

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Mit Essig und Salz eingemachte Früchte.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

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

stehen und erneuere während dieser Zeit ein über den andern Tag das Salzwasser. Den 9. Tag legt man das Welschkorn in kochendes, recht scharf gesalzenes Wasser, läßt es einmal damit aufkochen, gibt es dann in kaltes Wasser, läßt es verkühlen und trocknet es dann gut ab. Unterdeßsen kocht man guten Weinessig mit ganzem Pfeffer und Nelken auf, legt das Welschkorn in Gläser oder Steintöpfe und gießt den verkühlten Essig darüber, den folgenden Tag gießt man den Essig ab, kocht ihn wieder auf und übergießt nach seinem Abkühlen das Welschkorn wieder damit, das nun mit einer naßgemachten Blase zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt wird.

1989. Eingemachte Citronen.

Schneide schöne, saftige Citronen in 4 Teile, jedoch nicht vollständig durch, nimm die Kerne heraus, lege die Citronen in Steintöpfe, streue Salz darüber und lasse sie 8 Tage ruhig stehen. Nach dieser Zeit bestreut man die gebeizten Citronen mit ganzen Senfkörnern, etwas Muskatblüte, 2 Lorbeerblättern, einigen Nelken und etwas Paprika, kocht soviel Weinessig ab, daß die Citronen vollständig davon bedeckt sind, läßt diesen etwas verkühlen, gießt ihn über die Citronen und bindet den Steintopf oder auch ein Glas gut zu. Dieses Eingemachte hält sich vorzüglich und wird durch längeres Stehen stets besser.

1990. Tomaten. Paradiesäpfel.

Fülle kleine Einmachgläser mit sauber vorbereiteten, völlig reifen Tomaten, binde die Gläser gut zu, stelle sie in kaltem Wasser zum Feuer und lasse sie langsam so lange sieden, bis die Tomaten mit ihrem eigenen Saft bedeckt sind.

1991. Tomaten mit Essig.

Schöne, recht reife Tomaten werden gereinigt, halbiert, die Kerne herausgenommen, in schöne Stücke geschnitten mit Salz bestreut in Steintöpfe gelegt und 4 Tage ruhen gelassen. Koche nun den dazu nötigen Weinessig mit Senfkörnern, Nelken, ganzem Pfeffer, Muskatblüte und 1 Lorbeerblatt auf, lasse ihn verkühlen, gieße ihn über die Frucht und binde die Töpfe mit Pergamentpapier zu.

1992. Perlzwiebeln.

Kleine Perlzwiebeln schält man hübsch, wäscht und gibt sie in kochendes, mit Salz und Essig vermisches Wasser, läßt sie gut aufkochen, sodann auf einem Sieb abrinnen, hierauf legt man sie mit etwas Muskatblüte in einen Steintopf und gießt kochenden Essig darüber. Nach 4 Tagen kocht man den Essig mit weißem Pfeffer, Lorbeerblättern, Muskatblüte, Nelken und etwas Salz wieder auf, gießt ihn über die Zwiebelchen und bindet den Topf gut zu.

1993. Mixed-Pickles.

Hierzu nimmt man kleine grüne Bohnen, jungen frischen Spargel, Blumenkohlröschen, kleine Karotten, geschälte Schalotten, kleine, junge Maistolben, Perlzwiebeln, Rosenkohl, kleine Gurken, einige grüne Erbsen, kleine Petersilienwurzeln und etwas Knoblauch. Alle diese Teile werden gepuzt, klein geschnitten, in einen Steintopf gelegt und mit kochendem, mit Salz und Pfeffer gewürztem Essig begossen und einige Stunden stehen gelassen. Gieße hierauf den Essig wieder ab, übergieße die Pickles mit gutem, siedenden Weinessig, lege Paprikapfeffer zwischen die einzelnen Lagen, lasse das Ganze gut verkühlen und binde den Topf fest zu. Man kann auch die einzelnen Teile in halb Wasser, halb Essig, Salz und Pfeffer weichkochen, sodann erst mit dem verkühlten Essig begießen.

1994. Bohnen in Essig und Zucker.

Kleine junge Bohnen werden von den Fäden befreit, rasch in siedendes Wasser gegeben, zweimal aufgekocht, in ein Sieb gelegt und mit frischem Wasser abgepült. Koche nun auf 1 Kilo Bohnen $\frac{3}{4}$ Liter Estragoneisig mit $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, etwas Zimmt und Nelken und gieße dies kochendheiß über die in den Topf eingelegten Bohnen. Am folgenden Tag kocht man die Bohnen mit dem Essig einmal auf, schäumt sie heraus, kocht den Zuckereisig noch weiter und gießt ihn über die Bohnen, die vollständig damit bedeckt sein müssen.

