



VIII.

Sauer eingemachte Früchte.

176. Zwetschken in Essig einzumachen.

Man läßt sehr schöne Zwetschken, welche vollkommen reif sein müssen, mit den Stengeln abpflücken, wischt sie mit einem Tuche sauber ab und legt sie in einen gut glasirten Topf, nimmt auf drei Pfund Zwetschken dritthalb Pfund Zucker, gibt diesen mit grob gestoßenem Gewürz und einem starken Seitel Weinessig in ein Becken und läßt es zusammen sieden, bis der Zucker dicklich wird, schüttet ihn dann über die Zwetschken und läßt sie über Nacht zugedeckt stehen, den andern Tag seihet man den Saft herunter und läßt ihn über Nacht zugedeckt stehen, siedet ihn dann wieder einige Male auf, gießt ihn heiß über die Zwetschken und wiederholt dies Verfahren in einigen Tagen wieder; richtet die Zwetschken in die Gläser, schüttet den ausgekühlten Zucker darüber, bindet das Glas gut mit Papier oder einer Schweinsblase zu und stellt es an einen kühlen Ort. In zwei oder drei Wochen darnach sieht man nach, ob der Saft nicht dünner geworden ist, und sollte dies der Fall sein, so siedet man ihn nochmals auf, und gießt ihn abgekühlt über die Zwetschken.

177. Zwetschken in Essig, andere Art.

Man stößt drei Loth Zimmt und ein halbes Loth Gewürznelken gröblich, läßt eine Maß echten, weißen Weinessig mit drei Pfund Zucker und dem gestoßenen Gewürz zu einem Syrup kochen, seihet ihn durch ein Sieb und läßt das zurückgebliebene Gewürz auf einem Papier trocknen; dann nimmt man acht Pfund der reifsten und schönsten Zwetschken, durchsticht sie leicht mit einer Nadel, legt sie in einen Steinguttiegel, gießt den erkalteten Syrup darüber, bindet es gut zu und läßt es zehn Tage stehen; am eilften Tage erst nimmt man die Zwetschken heraus.

178. Gingesalzene Citronen.

Diese müssen klein und dickschalig sein, man reibt sie mit einem Stück Flanell, spaltet sie zur Hälfte in vier Theile, doch so, daß das Kernhaus nicht durchschnitten wird, füllt die Einschnitte mit Salz aus, stellt sie aufrecht in einen Topf und läßt sie dort stehen, bis das Salz zerschmolzen ist, d. i. ungefähr vier bis fünf Tage (sie müssen drei Mal in ihrer eigenen Brühe umgekehrt werden, bis sie weich sind); dann macht man von folgendem Pöckel so viel als man braucht, um die Citronen zu bedecken. Man nimmt auf sechs Citronen: Weinessig, Jamaica-Pfeffer, Ingwer und Citronensauce, kocht und schäumt dies und gibt es ausgekühlt zu den Citronen, so wie auch zwei Köpfe Knoblauch und vier Loth Senfsamen. Wenn man die Citronen verbraucht hat, so kann man die Pöckel noch sehr gut zu Faschen und anderen Sachen verwenden.

179. Preiselbeeren in Essig einzumachen.

Man klaubt die Preiselbeeren rein aus, bedeckt sie mit Weinessig und läßt sie über Nacht in einem Porzellengefäß stehen; den nächsten Tag gießt man den Essig wieder ab, nimmt zu einer Maß Essig drei Vierteling Zucker, ein halbes Loth Nelken nebst Zimmt und siedet es unter fleißigem Abschäumen, gibt dann die Beeren hinein, läßt sie so lange darin kochen, bis sie aufspringen wollen und bewahrt sie, wie gewöhnlich.

180. Kirschen in Essig.

Man nimmt recht trockene Kirschen, schneidet die Stengel halb weg und legt sie in eine Büchse, siedet dann eine Maß guten Essig mit drei Viertelpfund Zucker, etwas Zimmt und Gewürznelken, gießt ihn kalt über die Früchte, gibt es den andern Tag mit einander auf's Feuer und läßt es bis zum Kochen stehen.

