oder einem spitzen Hölzchen und lege sie in einen Steintopf. Koche unterdessen 1 Kilo Zucker mit 1 Liter Weinessig, ganzem Zimmt, einigen Nelken und etwas Zitronenschale gut auf, lasse dies etwas verkühlen, gieße es über das Obst und lasse es über Nacht stehen. Den folgenden Tag gießt man den Essig ab, kocht denselben auf und gießt ihn nach seinem Verkühlen wieder über das Obst. Dieses wiederholt man noch den nächsten Tag, worauf man am dritten Tage das Obst einige Minuten hineingibt, es sodann herausschäumt, den Zucker syrupartig einkocht, verkühlen läßt und über die Zwetschen gießt.

1979. Ausgesteinte Zwetschen in Essig.

Nimm 3—4 Kilo ganz reife Zwetschen, entferne die Steine und lege das Obst mit 16 Gr. feinem Zimmt und 10 Gr. Nelken in einen Steintopf. Koche nun $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit $\frac{3}{4}$ Liter Weinessig und $\frac{3}{8}$ Liter gutem Weißwein unter fleißigem Abschäumen auf, lasse dies etwas verkühlen, gieße es über die Zwetschen und lasse sie 24 Stun-

den damit stehen, kochte hierauf den Saft nochmals, übergieße die Zwetschen wieder damit und lasse sie 12 Stunden stehen. Hierauf gibt man das Obst einige Minuten in den kochenden Saft, läßt es einmal aufkochen, sodann verkühlen und füllt es in Gläser ein.

1980. Geschälte Zwetschen in Essig.

Schöne reife Zwetschen übergießt man mit heißem Wasser, schält sie sauber ab und legt sie in einen Steintopf oder ein Glas. Für 2 Kilo Obst kocht man $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig, etwas Zimmt und Nelken auf, läßt es erkalten und gießt es so über die Zwetschen, daß diese gänzlich damit bedeckt sind. Dann bindet man das Gefäß mit Papier zu, setzt es in eine Kasserolle mit kaltem Wasser, welches zur Hälfte an das Gefäß mit den Zwetschen reichen muß, auf das Feuer, läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, nimmt die Kasserolle vom Feuer und läßt das Gefäß mit den Früchten im Wasser verkühlen. Nach 2—3 Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn zu Syrup ein, gießt ihn verkühlt über die Früchte und wiederholt dies Einkochen solange, bis sich der Essigsaft nicht mehr verdünnt.

1981. Reineclauden in Essig.

Läutere auf 100 schöne, auserlesene Reineclauden berechnet, 1 Kilo Zucker mit $1\frac{1}{2}$ Liter Weinessig, 8 Gr. Zimmt und ebensoviele Nelken, stich die Reineclauden mit einer silbernen Gabel oder einem spitzen Hölzchen, gib sie einige Minuten in den kochenden Essig, schütte sie zum Verkühlen in eine Schüssel und fülle sie in Gläser ein.

1982. Melonen in Essig.

Schneide ungefähr 2 Kilo Melonen in schöne längliche Stückchen, kochte hierauf zu diesem Gewichte $\frac{5}{4}$ Kilo Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter alten Weißwein, $\frac{1}{4}$ Liter Weinessig und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, gib das Obst mit 15 Gr. ganzem Zimmt, 8 Gr. Nelken und etwas Ingwer hinein und lasse die Melonenstückchen ziemlich weich kochen. Sollte der Saft nicht dick genug gekocht sein, nimmt man das Obst heraus, kocht den Saft noch weiter, legt die Stückchen in Gläser und gießt den verkühlten Saft darüber.

1983. Nüsse in Essig.

100 unreife grüne Nüsse legt man 9 Tage lang in recht starkes Salzwasser, dieses Wasser erneuert man von 3 zu 3 Tagen, bis die Nüsse recht durchgebeizt sind. Den 9. Tag nimmt man die Nüsse heraus, trocknet sie ab, durchsticht sie mit einer silbernen Nadel, legt sie in einen Steintopf und bestreut sie mit 45 Gr. Senfkörnern, 8 Gr. ganzem Pfeffer, 10 Gr. Ingwer, einigen geschälten Schalotten und kleinen Stückchen Meerrettig. Koche hierauf soviel guten Weinessig, als zum Bedecken der Nüsse nötig ist, unter fleißigem Abschäumen

auf und gieße ihn siedend heiß über das Obst, das man dann zugedeckt 6 Tage lang an einem kühlen Orte stehen läßt. Nach dieser Zeit gießt man den Essig wieder ab, kocht ihn auf, gibt die Nüsse hinein und läßt sie in der Nähe des Feuers ungefähr 2—3 Stunden stehen, sodas die Nüsse recht heiß werden, ohne zu kochen. Sind die Nüsse verkühlt, füllt man sie in Gläser oder Töpfe ein, läßt sie an einem kühlen Orte ungefähr 2 Monate stehen, worauf man sie erst in Gebrauch nimmt.

1984. Aprikosen in Essig.

Reife, nicht zu weiche Aprikosen werden geschält und in Hälften geschnitten, zu 1 Kilo Obst kocht man 1 Kilo Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig und $\frac{1}{8}$ Liter Weißwein auf, schäumt ihn fleißig ab, läßt die Aprikosen einmal darin aufkochen und auf einem Sieb abrinnen, legt sie dann mit einigen abgezogenen Aprikosenkernen oder einigen halbierten Mandeln in ein Glas, kocht den Essig mit Nelken und Zimmt zu einem dünnen Syrup ein, gießt ihn erkaltet auf die Früchte und bindet das Glas gut zu.

1985. Pfirsiche in Essig.

Nicht ganz reife Pfirsiche legt man in heißes Wasser, läßt sie einige Wall damit aufkochen, schäumt sie heraus, legt sie auf ein Tuch und trocknet sie gut ab. Mache hierauf soviel Weinessig mit etwas Weißwein siedend, daß die Pfirsiche damit bedeckt sind, füge etwas Ingwer, Muskatblüte, ganzen Pfeffer und Salz bei, lege die Pfirsiche in einen Steintopf, gib einige Lorbeerblätter, Rosmarin und Estragon darauf, begieße sie mit dem verkühlten Essig und binde den Topf gut zu.

1986. Kürbis in Essig.

Den Kürbis macht man auf die gleiche Weise wie die Melonen ein und bewahrt sie gut auf.

1987. Brombeeren in Essig.

Läutere auf 1 Liter ganze Brombeeren, $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig und $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein, lege das Obst mit etwas ganzem Zimmt, Nelken und Citronenschale hinein, lasse sie kurz aufkochen, damit sie nicht verfallen, hierauf verkühlen und fülle sie in Gläser ein.

Mit Essig und Salz eingemachte Früchte.

1988. Welschkorn oder Mais in Essig.

Das noch unreife Welschkorn wird, nachdem dasselbe von der Haut und den Fasern befreit ist, in einen Steintopf gelegt und mit dem nötigen scharfen Salzwasser übergossen, lasse dies nun 8 Tage