

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Kräftig, schmackhaft, billig**

**Haarbeck, Lina**

**Berlin, 1914**

b) Sauer - Süß

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

um. Wenn sie Saft gebildet haben, gibt man 15 grüne Nüsse hinzu, die man mitkochen läßt. Es muß nun ununterbrochen fleißig gerührt werden, sonst brennt das Mus an. Wenn es anfängt, dick zu werden, mache man kein starkes Feuer. 12 bis 14 Stunden muß es kochen. Man füllt es dann in reine, gut erhitzte Steintöpfe. Zur Vorsicht lege man ein Branntweinpapier darauf und binde es gut mit Pergamentpapier zu. Sehr gut hält sich das Zwetschenmus, wenn man es nach dem Brotbacken so lange in den Backofen stellt, bis sich an der Oberfläche eine Kruste gebildet hat. Wer es liebt, kann zuletzt für 10 Pf. Zimt und für 10 Pf. Nellen darunter mischen. Ein Zusatz von Zucker verfeinert das Mus.

#### b) Sauer=süß.

Man nehme immer nur vom besten Essig.

**1. Essigbirnen.** 4 Pfund schöne, tadellose Birnen werden geschält, halbiert und vom Kerngehäuse befreit. 1½ Pfund Zucker wird mit  $\frac{3}{4}$ —1 Liter Essig und einem fingerlangen Stückchen Zimt zum Kochen gebracht, und darin kocht man die Birnen nicht ganz weich. Sie müssen sich gut durchstechen lassen, dürfen aber nicht zerfallen. Nun holt man die Birnen sorgfältig mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie in die Gläser. Der Saft wird noch eingekocht und über die Früchte gegossen. Nach etwa 8 Tagen muß der Saft, der wieder viel dünner geworden ist, noch einmal eingekocht werden. Die Birnen werden dann darin herumgeschwenkt, nur eben zum Kochen gebracht und wieder in die Gläser gefüllt.

**2. Essigkirschen** werden zubereitet wie Essigbirnen. Man nehme dazu nur große, fleischige Früchte mit Stein und Stiel.

**3. Kürbis.** (Beilage zu Fleisch.) Der Kürbis wird geschält, entkernt (am besten mit einem Löffel ausgekratzt) und in etwa fingerdicke und fingerlange Stücke

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