

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Neues practisches Badisches Kochbuch**

**Carlsruhe, 1840**

Eingemachte Früchte in Essig

[urn:nbn:de:bsz:31-334500](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-334500)

men, in frisches Wasser gelegt und dieses wieder einige Mal abgeschüttet, damit das Bittere vollends davon kommt. Nun wiege man auf 1 Pfund Nüsse 1 Pfund Zucker, läutere diesen mit 1 Glas Wasser, gebe die Nüsse dazu und lasse sie einige Male damit aufkochen, dann legt man sie über Nacht auf Platten, schüttet den Saft darüber und fährt so 3 bis 4 Tage fort; ehe sie das letzte Mal gefahrt werden, spickt man sie mit ganzen Nelken, Zimmt und Pomeranzenschale und kocht sie damit vollends weich; dann läßt man sie erkalten, legt sie in ein Glas, bindet es mit Papier zu, das mit einer Stecknadel durchlöchert sein muß, nach einigen Tagen legt man ein mit Wachs bestrichenes Papier darauf und stellt sie an einen trockenen Ort.

### Gingemachte Früchte in Essig.

#### 722. Preisselbeeren, als Beilage zum Ochsenfleisch.

Zu 4 Schoppen Preisselbeeren nimmt man 1 Glas guten rothen Wein, stellt sie in einem Casserol auf ein schwaches Feuer, wenn sie anfangen zu kochen, thut man 1 Pfund Zucker, 1 Loth gestoßenen Zimmt, 1 Quint Nelken hinein und läßt dieses  $\frac{1}{2}$  Stunde zusammen kochen, schäumt es dabei fleißig ab und sollten sie noch zu viel Brühe haben, so schöpft man diese davon ab und läßt sie allein noch einfochen, dann läßt man sie in einer Schüssel erkalten, füllt sie hierauf in steinerne oder gläserne Gefäße, bindet diese mit Papier zu, stellt sie an einen trockenen Ort und gibt nach einigen Tagen ein Wachspapier darauf. Wenn man es liebt, kann man auch etwas weniger Wein nehmen und statt dessen etwas Essig dazu thun; auf die erste Art sind sie aber sehr empfehlenswerth.

## 723. Melonen in Essig.

Ganz reife Melonen werden geschält, in dicke Schnitze geschnitten, in eine Schüssel gelegt und so viel guter Weinessig darüber geschüttet, daß sie damit bedeckt sind. Dann lasse sie so 24 Stunden stehen, miß nun zu jedem Pfund Schnitze 1 Schoppen Essig und  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, lasse den Essig und Zucker kochen, bis er ganz hell abgeschäumt ist, nimm die Melonen nebst  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt und einigen Nelken dazu, und koche sie halb weich, lege sie nun über Nacht auf ein Porzellan-Geschir und lasse sie den andern Tag vollends weich kochen, wenn sie erkaltet sind, lege sie in ein Gefäß, binde es mit Papier zu, stelle es an einen trockenen Ort und lege nach einigen Tagen ein mit Wachs bestrichenes Papier darauf.

## 724. Zwetschgen in Essig.

Die Zwetschgen werden vorsichtig mit den Stielen vom Baum genommen, damit die blaue Farbe nicht abgeht, und dann in eine Schüssel gelegt. Nun wird zu 1 Pfund Zwetschgen 1 Schoppen guter Weinessig mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt und 1 Quint Nelken gekocht und abgeschäumt, bis er ganz hell ist; man schüttet dann den Essig über die Zwetschgen, deckt sie über Nacht zu, schüttet den Essig den andern Tag wieder ab, macht ihn wieder kochend, gibt ihn wieder über die Zwetschgen und zum dritten Mal stellt man sie mit dem Essig auf das Feuer und läßt sie wie ein hartes Ei kochen, dann nimm sie vom Feuer; lasse sie erkalten; sollte der Essig noch nicht ganz dick sein, so kann man ihn noch allein einkochen; dann werden die Zwetschgen in Gläser gethan, der Essig mit dem Gewürz darüber gegossen und zugebunden.

