

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch für bürgerliche Küche**

**Haushaltungsschule St. Elisabeth**

**Freiburg i. Br., [nach 1891]**

E. In Essig und Zucker eingemachte Früchte

[urn:nbn:de:bsz:31-294702](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294702)

E. An Essig und Zucker eingemachte  
Früchte.

613. Zwetschgen in Essig und Zucker.

Reife, aber noch feste Zwetschgen, an denen noch die Stiele sein müssen, werden mit einem Tuche abgerieben und mit einer Nadel gestupft. Damit der Essig nicht zu scharf wird, verdünnt man ihn mit Wein oder Wasser, auf  $\frac{3}{4}$  Liter Essig  $\frac{1}{4}$  Liter Wein. Dann füllt man sie in Gläser oder Töpfe, gießt so viel Essig darüber, daß die Zwetschgen bedeckt sind, gießt ihn wieder ab, gibt auf 1 Liter Essig 500 Gramm Zucker, 6 Gramm Nelken und 6 Gramm Zimt, bringt es aufs Feuer, gibt die Zwetschgen hinein, kocht sie einige Minuten, wobei man sehr darauf zu achten hat, daß die Haut nicht platzt, füllt sie in erwärmte Töpfe, kocht den Saft unter stetem Abschäumen noch etwas ein, gießt ihn abgekühlt über die Zwetschgen, wobei der Essig die Früchte überdecken muß, bindet Schweinsblase oder Pergamentpapier darüber und stellt die Töpfe an einen kühlen Ort. Die Töpfe müssen beim Einfüllen geschüttelt werden, damit die Früchte sich gut einfüllen

oder:

Auf 2 Pfund Zwetschgen nimmt man 1 Pfund Zucker und  $\frac{1}{2}$  Liter Essig, Zimt und Nelken. Essig und Zucker werden geläutert, abgekühlt und lauwarm über die Zwetschgen gegossen. Am 2. Tag wird der Essig wieder gekocht und etwas heißer über die Zwetschgen gegossen. Am 3. Tag kocht man ihn nochmals ein und gießt ihn so über die Zwetschgen. Am 4. Tag werden die Zwetschgen in den kochenden Essig gegeben und einige Wall darin gekocht, dann abgekühlt, eingefüllt und verwahrt

oder:

Die Zwetschgen werden entstielt, an der Deffnung des Stieles werden mit einem spitzigen Messer 3 kleine

Schnittchen gemacht und der Stein mit einem spizigen Messer herausgeholt, doch so, daß die Zwetschgen ganz bleiben, weshalb man mit der linken Hand die Schnittchen zusammenhält. Dann wird der nötige verdünnte Essig an die Zwetschgen gegossen, auf 1 Liter Essig 1 Pfund Zucker, ganzen Zimt und Nelken genommen, geläutert und lauwarm über die Zwetschgen gegossen, am 2. und 3. Tag wird es wie oben wiederholt und am 4. Tag die Zwetschgen 8—10 Minuten mitgekocht.

#### 614. Kirschen in Essig und Zucker.

Man nimmt nur schöne große Kirschen, welche aber nicht zu reif sein dürfen. Die Stiele werden zur Hälfte abgeschnitten, die Kirschen in Töpfe und Gläser gefüllt, soviel verdünnter Weinessig darüber gegossen, daß sie davon bedeckt sind und zugedeckt über Nacht stehen gelassen. Den andern Tag gießt man den Essig ab, gibt auf 1 Liter 500 Gramm Zucker dazu, kocht ihn unter fleißigem Abschäumen, bis sich kein Schaum mehr bildet, gießt ihn erkaltet über die Kirschen und läßt sie über Nacht stehen. Das Aufkochen des Essigs wird dreimal wiederholt, das letztemal kommt 1 Stange Zimt und 8—10 Nelken in ein sauberes Lätzchen eingebunden, dazu, worauf man die Töpfe nach voriger Nummer verschließt und aufbewahrt

oder:

Die Kirschen werden ausgesteint. Auf 1 Pfund ausgesteinte Kirschen nimmt man  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und  $\frac{1}{4}$  Liter Essig. Essig und Zucker wird geläutert und nicht ganz kochend an die Kirschen gegossen. Am 2. Tag wird der Saft wieder eingekocht und über die Kirschen gegossen und am 3. Tag werden die Kirschen etwa 10 Minuten mitgekocht.