1995. Bohnen in Essig anderer Art.

Man nimmt dazu kleine junge Bohnen, zieht die Fäden davon ab und kocht sie in siedendem Salzwasser zweimal auf, gießt sodann das Wasser davon ab und streut die Bohnen zum Trocknen auf ein Tuch. Lege sie sodann mit grobgestoßenem Pfeffer bestreut in einen Steintopf, gieße gutes Provencerröl und Weinessig darüber, sodas die Bohnen vollständig davon bedeckt sind, binde den Topf zu und bewahre ihn gut auf.

1996. Essiggurken.

Man nimmt dazu kleine, frischgebrochene Gurken in der Größe eines kleinen Fingers, wäscht sie sorgfältig, trocknet sie ab, legt sie in eine Schüssel, bestreut sie stark mit Salz, läßt sie 24 Stunden stehen, wobei man sie öfters umrüttelt. Sodann reibt man sie mit einem Tuche ab, legt sie wieder in eine Schüssel und gießt soviel aufgekochten und verkühlten Essig darauf, daß sie damit bedeckt sind und läßt sie über Nacht stehen. Am nächsten Tag gießt man den Essig wieder ab, läßt ihn einmal aufkochen und gießt ihn heiß über die Gurken. Dann legt man dieselben schichtenweise mit Pfeffer, Lorbeerblättern, Schalotten, Pfefferkraut, etwas Fenchel, Zwiebeln, Nelken,

in kleine Stücke geschnittenen Meerrettig in einen Topf, gießt den Essig darüber und verbindet den Topf mit einer Blase.

1997. Essiggurken anderer Art.

Nimm die kleinsten, höchstens einen Finger lange Gurken, bereite sie wie oben angegeben vor und lasse sie 24 Stunden stehen. Nachdem sie gut durchgebeizt sind, trocknet man sie ab, legt sie mit gut geschälten Perlzwiebeln in einen Topf und gießt so viel gekochten Essig darüber, daß sie ganz damit bedeckt sind und läßt sie über Nacht stehen. Am dritten Tage werden die Gurken mit den Perlzwiebeln und dem Essig noch einmal aufgekocht und in einen Topf zum Erkalten geschüttet. Sodann legt man dieselben wie oben angegeben in den Topf, bestreut sie zur größeren Vorsicht mit etwas Salichpulver und verbindet den Topf mit einer Blase.

1998. Süße Gurken.

Man nimmt hierzu große, grüne Gurken, schält sie, schneidet sie in Hälften, nimmt mit einem silbernen Löffel die Kerne heraus, schneidet die Gurkenhälften in beliebig große Stücke und stuzt diese rundlich ab. Hierauf legt man die vorbereiteten Stücke in kochendes Salzwasser, läßt sie einmal aufkochen und dann auf einem Sieb wieder abrinnen. Koche nun zu $2\frac{1}{2}$ Kilo Gurken, 1 Kilo Zucker mit $1\frac{1}{4}$ Liter starkem Weinessig, etwas ganzem Zimmt, einigen Nelken und der dünngeschälten Schale einer Citrone auf, gieße ihn über die in eine Schüssel gelegten Gurken, bedecke diese mit einem Tuche und lasse sie über Nacht stehen. Den nächsten Tag kocht man den Essig wieder auf und schüttet ihn nach seinem Erkalten über die Gurken. Nun legt man die Gurken in Gläser oder Steintöpfe ein, gibt zwischen jede Schicht ein sauberes Traubenblatt, etwas Ingwer und Muskatblüte, gießt den Zuckereßig darüber und bindet das Gefäß gut zu.

1999. Salzgurken.

Nimm Gurken mittlerer Größe, lege sie über Nacht in Brunnenwasser, nimm sie heraus und trockne sie sauber ab. Belege nun einen Steintopf mit Traubenblättern ohne Stiel, bestreue den Boden mit kleingeschnittenem Meerrettig, Dill, Pfefferkörnern und Nelken, lege sodann die Gurken so dicht wie möglich darauf und wiederhole das Einstreuen und Einlegen so lange, bis der Topf angefüllt ist. Bereite unterdessen eine scharfe Salzlake, die je aus einer starken Hand voll Salz und 2 Litern Wasser besteht, gieße dies über die Gurken, daß selbe vollständig davon bedeckt sind und beschwere sie mit einem Brettchen und Stein. Nach 4 Wochen sind die Gurken zum Gebrauche fertig.

