

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

c) Sauer

[urn:nbn:de:bsz:31-294694](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294694)

geschnitten. Auf 3 Pfund Kürbis gieße man 4 Tassen Essig und lasse ihn 48 Stunden stehen. Doch fülle man ihn in der Zeit einmal um, damit das, was anfangs nicht im Essig lag, untenhin in den Essig zu liegen kommt. An demselben Tag, wo man den Kürbis schält, gieße man auch auf 3 Gr. Ingwer soviel Wasser, daß er reichlich damit bedeckt ist, und lasse ihn auch 48 Stunden stehen. Den Ingwer kaufe man in der Apotheke und verlange gereinigten. Wenn die Zeit verstrichen ist, läutert man 2 Pfund Zucker, gibt den in feine Scheiben geschnittenen Ingwer, eine Stange klein geschnittene Vanille oder 2 Päckchen Vanillinzucker, die Schale einer Zitrone und den Kürbis samt dem Essig hinzu. Nun muß man sehr vorsichtig sein. Sobald der Kürbis anfängt, klar, d. h. durchsichtig zu werden, müssen die betreffenden Stücke herausgenommen werden. Wenn sie zu lange kochen, zerfallen sie. Wenn aller Kürbis herausgenommen und in die Gläser gefüllt ist, läßt man den Saft noch so lange kochen, bis er anfängt, sämig zu werden. Dann gießt man ihn über den Kürbis, der ganz davon bedeckt sein muß. Meistens hat man zu viel Saft. Den füllt man dann in ein besonderes Glas und bindet es zu. Mit dem Kürbis verfährt man nach den allgemeinen Vorschriften. Nach 4 bis 6 Wochen kocht man allen Saft noch einmal tüchtig auf, gibt den Kürbis noch einmal hinein, läßt ihn eben nur zum Kochen kommen und füllt dann wieder alles in Gläser. Jetzt wird man nicht mehr zu viel Saft haben.

4. **Zuckergurken** werden zubereitet wie Kürbis Nr. 3.

c) Sauer.

Man nehme nur vom besten Essig.

1. **Kleine Essiggurken.** 4 Pfund kleine Gurken werden mit einem Tuche abgerieben und in eine Schüssel gelegt. 1 bis 2 Pfund Perlzwiebeln oder auch kleine, andere Zwiebeln werden geschält und unter die

Gurken gemischt. Sie werden nun mit 1 Pfund Salz durcheinandergemengt und 1—2 Tage hingestellt. Beim Einlegen der Gurken stellt man sich auf dem Tisch zu recht: 150 Gramm gut abgeschabten und in dünne Scheiben geschnittenen Meerrettich, 20 Gramm ganzen Pfeffer, 3 Gramm Nelken, 10 bis 15 Lorbeerblätter, die alle halbiert werden, ferner 2 Hände voll Dill und 2 Hände voll Dragon. Nun trocknet man die Gurken etwas ab und schichtet sie mit den Zwiebeln und dem Gewürz lagenweise in Gläser oder in einen Steintopf. Es kommt nun ganz auf den Essig an, ob man viel, wenig oder gar kein Wasser darunter mischt. Er braucht gar nicht so furchtbar scharf zu sein, wenn alles, auch der Topf, vollständig rein ist. Man kochte den Essig und gieße ihn heiß über die Gurken, die davon bedeckt sein müssen. Nach 2 Tagen wiederhole man dies, nach 8 Tagen noch einmal. Dann binde man die Gurken gut zu.

2. Senfgurken. Man schält große, reife Gurken, schneidet sie der Länge nach durch und kratzt die Kerne mit einem Löffel heraus. Dann schneidet man sie in beliebige Stücke oder Schnitze. 2 Pfund solcher Gurken bestreut man mit 2 Händen voll Salz und läßt sie über Nacht stehen. Am anderen Tag legt man sie auf einen Durchschlag und läßt sie wieder über Nacht gut abtropfen. Am nächsten Tag schichtet man sie mit einigen Senfkörnern, beliebig viel Dragon, Dill, feingeschnittenem Meerrettich, ganzem Pfeffer, Lorbeerblättern, nur wenig Nelken und recht vielen Zwiebeln lagenweise in einen Steintopf oder in ein Glas, kocht soviel Essig ab, daß sie gut damit bedeckt sind, und gießt ihn abgekühlt über die Gurken. Man nehme den Essig jedoch nicht allzu scharf. Dann bindet man das Glas zu. Nach 8 Tagen kocht man den Essig tüchtig auf, läßt ihn erkalten und gießt ihn wieder über die Gurken, die jetzt etwas beschwert und mit einem Säckchen voll Senfkörner belegt werden.

3. Salzgurken. Hierzu verwende man keine ausgewachsenen, reifen Gurken, sondern nur solche von mittlerer Größe. Man salzt die Gurken gut ein und läßt sie über Nacht stehen. Am anderen Tag trocknet man sie gut ab und legt sie schichtenweise mit beliebig viel Dill, Dragon, Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer, Meerrettich, Zwiebeln, Traubenblättern und wenig Nelken in den Steintopf oder das Fäßchen. Selbstverständlich müssen die Zutaten alle rein sein. Es dürfen beim Einlegen keine Lücken entstehen. Nun kocht man das nötige Wasser mit dem Salz, auf jedes Liter zwei Hände voll, auf. Dieses Salzwasser gießt man abgekühlt über die Gurken. Sie müssen davon ganz bedeckt sein. Nun legt man ein reines Tuch und ein reines Brettchen darauf und beschwert sie nur so viel, daß sie unter dem Salzwasser gehalten werden. Der Stein, den man auflegt, muß vorher gut gereinigt und mindestens 1 Stunde in stark kochendes Wasser gelegt werden.

d) Einmachen der Gemüse.

Die steinernen Krüge und Einmachfässer müssen immer gleich, wenn sie leer geworden sind, tüchtig gescheuert, ausgebrüht und an der Luft getrocknet werden. Wenn man sie wieder in Gebrauch nimmt, muß dieselbe Arbeit noch einmal vorgenommen werden.

1. Salzbohnen. Die Bohnen werden geköpft, von den Fäden gut befreit und entweder geschnitzelt oder der Länge nach durchgeschnitten. Den Boden des Fasses oder des Steintopfes belegt man mit Weinlaub. Nun gibt man einige Hände voll von den Bohnen, dann einige Hände voll Salz, dann wieder Bohnen und dann wieder Salz hinein und fährt so fort, bis alle Bohnen eingefüllt sind. Auf 20 Pfund Bohnen rechne man knapp 2 Pfund Salz. Oben drauf wird ein reines Tuch und wieder Weinlaub gelegt. Ein reines Brettchen und ein ebensolcher Stein, der mindestens eine Stunde in