#### 615. Birnen in Essig und Zucker.

Kleinere Birnen werden geschält und gleich in Wasser gelegt, welches mit etwas Essig oder Zitronenschale vermischt

ist, bis alle geschält sind. Dann kocht man auf 2 Pfund geschälte Birnen 1 Pfund Zucker mit  $\frac{1}{4}$  Liter gutem Weinessig und  $\frac{1}{8}$  Liter Weißwein, der Schale  $\frac{1}{2}$  Zitrone, 3 Gramm ganzem Zimt und 1 Gramm Nelken gut auf, schäumt gut ab, kocht die Birnen so lange mit, bis sie mit einem Stecknadelkopf leicht zu durchstechen sind, füllt sie in Töpfe oder Gläser, kocht den Saft noch etwas ein und gießt ihn darüber. Sollte er nicht über die Birnen gehen, so gießt man noch Weinessig mit Zucker gekocht nach

oder:

3 Pfund Birnen,  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Liter Essig

oder:

Auf 3 Liter Essig 5 Pfund Zucker, Nelken, Zimt, 4 in Scheiben geschnittene Zitronen und 14 Pfund Birnen.

#### 616. Aprikosen in Essig und Zucker.

Reife aber noch feste Aprikosen werden gebrüht, geschält und nach Belieben ausgesteint. Dann läutert man auf 1 Kilogramm Frucht 1 Kilogramm Zucker nach Nr. 581 ziemlich dick, gießt ihn etwas erkaltet darüber und läßt es 2 Tage stehen. Dann gießt man den Saft ab, gießt auf 1 Kilogramm Zucker  $\frac{1}{4}$  Liter Weinessig dazu, kocht ihn unter Abschäumen dick ein und gießt ihn abgekühlt wieder über die Aprikosen. Den folgenden Tag wird der Saft wieder abgegossen, zum Breitlauf eingekocht, erkaltet über die Früchte gegeben, die Gläser nach Nr. 613 geschlossen und aufbewahrt. Ebenso werden Pfirsiche eingemacht.

#### 617. Heidelbeeren.

1 Pfund Arystallzucker läßt man mit  $\frac{1}{8}$  Liter Weinessig zergehen und heiß aber nicht kochend werden. Dann gibt man 3 Pfund verlesene und gewaschene Heidelbeeren

hinein, läßt sie 5 Minuten unter fortwährendem Abschäumen stark kochen, füllt sie noch warm in Töpfe und bindet sie nach dem Erkalten gut zu.

#### 618. Preiselbeeren.

Auf 500 Gramm verlesene, gewaschene Beeren werden 250—375 Gramm Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Glas ( $\frac{1}{16}$  Liter) Wein oder Weinessig heiß bis zum Kochen gemacht, die Beeren darin gekocht, sodaß sie gut sprudeln, etwa 5 Minuten lang und während der Zeit gut abgeschäumt. Um den Preiselbeeren ihren etwas harten, scharfen Geschmack zu nehmen, kann folgendes Verfahren angewendet werden. Auf 5 Pfund Preiselbeeren werden ungefähr 2 Pfund schöne grüne Birnen geschält, die Stiele zur Hälfte gestutzt und die Birnen mit Wasser, Zucker, nach Belieben auch Zimt und einigen Nelken halb weich gekocht. Dann nimmt man sie aus der Brühe, füllt Preiselbeeren und Birnen schichtenweise in einen Topf, verschließt denselben mit Pergamentpapier und stellt ihn an einen kühlen Ort. Nach einigen Wochen wird man finden, daß die Birnen von den Preiselbeeren durch und durch rot durchzogen sind und die Preiselbeeren ihren herben Geschmack durch die Birnen verloren haben. Man kann beides zusammen oder jedes für sich servieren. Die Birnen schmecken sehr gut und können auch in Würfel oder längliche Stückchen geschnitten unter die Preiselbeeren gemischt werden.