## 725. Kirschen in Essig.

Große reife Weichselkirschen, wovon die Stiele halb abgeschnitten sind, werden in ein porzellanenes Geschirr gelegt. Zu 1 Pfund Kirschen nimmt man 1 Schoppen guten Weinessig,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 1 Loth ganzen Zimmt und  $\frac{1}{2}$  Loth ganze Nelken, und läßt dieses zusammen kochen, bis es hell abgeschäumt ist, dann läßt man den Essig kalt werden und schüttet ihn über die Kirschen, läßt sie über Nacht stehen; das zweite Mal macht man ihn wieder kochend und gibt ihn dann lauwarm über die Frucht; den andern Tag kocht man den Essig etwas mehr ein und schüttet ihn wieder lau daran, am folgenden Tag legt man die Kirschen in ein Glas, schüttet den Essig nebst Gewürz darüber, bindet das Glas mit Papier zu, sticht mit einer Stecknadel einige Löcher hinein, und stellt es nun an einen kühlen, aber trockenen Ort. Wenn die Kirschen in die Höhe steigen, muß der Essig abgeschüttet und mit etwas Zucker stärker eingekocht werden.

## 726. Girlizen oder Judenkirschen in Essig.

Zu 1 Pfund Girlizen nimmt man 1 Schoppen guten Weinessig,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 1 Loth ganzen Zimmt, und 1 Quint Nelken, kocht den Essig sammt Zucker und Gewürz, bis er hell und abgeschäumt ist, läßt ihn ein wenig abkühlen und gießt ihn über die Girlizen; den andern Tag macht man den Essig wieder siedend, läßt die Früchte einige Mal damit aufkochen, nimmt sie dann vom Feuer weg, läßt sie erkalten, füllt sie hierauf in Gläser, schüttet den Essig darüber, bindet sie mit einem durchstochenen Papier zu, und bewahrt sie an einem trockenen Ort auf.

Bei allen eingemachten Früchten ist es gut, wenn der Saft die Früchte bedeckt, damit sie nicht trocken lie-

gen, auch muß bei allen, ohne Unterschied, beim Kochen der Schaum abgenommen werden; ein Papier, mit Wachs bestrichen, verhütet, daß das Eingemachte sich oben mit Schimmel besetzt, und das Papier, mit welchem es zugebunden ist, muß im Anfang mit einer Stachel gestochen sein, damit die Frucht beim Gähren etwas Luft hat.

### 727. Charlotten in Essig.

Die Charlotten müssen mit einem silbernen oder hölzernen Messer geschält, alsdann mit gutem Weinessig, etwas ganzem Pfeffer und einigen Nelken gefocht werden, bis die Charlotten auffpringen wollen, nimm sie vom Feuer, laß sie erkalten, fülle sie in ein Gefäß, binde sie mit einer Blase zu, und stelle sie an einen trocknen Ort.

### 728. Gurken in Essig.

Die Gurken werden gewaschen, alsdann in ein hohes Gefäß gethan, 3 bis 4 Handvoll Salz daran geschüttet, nebst Wasser, daß es darüber geht, decke die Gurken zu und stelle sie 2 Tage in den Keller, schütte alsdann das Wasser davon ab, trockne sie mit einem reinen Tuche ab, lasse alsdann guten Weinessig kochend werden und wieder erkalten, lege in das bestimmte Gefäß eine Lage Gurken, eine Lage geschälte Charlotten, dann eine Lage Fenchel, Estragon, Lorbeerblatt, ganzen Senf, Pfeffer und Nelken, hierauf wieder Gurken, und so fahre fort, bis das Gefäß voll ist, oben darauf lege Rebblätter und binde es mit einer Blase zu. Man kann auch noch Kapern und Kapuziner dazu thun.