2000. Senfgurken.

Schäle große, schöne Gurken, schneide sie der Länge nach in 2

Teile, befreie sie von den Kernen, schneide sie in beliebige Stücke, bestreue sie mit Salz und lasse sie über Nacht stehen. Den folgenden Tag trocknet man die Gurkenstückchen mit einem reinen Tuche ab, legt sie schichtenweise mit Nelken, Pfefferkörnern, kleinen Zwiebeln, feingeschnittenem Meerrettig, Senfkörnern und etwas Estragon bestreut in einen Steintopf und gießt kochenden, guten Weinessig darüber. Den folgenden Tag gießt man den Essig wieder ab, kocht ihn und gießt ihn nach seinem Abkühlen wieder über die Gurken, bindet den Topf gut zu und bewahrt ihn auf.

2001. Sausgurken anderer Art.

Die geschälten und geschnittenen Gurken werden in halb Essig und halb Wasser etwas aufgekocht und nach dem Erkalten und Trocknen mit feingeschnittenem Meerrettig, kleinen Perlzwiebeln, Schalotten, Estragon, ganzem Pfeffer, Nelken, Senfkörnern und einigen Lorbeerblättern in einen Steintopf gelegt, mit kochendem Weinessig übergossen und über Nacht stehen gelassen. Den folgenden Tag gießt man den Essig ab, kocht ihn auf, übergießt die Gurken wieder damit, läßt sie gut verkühlen und bindet den Topf zu.

2002. Russische Gurken.

30 Stück große Gurken ohne Kerne werden gewaschen und 2 Tage mit Salz stark bestreut, liegen gelassen, sodann getrocknet und lagenweise mit $\frac{1}{2}$ Kilo geschälten Schalotten, 70 Gr. Senfkörnern, 30 Gr. Knoblauch, etwas Dill, Estragon, Basilikum und etwas Paprika in einen Steintopf eingelegt. Noche unterdessen soviel guten Weinessig, daß die Gurken damit bedeckt werden, gieße ihn kochendheiß darüber, wiederhole dies nach 14 Tagen nochmals und bewahre die Gurken gut auf.

2003. Pfeffergurken.

Schöne kleine, fingerlange Gurken werden gut abgerieben, gewaschen und mit Salz gemengt. Nach 24 Stunden trocknet man sie ab, legt sie in einen Topf, gießt soviel aufgekochten und verkühlten Essig darauf, daß sie vollständig damit bedeckt sind. Den folgenden Tag gießt man den Essig wieder ab, kocht ihn auf und gießt ihn heiß über die Gurken, die man dann über Nacht stehen läßt; sodann legt man dieselben schichtenweise mit ganzem Pfeffer, Paprika, Nelken, Senfkörnern, Dill und Estragon in einen Steintopf, gießt den abgekühlten Essig darüber und bindet den Topf gut zu.

2004. Gurkensalat einzumachen.

Schöne, halbgroße Gurken werden geschält und mit dem Hobel feingeschnitten, das Geschnittene sodann in eine Schüssel gegeben, mit Salz stark bestreut, 3 Stunden damit stehen gelassen, das Salz etwas

ausgedrückt und die Gurken mit gutem Weinessig begossen. Gib nun eine Serviette in ein Sieb, lege die Gurken darauf, presse sie wohl aus, lege sie hierauf mit kleingeschnittenen Zwiebeln und feinem Pfeffer gut vermengt in einen Steintopf oder in ein Glas, gieße genügend Weinessig und etwas feines Provencerröl darüber, binde das Gefäß zu und bewahre es gut auf.

2005. Blumenkohl in Essig.

Frischen, weißen Blumenkohl putzt man sauber, schneidet ihn in Stückchen, gibt diese, wie die Perlzwiebeln, kurze Zeit mit ganzem Pfeffer in Weinessig und läßt sie halb weich werden. Nach einigen Tagen schütte den Essig wieder ab, koche ihn noch mehreremale auf, übergieße immer wieder die Blumenkohlstückchen damit und bewahre sie in Gläsern gut auf. Man kann auch den ganzen Blumenkohl vorerst in Salzwasser halb weich kochen, dann in Stückchen zerlegen und diese in Essig noch kurz aufkochen.

