

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

In Salz und Essig Eingemachtes

urn:nbn:de:bsz:31-106191

Flaschen, damit die Kirschen sich darin setzen, ab und zu auf einem mehrfach zusammen gelegten Tuche aufstößt, streut 3 bis 4 Eßlöffel Zucker darüber oder bedeckt sie mit geläutertem Zucker, verschließt die Flaschen gut und läßt sie nur 10 bis 15 Minuten, vom Kochen des Wassers an gerechnet, mit Heu umgeben, in Wasser kochen und darin erkalten. Man gibt sie als Kompott.

Weiße Kirschen einzudünsten

Zu diesem sehr feinen Kompott nimmt man die sogenannten Weißlinge; sie werden von den Stielen gepflückt und wie die schwarzen Kirschen in Gläser gefüllt. Nun werden sie mit so viel gekochtem Zuckerwasser begossen, daß es fingerbreit darüber steht, zuerst mit Leinwand und dann mit zuvor eingeweichter und wieder getrockneter Rindsblase überbunden und nun 5 bis 7 Minuten lang (vom Beginne des Wasserkochens an gerechnet) in Wasser und Heu gekocht und darin stehen gelassen, bis sie völlig erkaltet sind. Man nimmt zu 60 Gramm Zucker 1 Liter Wasser.

Johannisbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren

werden wie die Kirschen eingedünstet. Zu diesen kleinen Früchten kann man auch gewöhnliche Flaschen (Bier- oder Champagnerflaschen), auch Steinkrüge nehmen. Sie werden mit Pfropfstöpfeln, die zuvor in warmes Wasser eingeweicht wurden, mit der Pfropfmaschine gekorkt und, nachdem sie eingedünstet und wieder erkaltet sind, mit Siegellack versiegelt.

Mirabellen

werden von den Steinen befreit und wie die weißen Kirschen eingedünstet.

Preßlinge einzudünsten

Hierzu verwendet man schöne, makellose, gereinigte und von den Stielen befreite Früchte, bringt sie in eine Porzellanschüssel, übergießt sie mit geläutertem, etwas dick eingekochtem, erkaltetem Zucker und läßt sie über Nacht stehen. Den anderen Tag kocht man Frucht und Saft einigemal auf, bringt Preßlinge ohne Saft in Dunstgläser, läßt den Saft noch ein wenig einkochen und gießt ihn dann an die Früchte. Nachdem sie erkaltet sind, werden die Preßlinge in der oben angegebenen Weise überbunden, mit Heu und Wasser in einem Kessel zum Feuer gebracht und (vom Kochen des Wassers an gerechnet) 10 Minuten gekocht.

In Salz und Essig Eingemachtes

Grüne Bohnen in Salz einzumachen

Ein hölzernes Ständchen (kleines Faß) wird einige Tage vor dem Gebrauch zweimal mit heißem Wasser ausgebrüht. Auf ein altes Blech oder eine Kehrrichtschaufel legt man ein paar glühende Kohlen, streut eine Hand-

voll Wacholder darauf, stürzt das zuvor mit einem Tuch ausgetrocknete Ständchen darüber, damit es durch den Wacholderrauch einen guten Geruch bekomme und belegt nachher den Boden des Ständchens mit Traubenblättern. Nachdem nun schöne, grüne Bohnen, die noch keine großen Kerne haben, abgezogen, fein geschneitelt und gewaschen sind, werden sie mit Salz gut vermengt; man rechnet auf 7 Pfund Bohnen 1 Pfund Salz. Nun wird eine Lage Bohnen in das Ständchen getan und etwas Bohnenkraut hineingelegt, dann gibt man wieder Bohnen darauf und fährt so fort, bis das Ständchen voll ist. Man drückt jetzt die Bohnen fest ein, legt Traubenblätter und ein reines Tuch oben darauf und deckt sie mit einem passenden Deckel zu, der mit einem Stein beschwert wird. Von Zeit zu Zeit muß das Obere abgewaschen werden. Das Gemüse wird vor dem Gebrauch stets gleichmäßig aus dem Ständchen genommen, damit keine Vertiefung darin entsteht.