#### 619. Tomaten in Essig und Zucker.

Man läßt die reifen Früchte noch einige Tage an der Sonne liegen, damit sie sich noch schöner rot färben und ein Teil ihres Wasser verdunstet. Dann werden sie gewaschen, abgetrocknet, die Stiele entfernt und in 4 Teile geschnitten. Man gibt sie nun mit Essig,  $\frac{1}{4}$  Liter auf 3 Pfund Tomaten, in einen Topf, kocht sie gut weich, treibt sie durch ein Sieb, gibt auf 3 Pfund Mark noch

$\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und kocht das ganze unter fleißigem Abschäumen zu einem dicken Mus. Dieses füllt man in Gläser oder Töpfe und legt ein in Essig getauchtes Filtrierpapier darauf und verschließt die Gläser nach Nr. 613. So eingemacht, halten die Tomaten jahrelang und sind gut zu Sauerbraten, brauner Sauce und Linsen

oder:

Grünen Tomaten werden die Stiele abgeschnitten, und nachdem sie gewaschen sind, die größeren einmal durchgeschnitten und die kleineren ganz gelassen. Nun kocht man sie in Wasser bis sie sich leicht durchstechen lassen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in eine Schüssel, übergießt sie mit gutem Weinessig und läßt sie über Nacht daran stehen. Am andern Tag gibt man sie auf ein Sieb zum Abtropfen und wiegt sie ab. Der abgelaufene Essig wird als nicht verwendbar beiseite gestellt. Auf 1 Pfund Früchte wird nun nach Nr. 581 1 Pfund Zucker mit etwas Ingwer, 3 Stücke ganzen Zimt, 4 ganzen Nelken und 10—12 Körner weißen Pfeffer geläutert, die Früchte darin durchgekocht, doch so, daß sie nicht zerfallen, dann herausgenommen und mit dem Saft übergossen. Am andern Tag wird dieser abgeseiht, dick eingekocht und wieder an die Tomaten gegossen. Nun wird in ein Glas 2—4 Zentimeter hoch Arrak gegossen, die Früchte eingefüllt, mit einem in Arrak getauchten Papier belegt und gut zugebunden. Die Tomaten halten sich jahrelang und sind ein vorzügliches Kompott.

#### 620. Gelberüben in Essig und Zucker.

Die Rüben werden sauber geschabt, in gleichmäßig große Stengel geschnitten, in Salzwasser weichgekocht und mit kaltem Wasser abgespült, zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt und gewogen. Auf 1 Pfund Gelberüben werden  $\frac{3}{4}$  Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser und  $\frac{1}{8}$  Liter Weinessig gekocht, die Gelberüben mit feingeschnittener Zitronenschale

ganzem Zimt und Nelken ein wenig mitgekocht, dann herausgenommen, der Saft erkalten lassen und darüber gegossen. Am andern Tag wird der Saft nochmals gekocht und abgekühlt wieder über die Rüben gegossen, diese dann in Töpfe gefüllt, zugebunden und aufbewahrt.

### 621. Süße Gurken.

Reife Gurken werden geschält, ausgekernt, in fingerlange Streifen geschnitten, mit halb Wasser halb Essig auf Feuer gesetzt, einige Wall aufgekocht, herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt und nach dem Erkalten auf ein Tuch zum Abtropfen gegeben. Dann macht man auf 2 Pfund Gurken 1 Pfund Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Liter Weinessig, etwas Zimt und Nelken kochend, läßt die Lösung unter stetem Abschäumen  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, gießt sie heiß über die in Töpfe gefüllten Gurken und stellt sie über Nacht in den Keller. Der Essig wird am folgenden Tag abgegossen, etwas eingekocht und abgekühlt über die Gurken gegossen. Dieses wird den andern Tag wiederholt, die Gurken nach Nr. 613 eingefüllt und aufbewahrt.

### 622. Kürbisse.

Gelbe Kürbisse werden geschält, das Weiche entfernt, in fingerlange Streifen geschnitten und über Nacht in Weinessig gelegt. Den andern Tag bringt man sie zum Abtrocknen auf ein Tuch, läutert nach Nr. 581 auf 3 Pfund Kürbisse  $2\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, nebst  $\frac{1}{2}$  Stange Zimt und einige Nelken, welche man in ein Beutelchen bindet, gibt die Kürbisse hinein und kocht sie solange, bis sie glasig sind, weil sie sonst schwarz werden. Inzwischen wird Zitronenschale fein geschnitten, mit den Kürbissen gut aufgekocht, diese nach Nr. 613 eingefüllt und aufbewahrt. Ebenso können Melonen eingemacht werden.

