

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

III. In Essig eingemachte Früchte und Gemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

geschnitten und ausgeteint. Äpfel und Birnen schält man und schneidet sie in Schnitze. Quitten schneidet man ebenfalls in Schnitzchen.

Der Arrak muß die Früchte bedecken. Nun kann das Glas geschlossen werden. Man kann immer nach und nach frische Früchte einlegen, aber so oft sie eingelegt werden, müssen sie mehrere Tage nacheinander aufgerührt werden.

873. Tutti frutti in Cognac.

Die Früchte dürfen nicht überreif und nicht aufgesprungen sein.

Zu $\frac{1}{2}$ kg Früchten rechnet man ungefähr 375 g Zucker. Am besten eignen sich dazu Johannisbeeren, Himbeeren, Kirschen (wovon die Stiele zur Hälfte abgeschnitten werden), Mirabellen, Trauben, geschälte und ausgeteinte Zwetschgen, in 2 Teile geschnittene geschälte Birnen, Brombeeren, Maulbeeren.

Man legt $\frac{1}{2}$ kg Frucht in ein großes Einmachglas und streut 375 g gestoßenen Zucker darüber. Dann gießt man Cognac hinein und bindet das Glas zu.

Mit jedem $\frac{1}{2}$ kg der nachfolgenden Früchte gibt man 375 g Zucker dazu. Die Früchte müssen ganz mit Cognac bedeckt sein. Man kann stets Cognac nachgießen.

Bevor man von den Früchten herausnimmt, rührt man das Ganze behutsam durch.

III. In Essig eingemachte Früchte und Gemüse.

874. Heidelbeeren in Essig.

Man nimmt zu $1\frac{1}{2}$ l schönen, reifen Heidelbeeren, die zuerst verlesen sein müssen, 250 g Zucker und läutert ihn in $\frac{1}{8}$ l Weinessig. Darauf schüttet man die Heidelbeeren hinein und läßt sie etwa 30 Minuten kochen.

Wenn sie in einer Porzellanschüssel kühl geworden sind, füllt man sie in Gläser.

875. Eingemachte Weichselkirschen.

2 kg rote Weichselkirschen und 2 kg gestoßener Zucker. Die Weichselkirschen werden aussteint und 2 Tage in guten Essig gelegt, der aber nicht sauer sein darf. Man legt sie auf einen Seiher und läßt sie über Nacht abtropfen. Hierauf werden sie lagenweise mit dem gestoßenen Zucker in eine Schüssel getan und 2 Tage stehen gelassen. Haben sie erst Saft gezogen, so kann man sie umrühren, damit der Zucker vom Boden sich besser auflöst. Sind sie nicht süß genug, so kann man noch etwas Zucker dazugeben, auch kann man sie nach Belieben noch länger stehen lassen, ehe man sie einfüllt.

Man füllt sie in Gläser und verschließt sie mit Pergamentpapier.

Sie halten sich sehr gut. Als Fleischbeilage zu verwenden.

876. Kleine Essiggurken I.

(Vorzüglich.)

100 Stück kleine Gurken, 1½ l Weinessig, Fenchel, Pfefferkörner, Lorbeerblatt.

Die Gurken werden rein gewaschen, abgetrocknet und dann 1 Tag in kaltes Salzwasser gelegt, das ein Ei trägt, d. h. in diesem Wasser muß soviel Salz aufgelöst werden, daß ein Ei, das man zur Probe darauflegt, frei schwimmt und nicht unter sinkt. Zum Ablaufen kommen sie auf ein Sieb und werden noch gut mit einem Tuch abgerieben. Hierauf wird etwas Fenchel, Pfefferkörner und Lorbeerblatt in einen Steintopf getan und die Gurken darauf- und dazwischengelegt. Der Essig wird in einer Emailpfanne kochend gemacht, ganz erkalten lassen und das erste Mal kalt über die Gurken gegossen. Am nächsten Tag wird der Essig in die Pfanne abgegossen, stark heiß gemacht und so über die

Gurken gegossen. Am dritten Tag wird der Essig abermals abgeschüttet, kochend gemacht und kochend über die Gurken geschüttet. Eine schöne grüne Farbe erhalten sie, wenn man sie am dritten Tag, immer eine kleine Anzahl, in den Essig legt und einen Wall darin aufkochen läßt. Ist man nicht sehr vorsichtig, so werden die Gurken durch das Kochen leicht weich. Die Schärfe des Essigs kann man durch 100 g Kandiszucker mildern, den man das dritte Mal mit dem Essig kocht. Der Essig im Steintopf muß über die Gurken gehen. Ein Säckchen mit Senfkörnern, darauf ein kleiner Stein, bilden den Schluß. Dann wird der Topf zugebunden. Die Gurken halten sich vorzüglich.