181. Ribiseln in Essig.

Man zupft die Beeren nicht ab, sondern legt ausgesucht schöne Träubchen in ein weites Einsiedglas, bestreut sie schichtweise stark mit gestoßenem Zucker, rechnet auf ungefähr 126 Träubchen ein halbes Pfund gestoßenen Zucker. Wenn das Glas voll ist, gießt man guten Weinessig darüber, läßt ihn einige Stunden darauf stehen, gießt ihn ab, läßt ihn mit etwas ganzem Zimmt und etlichen Gewürznelken aufkochen, schäumt ihn dabei fleißig ab, legt dann die Ribiselträubchen in eine Porzellanschale, siedet den Essig noch ein paar Male auf und gießt ihn heiß dar-

über. Nun läßt man sie einige Tage mit Papier zugedeckt stehen, gießt dann den Essig wieder herab, stellt ihn auf ein Kohlenfeuer, gibt, wenn er siedet, die Ribiseln hinein und läßt sie noch einmal langsam aufsieden; gibt sie dann wieder in die Porzellanschale, läßt sie ganz kalt werden, füllt sie in Gläser und bindet diese zu.

182. Saure Stachelbeeren.

Man schneidet die Grünsten auf, nimmt die Kerne heraus, legt die Früchte in Salzwasser, kocht Salzwasser, gibt die Beeren, während es noch wallt, hinein, deckt sie zu und läßt sie anziehen. Wenn alle oben schwimmen, ist es ein Zeichen, daß sie gut sind, im entgegengesetzten Falle bringt man sie noch etwas zum Feuer. Dann wässert man sie zwei Tage ab, legt sie in dünnen Syrup, läßt sie eine Nacht stehen, kocht den Zucker wieder auf, gibt noch etwas dazu, damit er dicker wird, kocht die Frucht jedes Mal ein wenig mit und wiederholt dieses Verfahren einige Male.

183. Hetschepetsch sauer einzumachen.

Man läßt auf zwei Pfund Hetschepetsch, welche frisch und rein ausgeputzt sein müssen, drei Vierteling Zucker mit einer Halbe Weinessig und einem Quintel Zimmt kochen, gibt die Hetschepetsch hinein, läßt sie eine Viertelstunde kochen, und läßt dann das Ganze durch vier und zwanzig Stunden in einem steinernen Topfe stehen; doch muß der Zucker wie Syrup sein. Hierauf kocht man sie wieder eine Viertelstunde, gibt sie in die Einleggläser, legt einige klein

geschnittene Nelken dazwischen und gießt den dick eingekochten Zucker darüber. Sollte er nach einiger Zeit wieder dünn werden, so läßt man ihn noch einmal aufkochen.

184. Melonen in Essig einzumachen.

Man nimmt Melonen, welche noch nicht ganz zeitig sind, schält sie, schneidet das Weiße und die Kerne davon weg, macht aus dem Fleische längliche Stücke, gibt sie in ein glasirtes Geschirr, schüttet guten Weinessig darauf, doch so, daß der Essig etwas darüber geht, läßt sie so sechs bis acht Tage stehen, kocht sie dann mit einer halben Maß Essig und eben so viel Wasser so lange, bis sie weich sind, nimmt dann die Stücke heraus und läßt sie auskühlen; richtet sie hierauf lagweise in ein Glas, so daß zwischen jede Lage Melonen eine Lage grobgestoßenes Gewürz, Nelken, Zimmt und Muskatblüte kommt, gießt so viel scharfen Weinessig darüber, daß er über die Melonen geht, verbindet das Glas mit einer Schweinsblase und läßt sie acht bis zehn Tage an der Sonne destilliren.

185. Grünes Obst einzumachen.

Man nimmt eine beliebige Gattung Obst, trocknet es gut mit einem Tuche ab und läßt es einige Tage liegen, daß es welk wird; läßt dann Wasser in einer kupfernen Pfanne siedend werden, legt das Obst in einen gutglasirten Weidling, überbrennt es mit dem siedenden Wasser und läßt es vier und zwanzig Stunden darin stehen; dann setzt man das Obst in derselben Pfanne mit Wasser auf starkes Feuer und läßt es in diesem Wasser, doch in einem anderen Geschirre, über Nacht stehen, nimmt es hierauf