2006. Champignons in Essig.

Dazu nimmt man schöne, noch fest geschlossene Champignons, schneidet die Wurzeln ab, putzt sie sauber ab, wäscht sie in frischem Wasser, kocht sie hierauf einige Minuten in starkem Salzwasser mit etwas Essig, übergießt sie mit kaltem Wasser und läßt sie auf einem Siebe abrinnen. Sodann kocht man Weinessig mit Pfeffer, Lorbeerblättern, Ingwer, Estragon, Schalotten und etwas Salz auf und gießt dies abgekühlt über die Champignons. Nach 3 Tagen gießt man den Essig wieder ab, läßt ihn aufkochen und gießt ihn vollständig abgekühlt über die Champignons, bindet das Glas zu und bewahrt es an einem trockenen Platze auf.

2007. Morcheln und Steinpilze in Essig.

Beide werden wie die Champignons sauber gepuht, gebürstet und wie diese in Essig eingemacht.

2008. Spargeln einzumachen.

Man nimmt dazu frischgestochene, große Spargeln, schält sie rein und bindet sie in Bündeln zusammen, die man in Salzwasser mit etwas Butter nicht zu weich abkocht, auf eine Schüssel legt und verkühlen läßt. Gib alsdann die vorbereiteten Spargeln recht vorsichtig damit die Köpfchen nicht abbrechen in einen Steintopf, bestreue sie schichtenweise mit Salz und fülle den Topf bis zum Rande an, beschwere das Ganze mit einem Brettchen und Stein und lasse den Topf 2—3 Tage ruhig stehen. Nach Verlauf dieser Zeit haben die Spargeln Lake gezogen, worauf man sie mit einem dicken, weißen Papier belegt, dieses mit frischem Nierenfett kleinfingerdick begießt und den Topf mit einer Blase verschließt. Will man im Winter in Gebrauch

davon nehmen, wäscht man sie, kocht sie in Wasser ohne Salz weich und gibt eine Spargelsauce dazu. Die beste Zeit zum Einmachen der Spargeln ist Johanni.

2009. Spargeln in Essig.

Junge Spargeln werden soweit sie weich sind, abgebrochen, rein gepuzt, in Salzwasser halb weich gekocht, in kaltes Wasser gelegt, sodann auf ein Sieb oder Tuch zum Abbrinnen gegeben. Hierauf werden die Spargeln lagenweise mit Pfefferkörnern, etwas gepuztem Knoblauch, einem Lorbeerblatt und einer kleinen, feingeschnittenen, weißen Zwiebel in ein Glas gegeben, mit abgekochtem, verkühltem Essig aufgefüllt, das Glas fest umbunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

2010. Junge Erbsen einzumachen.

Hierzu nimmt man junge ausgehülste Erbsen, vermengt sie stark mit Salz, läßt sie einige Tage damit stehen, füllt die Erbsen mit der Salzlake in gut gereinigte Flaschen oder Gläser, bindet sie mit Blase und Papier zu und verwahrt sie im Sande. Man mengt auf 4 Teile Erbsen 1 Teil Salz. Beim Gebrauche werden sie mit reichlichem Wasser aufgekocht und wie frische behandelt.

2011. Rotrüben in Essig.

Man wäscht die Rotrüben recht rein, kocht sie in Wasser weich, befreit sie von der Haut und legt sie, in Scheibchen geschnitten, schichtenweise mit grobgestoßenem Pfeffer, ein wenig Salz, etwas kleingeschnittenem Meerrettig, Zwiebelscheibchen und Nelken in einen Steintopf und gießt so viel guten mit ein wenig Salz gekochten und wieder erkalteten Essig darüber, daß die Rotrüben vollständig damit bedeckt sind und bindet den Topf gut zu.

In Flaschen und Krüge eingedünstetes Obst.

2012. Kirschen in Dunst einzukochen.

Frischgepflückte, schöne, reife Kirschen, sowohl süße als Sauerkirschen, werden von den Stielen befreit, behutsam ausgekernt oder auch mit den Kernen fest in mit Zucker ausgestreute Flaschen oder Krüge gefüllt. Die Früchte müssen so fest als möglich in den Flaschen oder Krügen liegen; man stößt deßhalb beim Füllen der Flaschen den Boden derselben öfters auf ein mehrfach zusammengelegtes Tuch und rüttelt auf diese Art die Früchte recht dicht zusammen. Zum Abschluß des Obstes gibt man noch 1—2 Eßlöffel voll Puderzucker darauf, verschließt die Flaschen mit neuen Pfropfen und bindet sie mit einer Blase fest zu. Hierauf bedeckt man den Boden eines Kessels