623. Essiggurken.

An kleinen Gurken werden die Spitzen und Stiele abgeschnitten, hierauf gut abgerieben, in Salzwasser gelegt, sodasß es darüber geht und einen Tag stehen gelassen. Dann trocknet man sie ab, gibt guten Weinessig daran und läßt sie nochmals 24 Stunden stehen. Nun wird der Essig abgegossen und mit Estragon, Fenchel, ganzem Pfeffer und kleinen Zwiebeln eine Weile gekocht, die Gurken hineingegeben und einigemal aufgekocht. Dann nimmt man sie heraus, gibt sie in eine Schüssel, gießt den Essig kochend darüber und läßt sie zugedeckt über Nacht stehen. Den andern Tag wird der Essig abgegossen,  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht, und halb erkaltet über die Gurken gegossen. Sie werden nun lagenweise mit Fenchelkraut, Estragon, Pfeffer und Zwiebeln in einen Topf gefüllt, mit dem Essig übergossen, mit einem Stückchen Schiefer beschwert und mit Pergamentpapier oder Blase überbunden, aufbewahrt. Es können auch geschälte, weiße Zwiebelchen mit eingemacht werden. Zum Salzwasser nimmt man auf  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser eine kleine handvoll Salz. Der Essig muß ziemlich scharf sein, sonst halten die Gurken nicht.

624. Mixed Pikles. 3

1 Liter Weinessig wird 1 Woche lang mit 30 Gramm ganzen Pfeffer, 30 Gramm Zimtblüte, 8 Gramm Nelken, 15 Gramm Zimt und 2—3 Ingwerturzeln angefügt. Dann kocht man Böhnchen, Gelberüßchen, kleine Zwiebeln (Perlzwiebeln), ganz kleine Gurken, Blumenkohlröschen, kleine junge Maisköbchen, jedes für sich in Salzwasser, nicht zu weich, gibt es auf einen Seiber zum Abtropfen, füllt das Gemüse untereinander in Gläser, gießt den Essig mit dem Gewürz darüber, bindet sie mit Schweinsblase fest zu und läßt sie vor Gebrauch 4 Wochen stehen.



625. **Eingeschnittene Gurken.**

Halbgewachsene Gurken werden geschält, nicht zu dünn geschnitten und leicht gesalzen. Dann wird soviel Essig, als man zum Bedecken der Gurken nötig glaubt, gekocht und zum Erkalten gestellt. Die Gurken füllt man nun in Töpfe, streut Pfeffer und einige Nelken darüber, gießt den Essig und zuletzt fingerdick Salatöl darüber, bindet die Töpfe gut zu und bewahrt sie auf.

626. **Bohnen in Salz und Essig.**

Die Bohnen werden gut gepuzt, nur die ganz breiten einmal durchgeschnitten und die anderen womöglich ganz gelassen. Dann wäscht man sie rasch in kaltem Wasser (man darf sie ja nicht darin stehen lassen), gibt sie in kochendes Salzwasser und läßt sie einen Wall aufkochen. Sie werden dann auf ein Brett zum Trocknen gebracht und alsdann in die Stände eingefüllt, bis diese voll ist. Auf 40 Pfund Bohnen werden nun 4 Pfund Salz,  $\frac{1}{4}$  Liter Esdragonessig mit 6—8 Liter Wasser gekocht und erkaltet über die Bohnen gegossen, so daß es darüber geht, wenn sie beschwert sind. Man belegt die Bohnen zuerst mit einem Tuch, dann mit Brettchen und nimmt zum Beschweren nicht so viel Steine wie bei den andern Bohnen oder bei Sauerkraut. Beim Kochen schwenkt man sie schnell in heißem Wasser ab und stellt sie mit kochendem Salzwasser bei.

627. **Salzgurken.**

Halbgewachsene Gurken werden gewaschen, abgetrocknet, in ein Fäßchen oder Topf, dessen Boden mit Reblaub dicht belegt ist, eingefüllt und zwischen hinein Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Fenchelkraut, Esdragon, kleine Stückchen Meerrettich gelegt. Nun wird das nötige Wasser, um die Gurken damit zu bedecken, mit Salz, 1 Handvoll auf 2 Liter Wasser gekocht, erkaltet über die Gurken gegossen, diese gut beschwert und kühl aufbewahrt.

