

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

1041. Zwetschgen mit Essig

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

und etliche Nelken dazu, kocht ihn etwas länger, gießt ihn nur lau daran, und bewahrt es auf. Der Essig muß im Glas über die Frucht gehen.

1038. Weichseln mit Essig. — Man thut 3 Pfd. Weichseln, welche ganz vom Stiel befreit oder zur Hälfte abgeschnitten sind, in ein Glas, streut ganzen in Stücke gebrochenen Zimmt und Nelken dazwischen, schüttet dann guten Essig daran, bis er darüber geht. Der Essig wird nun wieder abgeschüttet, und mit $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker eine gute Zeit gekocht, wenn er dann erkaltet ist, an die Weichseln gegossen. In ungefähr 8 oder 10 Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn ziemlich, und schüttet ihn, wenn er erkaltet ist, wieder daran, bindet es gut zu, und verwahrt es an einem trockenen Ort.

1039. Preiselbeeren. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Wein und etwas ganzem Zimmt eine Weile gesotten, dann 2 Pfd. gut erlesene Preiselbeeren, welche recht reif sind, hinein gethan, und recht langsam gekocht, bis der Saft recht zäh ist, dann erkalten lassen, in ein Glas gefüllt, und aufbewahrt.

1040. Zwetschgen mit Essig. — Man thut recht reife auserlesene Zwetschgen sammt den Stielen in ein Glas oder steinernen Hafen, nachdem sie gut abgewischt und mit einer Spicknadel mehrere mal gestupft sind, schüttet Essig daran, bis er darüber geht, schüttet ihn dann wieder ab in ein Kasserol, und nimmt auf 1 Pfund Zwetschgen $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker dazu. Die Zwetschgen werden nun in den Essig gethan, so viel Platz haben, weßwegen es gut ist, wenn man eine breite Kasserol nimmt. Alsdann setzt man sie auf Feuer, deckt sie gut zu, und läßt sie einmal aufkochen, wenn auch die Haut etwas zerplatzt, so thut es nichts; dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie noch eine Weile bedeckt stehen, nimmt dann eine nach der andern heraus. Hat man nicht auf einmal alle Zwetschgen fertig gebracht, so wird mit den Uebrigen eben so ver-

fahren. Ist man nun damit fertig, so wird der Syrup, der sich durch den Saft der Zwetschgen bedeutend vermehrt hat, eingekocht, bis er recht dick ist, dann erkaltet an die Frucht geschüttet. Wird später der Syrup wieder dünner, so kocht man ihn noch einmal dicker ein, und schüttet ihn wieder kalt daran. Der Zucker und Essig wird aber, ehe man die Zwetschgen hinein thut, zuerst eine Weile mit ganzem Zimmet und etwas Nelken gekocht.

1041. Zwetschgen auf andre Art. — 1½ Pfd. auserlesen schöne, sehr reife Zwetschgen werden, wenn sie gut abgeputzt sind, die Stiele ein wenig abgeschnitten und mehreremal gestupft, dann in eine Porzellan-Schüssel gelegt, welche einen sehr gut geschlossenen Deckel hat. 1 Pfd. Zucker wird mit 1 Schoppen gutem Essig, Nelken und Zimmet einmal stark aufgekocht, dann an die Zwetschgen geschüttet und schnell wieder zugedeckt; wenn sie kalt sind in ein Glas gethan und gut zugebunden.

1042. Gurken mit Essig. — Die kleinen Gurken werden am Stiel ein wenig abgeschnitten, dann mit einem saubern Tuch gut abgerieben, in eine Schüssel gethan, und Salzwasser, daß es darüber geht, daran geschüttet; auf eine Maas Wasser eine kleine Handvoll Salz. So läßt man sie 24 Stunden stehen, nimmt sie dann heraus, läßt sie gut abtropfen, und schüttet ganz gewöhnlichen Essig daran; läßt sie mit diesem wieder 24 Stunden stehen. Nun siedet man recht guten Weinessig mit ganzem Pfeffer, Esdragon, Fenchel und kleine Zwiebeln; läßt alles eine Weile miteinander kochen, thut dann die kleinen Gurken, welche wieder gut abgetropft seyn müssen, hinein, und läßt 2 bis 3 mal aufkochen, thut vom Feuer, schüttet es in ein Geschirr, und füllt es, wenn sie kalt sind, in ein Glas oder steinernen Hasen, bindet es gut zu, und erhält es im Trocknen. Auf diese Art eingemacht, darf man nie Verderben befürchten.