877. Kleine Essiggurken II.

Junge kleine Gurken werden 24 Stunden in scharfgegalzenes, kaltes Wasser gelegt. Alsdann reibt man sie sorgfältig mit einem reinen Tuch ab, legt sie in eine Porzellanschüssel und schüttet guten Doppelessig daran, so daß der Essig über den Gurken steht. In dem Essig bleiben die Gurken 24 Stunden stehen. Alsdann werden die Gurken samt dem Essig in eine gut emaillierte Pfanne geschüttet, man gibt einige geschälte Schalotten, weiße Pfefferkörner, ganze Nelken, frischen Esdragon und Dill dazu und läßt die Gurken kochen, bis sie grün sind; aber weich dürfen sie nicht werden.

Nun schüttet man die Gurken mit dem Essig in eine Porzellanschüssel zum Abkühlen und füllt sie dann in einen Steintopf, wobei der Essig über den Gurken stehen muß, legt einige Stengel Esdragon darüber, füllt ein rundes Säckchen mit Senfkörnern und legt dieses oben in den Topf. Dann bindet man den Topf fest mit Pergamentpapier zu und bewahrt die Gurken auf.

Sind die Gurken recht pünktlich auf vorstehende Weise zubereitet, so halten sie sich sehr lange und sind im zweiten Jahr noch besser und fester als im ersten.

878. Salzgurken I.

(Vorzüglich.)

Man verwendet dazu die immertragende Gurke.

Zuerst legt man mittelgroße, dünne, fleckenlose Gurken 2 Stunden in kaltes Wasser und trocknet sie, wenn diese Zeit um ist, tüchtig ab. Nun belegt man einen dazu hergerichteten Ständer mit Rebblättern, legt eine Lage Gurken, Dill, Esdragon, Pimpernell, Zwiebeln und Meerrettich hinein und fährt so fort, bis nur noch 15 cm Raum im Ständer frei sind. Hierauf bedeckt man die Gurken wieder mit Rebblättern. Man belegt nur den Boden und die obere Fläche mit Rebblättern, die Seiten aber nicht; denn zu viel Rebblätter erzeugen Schleim, der die Gurken verdirbt. Man kocht nun so viel Wasser, daß es über die Gurken geht, und tut so viel Salz daran, daß es den Grad einer gut gesalzenen Fleischbrühe hat. Ist das Salzwasser vollständig erkaltet, so schüttet man dasselbe über die Gurken.

Zu 200 Gurken schüttet man $\frac{1}{2}$ l Weinessig in das Salzwasser. Nach 8 Tagen nimmt man die Rebblätter herunter und legt ein reines Tuch auf die Gurken, das man von Zeit zu Zeit auswaschen muß.

879. Salzgurken II.

Man verwendet dazu halbgewachsene Gurken, die an der Haut nicht beschädigt sein dürfen, und an denen die Stiele nicht zu kurz abgeschnitten sind, da sie sonst leicht faulen.

Die Gurken werden tüchtig gewaschen, über Nacht in Wasser gelegt, sorgfältig abgetrocknet und dann noch an der Luft getrocknet.

In einem Steintopf wird Salzwasser, wie eine gut gesalzene Fleischbrühe, mit Essig gehörig gequirlt. Man legt nun den Boden eines Holzständers oder eines Steintopfes

mit Rebblättern aus, die Gurken lagenweise mit Esdragon, Pimpernell, Fenchel, ganzem Pfeffer, Lorbeerblatt, Schalotten hinein, gießt die Mischung von Salzwasser und Essig darüber und bedeckt sie mit Rebblättern. Man tut gut, die Gurken mit einem leichten Schieferstein zu beschweren. Dann bindet man Pergamentpapier darüber. Das Wasser muß immer 1—2 cm über den Gurken stehen, muß also nachgefüllt werden; auch muß man die Oberfläche von Zeit zu Zeit abwaschen.

880. Senfgurken.

(Sehr gut.)