### 729. Gurken in Essig, anderer Art.

Große, ausgewachsene, grüne Gurken werden geschält, in 4 Theile der Länge nach geschnitten, das

das Mark und die Kerne herausgenommen, lege sie in ein Geschirr, streue einige Handvoll Salz daran, lasse sie 3 bis 4 Stunden stehen, nimm sie heraus und trockne sie wieder ab, lege sie alsdann nach der Ordnung (siehe oben Gurken) in ein Glas und binde sie mit einer Blase zu.

### 730. Gurken in Salz.

Es werden halbgewachsene Gurken 24 Stunden in's kalte Wasser gelegt, alsdann herausgenommen und abgetrocknet, lege sie 1 Stunde in die Luft. Hierauf nimm 4 bis 5 Maß Wasser, je nach der Größe der Gurken, zu jeder Maß eine Handvoll Salz und ein Glas guten Essig, thue dies zusammen in ein Geschirr und klopfe es mit einem hölzernen Besen  $1\frac{1}{2}$  Stunde. Zu diesen Gurken ist ein eigenes Fäßchen nothwendig; an dem einen Boden muß es in der Mitte eine Oeffnung haben, durch welche man mit der Hand hinein kommen kann; wenn dies Fäßchen gehörig ausgebrüht ist, lege eine Lage Traubenlaub, Fenchel, Pimpernell, Lorbeerblatt, alsdann eine Lage Gurken, wieder Traubenlaub ic., so fahre fort, bis das Fäßchen voll ist, gieße den geschlagenen Lack darüber, laß das Fäßchen einige Tage offen stehen, schlage es alsdann fest zu. Auf diese Art halten sich die Gurken über ein Jahr.

### 731. Welschkorn in Essig.

Die Welschkorn-Kosben werden, wenn sie sinderdick sind, abgebrochen und 3 bis 4 Tage in einem Hasen mit Salzwasser gelegt, gieße alsdann das Wasser ab, belege ein Glas mit Lorbeerlaub, Basilikum, Pimpernell und gestoßenem Pfeffer, alsdann eine Lage Welschkorn, dann wieder eine Lage von den Kräutern, mache so fort, bis das Glas gefüllt ist, gieße weißen, guten Essig darüber und binde das Glas zu.

## 732. Kapuziner.

Die Kerne werden, wenn sie noch grün sind, vom Stoc abgebrochen, mache alsdann Essig kochend, laß ihn wieder erkalten, lege die Kerne in das Gefäß nebst geschälten Charlotten, Pfeffer und Nelken, gieße den Essig darüber, lege Rebblätter darauf, binde eine Blase darüber und stelle sie in den Keller.

## Warme und kalte Getränke.

## 733. Chocolate mit Milch.

6 Täfelchen Chocolate werden in Stücke gebrochen, in ein Casserol gethan und etwas Milch daran gegossen, lasse es alsdann ganz verkochen, so daß man keine Stückchen mehr darin sieht, schütte  $\frac{1}{2}$  Maß Milch daran und laß es unter immerwährendem Sprügeln kochen; wenn es  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht hat, verrühre 6 Eiergelb in einem Hasen mit etwas kalter Milch, rühre die Chocolate daran und sprügle es auf dem Feuer, bis sie dick ist, gieße sie hierauf in die Kanne und servire sie.

## 734. Chocolate mit Wasser.

12 Täfelchen Chocolate werden in Stücke gebrochen, mit etwas Wasser auf's Feuer gestellt, laß die Chocolate recht gut verkochen, schütte alsdann 1 Maß Wasser daran, laß sie 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Stunde langsam kochen, bis es auf  $\frac{1}{2}$  Maß eingekocht ist; sollte sie nicht süß genug sein, so thue noch Zucker dazu.

## 735. Grüner oder schwarzer Thee.

Eine kleine Handvoll Thee wird mit etwas kochen-