Grüne Bohnen in Flaschen einzumachen

Man nehme fleischige Bohnen, die keine großen Kerne haben, ziehe die Säden ab, schneide sie fein, menge sie mit Salz und Zucker (auf 7 Pfund Bohnen 1 Pfund Salz und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker) untereinander und lasse sie über Nacht stehen. In weite oder gewöhnliche Flaschen füllt man die Bohnen hinein, wobei man die Flaschen ab und zu auf einem mehrfach zusammengelegten Tuch aufstößt, damit sich die Bohnen setzen können. Nun wird der Salzsafft, der sich über Nacht gebildet hat, gleichmäßig in die Flaschen verteilt und mit doppeltem Pergamentpapier oder mit Korkstöpseln und Siegellack verschlossen.

Bohnen in Essig zum Ochsenfleisch

Ziehe von kleinen Bohnen die Fasern ab, koche die Bohnen in Salzwasser weich, lasse sie auf einem Sieb verkühlen und trockne sie auf einem Tuche. Dann legt man sie mit Gewürzkörnern, einigen Zehen Knoblauch und Schalotten in Gläser, übergießt sie mit einem scharfen Weinessig, der aufgekocht, verschäumt und kalt geworden ist, gibt 3 Eßlöffel Olivenöl dazu, überbindet sie mit eingeweichter Rindsblase und hebt sie an einem kühlen Ort auf.

Grüne Erbsen (Brockelerbsen)

Mische junge, gleiche Erbsen mit Salz untereinander (auf 4 Liter Erbsen $\frac{1}{2}$ Liter Salz) und lasse sie 4 Stunden stehen; stoße die Erbsen in Flaschen ein, verteile das Salzwasser, das sich an den Erbsen gebildet, gleichmäßig in die Flaschen, ppropfe sie gut zu und versiegle sie mit Siegellack.

Salzgurken einzumachen

Wasche halb ausgewachsene Gurken sauber, trockne sie mit einem Tuche ab und bringe sie lageweise, abwechselnd mit Lorbeer, Fenchel und Dill, ganzem Pfeffer und Estragonblättern in einen passenden Topf. Dann werden 600 Gramm Salz in 4 Liter Wasser, und ein halbes Trinkglas

Weinessig aufgekocht und gut abgeschäumt. Nach dem Abkühlen wird davon so viel über die Gurken gegossen, daß es zwei Finger breit darüber steht, worauf das Gefäß zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt wird.

Kleine Essiggurken

Kleine Gurken werden gewaschen, dann in eine Schüssel in Salzwasser gelegt und über Nacht stehen gelassen. Am folgenden Tage werden sie, gut abgetrocknet, in einen passenden Steintopf schichtenweise mit einigen Schallotenzwiebeln, Fenchel, Estragonblättern und Zitronenkraut gelegt. Dann macht man Weinessig und Wasser (auf 1 Liter Essig 1 Glas Wasser) mit 15 Gramm ganzem, weißem Pfeffer, einigen Nelken, Muskatblüte und 3 Lorbeerblättern siedend, gießt es erkaltet über die Gurken, so daß es zwei Finger hoch darüber steht, legt ein mit Senfkörnern gefülltes Säckchen darauf und bindet dann den Topf gut zu.

Teufelsgurken

Schäle mittelgroße Gurken, halbiere sie der Länge nach, mache mit einem Löffel das Mark gut heraus, koche sie mit gewöhnlichem Essig auf und lasse sie mit diesem in einer Schüssel 4 Stunden liegen. Dann schütte sie auf ein Sieb, lasse sie abtrocknen, lege sie in Gläser und koche guten Weinessig mit allerlei Gewürzen, füge spanischen Pfeffer, Meerrettich und Koriander dazu und gieße es kalt über die Gurken.

Geschnittene frische Gurken in Öl

Man schneidet mittelgroße Gurken, nachdem sie geschält sind, in feine Scheiben, salzt sie etwas ein, drückt sie nach Verlauf $\frac{1}{2}$ Stunde fest aus, durchmengt sie mit feinem Öl und etwas Estragonessig, packt sie fest in kleine Gläser und gibt so viel Öl darauf, daß es darüber geht. Beim Gebrauch zum Salat gießt man das Öl ab, verrührt es mit etwas fein gewiegter Petersilie, Estragon, Pimpinelle, gestoßenem, weißem Pfeffer und 3 hart gekochten Eigelb, macht die Gurken damit an und gibt noch etwas Estragonessig dazu.