Gurken, wie man sie zu Salat nimmt, werden geschält, der Länge nach durchgeschnitten, die Kerne mit einem Holzlöffel herausgenommen, jedes Stück ein wenig gesalzen, in eine Schüssel gelegt, mit der hohlen Seite nach oben, und 24 Stunden stehen gelassen. Dann werden sie abgeschüttet und zum Abtropfen auf einen Seiher gelegt. Hierauf mengt man 1 Handvoll geschnittenen Meerrettich, 1 Handvoll geschnittene Schalotten, abgestreiften Esdragon, 62 g weißen ganzen Pfeffer und ebensoviel gelbe Senfkörner, legt die Gurken, wieder die hohle Seite nach oben, in ein steinernes Gefäß und streut dazwischen das Gewürz. Hierauf gießt man so viel kochenden Weinessig darüber, daß er über den Gurken steht, legt zum Schluß einen Teller und darauf einen Stein und läßt sie 14 Tage stehen. Darnach wird der Essig abgeschüttet und bis zu $\frac{1}{3}$ der ursprünglichen Menge eingekocht, so viel frischer dazugegossen, als nötig, damit er über die Gurken geht, und diese an einem trockenen Ort, wo es nicht gefriert, aufbewahrt.

881. Eingemachte Gurken zu Salat.

Die Gurken werden geschält, gehobelt und gewogen. Ebensoviel Salz als Gurken wird in einen steinernen Topf

lagenweise eingefüllt, beschwert und der Topf mit Pergamentpapier zugebunden.

Beim Gebrauch gießt man kochendes Wasser darüber und läßt die Gurken etwa 2 Stunden in kaltem Wasser stehen, damit der Salzgeschmack herauszieht. Man gießt das Wasser pünktlich ab und bereitet einen Salat wie von frischen Gurken.

882. Süße Gurken I.

(Sehr gut.)

3 kg geschälte und ausgenommene schöne, große Gurken, 1½ kg Zucker, 1½ l Weinessig, 10 g weiße Pfefferkörner, 5 g in Stückchen geschnittener Zimt.

Die Gurken werden geschält, der Länge nach durchgeschnitten, die Kerne samt dem Mark mit einem silbernen Löffel herausgestochen und in fingerlange und fingerdicke Stücke geschnitten. Sie werden nun gewogen und gewaschen. Mit ganz geringem (billigem) Essig läßt man sie 1—2 mal aufkochen und dann auf dem Sieb ablaufen.

Nun setzt man den Weinessig mit Zucker, Zimt und Pfeffer aufs Feuer und läßt ihn kochend werden, legt die abgetropften Gurken hinein und läßt sie einige Minuten darin kochen, aber ja nicht weich werden. Man nimmt den Topf vom Feuer, fischt die Gurken heraus, legt sie in einen Einmachtopf oder in ein Einmachglas, läßt die Brühe etwas einkochen und schüttet sie warm über die Gurken.

Nach einigen Tagen gießt man die Brühe ab, macht sie kochend und schüttet sie kalt über die Gurken.

883. Süße Gurken II.

Die schon etwas gelbgewordenen großen Gurken werden geschält, durchgeschnitten und die Kerne samt dem Mark mit einem silbernen Löffel herausgenommen. Die Gurken werden in fingerlange und fingerdicke Stücke geschnitten und gewogen. Zu 1½ kg Gurken nimmt man 1 Flasche guten Weinessig,

625 g Zucker, 4 g ganzen Zimt und einige weiße Pfefferkörner. Über Nacht legt man die Gurken in eine Porzellschüssel, salzt und beschwert sie. Dann wird das Wasser, das durch das Einsalzen entstanden ist, abgegossen, die Gurken werden einige Stunden in geringen Essig gelegt, dann auf einen Durchschlag geschüttet, damit der Essig gut abtropft, und dieser Essig wird weggegossen. Nun läßt man die oben erwähnte Flasche Weinessig mit Zucker und Gewürz kochen, gibt die Gurken hinein und läßt sie so lange kochen, bis sie klar sind. Man legt nun die Gurken in ein Glas und gießt den Saft noch warm darüber. Nach einigen Tagen kann man den Essig nochmals aufkochen und kalt über die Gurken gießen.

884. Süße Gurken III.

Große, schlanke, grüne Gurken werden geschält und Mark und Kerne mit einem silbernen Löffel daraus entfernt; sie werden dann in längliche Stücke geschnitten, in eine Porzellschüssel, die zuvor abgewogen sein muß, getan und mit soviel gutem Weinessig übergossen, daß die Gurken davon bedeckt sind.