628. Reife Tomaten in Salz.

Dieselben werden gewaschen, abgetrocknet und in 4 Teile geschnitten. Dann kocht man sie mit Salz  $\frac{1}{2}$  Pfund auf 3 Pfund Tomaten und etwas Wasser weich, treibt sie durch ein Sieb, kocht das Mark zu einem dicken Mus, füllt dieses in einen Topf, legt ein in Branntwein getauchtes Papier darauf und bindet den Topf mit Pergamentpapier zu.

629. Früchte mit Obstpech einzumachen.

Auf 3 Pfund Früchte nimmt man  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker und bestreut sie abends zuvor damit. Am andern Morgen stellt man sie auf den Herd und kocht sie 10 Minuten, vom Siedepunkt an gerechnet, füllt sie so heiß als möglich in Gläser, indem man diese erwärmt und einen silbernen Löffel hineinstellt, damit sie nicht springen. Dann nimmt man den Löffel heraus und läßt die Früchte ganz erkalten. Wenn sie sich nach dieser Zeit etwas gesetzt haben, so muß nachgefüllt werden, damit nur  $\frac{1}{2}$  Zentimeter hoher Rand frei bleibt. Nun wird mit doppelt gereinigtem Obstpech ein Deckel darauf gemacht. Das Pech muß zu diesem Zweck vorsichtig heiß gemacht werden; es wird dadurch dünnflüssig und muß mehr schwarz aussehen. Ist es nicht heiß genug, so bildet es beim Aufgießen Blasen. Vor dem Aufgießen wird das Glas mit Papier umlegt, wobei man es mit einer Stecknadel zusammenhält. Das Pech wird ringsum eingefüllt, muß einen zusammenhängenden, festanschließenden Deckel bilden und den Rand des Glases überragen. Beim Aufmachen legt man ein feucht-heißes Tuch auf den Pechdeckel und hebt ihn mit einem spitzigen Messer ab, damit es keine Splitter gibt. Das Pech wird gereinigt und kann einige Male benützt werden. Die Gläser sind an einem kühlen, trockenen Ort aufzubewahren.

## 630. Früchte in Weingeist und Salizyl.

Auf 7 Pfund Beeren nimmt man 2  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker, gibt beides zusammen in einer Messingpfanne auf's Feuer und rührt es einigemal sorgfältig, bis es zum Kochen kommt. Dann stellt man die Beeren weg, rührt gleich  $\frac{1}{8}$  Liter reinen Weingeist und einen Teelöffel Salizylpulver hinein, füllt sie alsdann in erwärmte Gläser oder Töpfe, gibt ein in aufgelöstes Salizylpulver getauchtes Papier darauf und bindet sie heiß zu.

Steinfrüchte, Zwetschgen, Pflaumen, Reineclauden etc. werden halbiert oder gevierteilt (ganz lassen sie sich so nicht einmachen) und auf 7 Pfund Früchte nur 2 Pfund Zucker genommen, im übrigen aber wie die Beeren behandelt. Äpfel, die sich im Winter oder gegen das Frühjahr nicht mehr aufbewahren lassen, werden geschält, halbiert oder geschnitten, mit etwas Wasser und Wein und dem nötigen Zucker,  $\frac{3}{4}$  Pfund auf 7 Pfund geschälte Äpfel, weichgekocht, dann  $\frac{1}{8}$  Liter Weingeist und 1 Teelöffel Salizyl hineingerührt und im übrigen wie oben behandelt.

Pflirsiche und Aprikosen werden zuerst in kochendem Wasser gebrüht, dann geschält, wie die Zwetschgen zerschnitten und wie diese weiter behandelt.

## 631. Früchte in Rum oder Arrak (Tutti Frutti).

In ein Glas, welches 5—6 Liter faßt, gibt man 1 Liter Rum und füllt dann, bei den Erdbeeren angefangen, von jeder Sorte Obst hinein, welche zuvor mit dem gleichen Quantum Zucker vermischt wurde. Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Reineclauden, Mirabellen, Aprikosen, Pflirsiche und Weintrauben eignen sich am besten dazu. Selbstverständlich muß das Steinobst ausgesteint und wo es nötig ist, die dicke Haut abgezogen werden. Man decke das Glas gut zu und rühre zuweilen darin.