Tomaten (Paradiesäpfel)

Die von Büßen und Stielen befreiten Tomaten werden gewaschen, in einen Steintopf geschichtet und mit Traubenlaub bedeckt. Nun übergießt man sie mit gekochtem und wieder erkaltetem Salzwasser, das so stark sein muß, daß ein frisches Ei darauf schwimmt, und beschwert die Tomaten mit einem Brettchen und Stein. Man muß wöchentlich einmal das Obere abwaschen; sollten die Tomaten doch anlaufen, so wird das Salzwasser erneuert.

Tomatenpüree einzumachen

Reinige einige Selleriewurzeln, Petersilienwurzeln, Lauch, gelbe Rüben, Zwiebeln und Knoblauch, gib dazu 60 Stück von Büßen und Stielen befreite Tomaten, 2 Flaschen Weißwein, Muskatnuß und Pfeffer, lasse es

3 Stunden kochen, wobei öfters umgerührt werden muß, treibe es durch ein feines Sieb und gib es nochmals aufs Feuer. Rühre es fortwährend, bis es ein dickes Püree ist, das schwer vom Löffel abfällt, fülle es dann in kleine Töpfe, gib mit Öl getränkte Papiere darauf und fingerdick Olivenöl darüber, binde sie mit Blasen zu und stelle sie in den Keller. Beim Gebrauch gießt man das Öl ab und nimmt zu einer Tünke einen starken Eßlöffel Püree.

Sauerkraut einzumachen

Ein Krautständchen (kleines, hölzernes Faß) wird, wie bei dem Einmachen der grünen Bohnen, gereinigt und der Boden mit Krautblättern belegt. Nun kommt in dies Ständchen eine Lage eingeschnittenes Kraut, und darauf etwas Salz und Wacholderbeeren. Dann folgt wieder eine Lage Kraut und so fort, bis alles zu Ende ist. Jedesmal, wenn einige Lagen aufeinander sind, werden sie mit einem Krautstampfer eingestoßen. Oben darauf legt man Krautblätter und darauf ein reines Tuch, deckt es mit drei Brettchen zu und beschwert das Ganze mit einem großen Stein. So oft man Kraut zum Kochen holt, nimmt man einen Kübel mit Wasser und wäscht Stein, Brettchen und Tuch darin rein, wie auch den im Ständchen frei gewordenen Wandraum und deckt alles wieder pünktlich darauf. Das Ständchen wird auf Bretter gestellt, damit sein Boden durch die Feuchtigkeit des Kellers nicht Schaden nimmt.

Mixed Pickles

Hierzu nimmt man folgende Gewächse: 6 Büschelchen abgeschälte, kleine Karotten, 3 Handvoll abgezogene, grüne, kleine Johannisbeeren, 3 Handvoll abgeschälte, kleine Zwiebelchen in der Größe einer Muskatnuß, einen abgeriebenen, in Scheiben geschnittenen Meerrettich und zwei ebenso vorbereitete Selleriewurzeln, die Ästchen von 2 Blumenkohlköpfchen, 4 kleine, abgeschälte, geschnittene Maiskölbchen und zwei Handvoll gewiegte Champignons. Jedes Gewächs wird nun für sich allein in Salzwasser halbweich gekocht, in kaltem Wasser abgekühlt und auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt. Dann wird alles mit 2 Handvoll gereinigten Monatrettichen, 10 spanischen Pfefferschoten, einigen Nelken, 2 Handvoll von den Steinen abgedrehten Oliven recht leicht untereinander gemengt, dann in ein passendes, weißes Einmachglas leicht eingelegt und 1 Eßlöffel weiße Pfefferkerne, ebensoviel Muskatblüte, einige Nelken, 1 Handvoll abgezapfte Estragonblätter und Pimpinelle dazu gegeben. Nun macht man einen guten Weinessig siedend, läßt ihn erkalten, gibt ihn über die Gemüse, daß der Essig darüber steht, gießt 1 Glas Olivenöl darauf und bindet das Glas mit Blasen zu. — Sie sind nach 2 Monaten zum Gebrauch fertig.