Nach 2 Tagen wird der Essig von den Gurken in eine emaillierte Pfanne geschüttet, die Gurken werden in der Schüssel gewogen und man nimmt halb soviel Zucker, als die Gurken schwer sind. Diese kocht man dann in dem Essig und Zucker nebst ganzem Zimt und einigen Nelken halbweich, läßt alles wieder 1 Tag stehen und kocht sie nun vorsichtig weich. Die Gurken werden dann herausgenommen; den Essig läßt man noch kurze Zeit einkochen, und wenn beides etwas verkühlt ist, werden Gurken und Essig zusammen in Steintöpfe oder in Gläser eingefüllt und mit Pergamentpapier zugebunden.

885. Zwetschgen in Essig I.

Die Zwetschgen werden, wenn sie reif sind, mit den Stielen gebrochen und die Stiele ein wenig abgeschnitten. Zu 2 kg Zwetschgen nimmt man 1 kg Zucker und $\frac{3}{4}$ l

guten Weinessig. Man setzt den Weinessig mit dem Zucker und ein wenig zerbröckeltem Ceylon-Zimt aufs Feuer und läßt das zusammen kochen. Währenddem reibt man die Zwetschgen mit einem reinen Tuch sauber ab und legt sie in eine Porzellanschüssel.

Nun wird der kochende Essig darübergeschüttet und über Nacht stehen gelassen. Den zweiten Tag wird der Essig abgegossen, abermals kochend gemacht und kochend über die Zwetschgen gegossen. Den dritten Tag wird der Essig nochmals abgegossen, kochend gemacht und die Zwetschgen ein wenig darin aufgekocht. Man legt nur wenige hinein, damit man sie rasch herausbringt, ehe sie plagen. Man tut sie in den bereitstehenden Steintopf, kocht die Brühe noch etwas ein und schüttet diese, nachdem sie abgekühlt ist, über die Zwetschgen in den Topf.

886. Zwetschgen in Essig II.

200 g ausgesteinte Zwetschgen, 1½ l guter Weinessig, 750 g Zucker, 15 g ganzer Zimt.

Essig und Gewürz werden nebst dem Zucker 1 Minute gekocht und lau über die Zwetschgen gegossen. Den folgenden Tag wird daselbe wiederholt. Den dritten Tag läßt man die Zwetschgen einen Ball mitkochen, füllt sie, wenn sie erkaltet sind, samt Saft in Gläser und belegt sie mit Schindeln, damit der Saft darübergeht.

887. Essigzwetschgen zu Brot.

Zu 120 großen Zwetschgen nimmt man ½ kg Zucker nebst ½ l Weinessig. Die Zwetschgen werden mit kochendem Wasser übergossen, sodann geschält und ausgesteint. Zucker und Essig werden gekocht und abgeschäumt, dann die Zwetschgen nebst Melken und ganzem Zimt hinzugetan und eine Zeitlang gekocht. Sind sie erkaltet, so werden sie in Gläser gefüllt, mit einem in Kirchwasser getauchten Papier bedeckt, zugebunden und aufbewahrt.

888. Birnen in Essig.

70—80 Bestebirnen, $\frac{3}{4}$ l Weinessig, $1\frac{1}{2}$ kg Zucker, 30 g ganzer Zimt.

Die Birnen werden sorgfältig geschält und in kaltes Wasser geworfen, dann in kochendem Wasser aufs Feuer gesetzt und so lange gekocht, bis man mit einem Strohhalm durchstechen kann.

Der Weinessig wird mit dem Zucker und Gewürz gekocht, die Birnen dazugetan, einigemal aufgekocht und wenn sie erkaltet sind, mit dem Saft in Gläser gefüllt und zugebunden.

889. Trauben in Essig.

6—7 $\frac{1}{2}$ kg abgezapfte Traubenbeeren, $1\frac{1}{2}$ —2 kg Zucker, 15 g ganzer Zimt und $1\frac{1}{2}$ l guter Weinessig (schwach gemessen).

Man läßt den Zucker im Essig zergehen, legt den Zimt hinein und kocht das zu einem dünnen Sirup. Die Trauben werden in einen steinernen Topf gefüllt und mit dem etwas abgekühlten Essig übergossen.

Nach einigen Tagen wird der Saft abgeschüttet, aufgekocht und abermals abgekühlt über die Trauben gegossen. Das wird noch einmal wiederholt.

Bei weißen Trauben erhält man die Farbe dadurch, daß man eine Prise Salz dazugibt.

890. Eingemachter Kürbis.

250 g Zucker wird in $\frac{1}{2}$ Glas Wasser und $\frac{1}{2}$ Glas Essig geläutert, damit 500 geschälte und in messerrückendicke Scheiben geschnittene Kürbisse übergossen und diese darin über Nacht stehen gelassen. Andern Tags läßt man den Saft ablaufen, macht ihn kochend, schäumt ihn ab, legt die Kürbisse hinein und läßt sie kochen, bis sie klar sind. Vorher reibt man etwas Zitronenschale dazu und läßt das samt

dem Saft mitkochen. Eine Zitrone reicht für 2—2½ kg Frucht. Die Kürbisse werden noch warm in Gläser gefüllt, und wenn sie erkaltet sind, werden die Gefäße zugebunden.

891. Melonen in Essig.

Man nimmt sogenannte Netz- oder Guadeloupe-Melonen. Diese werden geschält und in schöne Schnitze, wie zum Rohessen, geschnitten, nachdem man das Kernhaus mit einem silbernen Löffel herausgeschält hat. Soviel ganze Kilo Melonenschnitze, soviel halbe Kilo Zucker und $\frac{1}{3}$ l guten Weinessig braucht man. Dieser wird mit dem Zucker, einigen Gramm ganzem Zimt (und etwa einigen Nelken) kochend gemacht, die Melonen hineingetan und halbweichgekocht. Dann nimmt man sie vom Feuer und gießt sie über Nacht in eine Porzellanschüssel. Den zweiten Tag nimmt man sie noch einmal aufs Feuer, läßt sie weichkochen, legt sie in Gläser und schüttet dann den Saft darüber. Sollte der Saft zu dünn und reichlich sein, so kocht man ihn, wenn die Melonen herausgenommen sind, noch gehörig ein. Nach dem Erkalten werden die Gläser mit Pergamentpapier zugebunden.

892. Mixed Pickles.

Blumenkohl, Rosenkohl, Wirsing, Gelbrüben, Bohnen, Erbsen, Perlzwiebeln, Gurken, kleine unreife Maiskolben, Meerrettich, weißer Pfeffer, Esdragon, Dill, Lorbeerblätter, Weinessig.

Wenn der Weinessig zu stark ist, verdünnt man ihn mit Wasser. Alles Gemüse wird gut gereinigt, jedes Gemüse einzeln in reichlich gesalzenes kochendes Wasser gelegt und eine kleine Weile aufmerksam gekocht (es muß alles noch ein wenig hart sein). Man legt die Gemüse, jedes einzeln, in ein Porzellangeschirr. Die Bohnen bleiben, wenn in Messing gekocht, grün. Die Gurken werden ge-

waschen, mit etwas Salz bestreut und einige Stunden auf die Seite gestellt.

Die Gemüße werden dann vermischt in die Gläser gelegt, das Gewürz kommt lagenweise dazwischen. Obenauf legt man Kräuter und Gewürz. Das Ganze wird mit ungekochtem Essig übergossen und mit Blase oder Pergamentpapier zugebunden.

893. Rotrüben (Rotebeete) einzumachen.

Rotrüben werden rein gewaschen, die Stiele der Blätter müssen 5 cm lang bleiben, die Wurzeln dürfen nicht abgeschnitten werden, weil sie durch das Auslaufen des roten Saftes die rote Farbe verlieren. Auf einem Dampfseier werden die Rüben mit warmem Wasser ohne Salz zum Feuer gebracht und langsam gekocht, bis sie sich weich anfühlen. Noch warm werden die Häute abgezogen, die Wurzeln und Blätterstiele abgeschnitten, und wenn die Rüben abgekühlt sind, werden sie in feine Scheiben geschnitten oder gehobelt. Bedient man sich zum Schneiden eines gerippten Messers, so sehen die Scheibchen hübscher aus. Man legt sie mit Pfefferkörnern, klein geschnittenem Meerrettich, Lorbeerblatt, gestoßenem Zucker, ein wenig Salz und Koriander in einen reinen Steintopf, gießt soviel kochenden oder kalten Weinessig darüber, daß die Scheiben bedeckt sind, und bindet, wenn sie erkaltet sind, den Topf zu.

Sie sind sofort verwendbar.