aus dem Wasser und läßt es von sich selbst abtrocknen, legt es lagenweise in ein Fäßchen, gibt auf jede Lage grüne Fisolien, Fenchel, grob gestoßenen Pfeffer, geriebene Muskatnuß und Salz, und fährt so fort, bis das Fäßchen voll ist, das man dann zukeilt, damit es nicht ausraucht. Nun siedet man guten Essig in einer kupfernen Pfanne, läßt ihn wieder auskühlen, gießt ihn bei dem Spundloche in das Fäßchen, vermacht es gut, und wälzt es alle Tage um, damit es nicht anläuft. Zur Zeit der Weinlese öffnet man es, gießt den Essig herab und füllt es mit gesottenem Moste an, schlägt es dann wieder zu, und wälzt es herum, wie mit dem Essig, bis das Obst gut zu essen ist. Noch ist zu bemerken, daß man beim Ueberbrennen wohl Acht haben soll, daß das Obst nicht auffpringt.

186. Große Nüsse sauer einzumachen.

Man pflückt, vierzehn Tage nach Johannis, große grüne Nüsse ab, gibt sie in ein irdenes Gefäß, gießt alle Tage frisches Brunnenwasser darauf, welches jedes Mal mit einem halben Eßlöffel voll Salz vermischt wird. Mit diesem Verfahren fährt man neun Tage lang fort, setzt sie dann in einem Kessel mit kaltem Wasser auf's Feuer und läßt sie so lange sieden, bis man sie mit einem Strohhalm durchstechen kann. Wenn sie gut sind, so nimmt man sie vom Feuer, läßt das Wasser durch ein Sieb ablaufen, die Nüsse auskühlen und durchsticht sie mit Zimmt und Gewürznelken, dann wägt man die Nüsse und gibt auf zwei Pfund Nüsse eine halbe Maß Weinessig, welcher jedoch recht scharf sein muß, läßt sie eine Viertelstunde darin kochen,

gibt sie dann in Einsiedgläser, gießt den Essig heiß darüber, so hoch, daß er darüber steht, und verbindet die Gläser mit einer Blase. Nach vierzehn Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn noch einmal, gießt ihn wieder heiß darüber, und verbindet die Gläser erst dann wieder, wenn der Essig kalt geworden ist. Diese Nüsse schmecken sehr angenehm und halten sich lange, wenn man sie an einem trockenen Orte aufbewahrt und guten Essig dazu nimmt. Will man die Nüsse süßer haben, so nimmt man ein halbes Pfund Zucker auf eine Maß Weinessig, läßt den Essig langsam kochen und gießt ihn die beiden ersten Male über die Nüsse, das dritte Mal läßt man die Nüsse einmal damit aufkochen und schüttet es in die Gläser. Dann kocht man den Zucker und Essig zu Syrup und gießt ihn über die Nüsse; in vierzehn Tagen gießt man den Zucker wieder ab, kocht ihn mit noch einem Stück Zucker wieder dick und gießt ihn über die Nüsse.

187. Weichseln in Essig.

Man schneidet von drei Pfund guten, reifen Weichseln die Stengel halb weg, nimmt ein großes, weites Glas, stößt anderthalb Pfund Zucker recht fein, legt immer eine Lage gestoßenen Zucker und eine Lage Weichseln, bis das Glas fast voll ist, und gibt obenauf besonders viel Zucker; dann füllt man das Glas mit reinem Weinessig an, verbindet es mitleinwand und darüber mit einer Blase, und läßt es an der Sonne einige Wochen destilliren, während welcher Zeit das Glas öfters aufgeschüttelt werden muß, und hebt es endlich an einem trockenen Orte auf.

188. Weichseln in Essig mit Gewürz.

Man zupft schöne große Weichseln von den Stielen ab, gibt in ein Zuckerglas eine Lage Zucker, fein gestossen, dann eine Lage feingestossene Gewürznelken und Zimmt, hierauf eine Lage Weichseln, dann wieder Zucker und Gewürz, bis das Glas voll ist; siedet nun guten Weinessig, läßt ihn kalt werden, gießt ihn so über die Weichseln, bindet das Glas mit Papier zu, macht mit einer Nadel Lustlöcher und verwahrt es an einem trockenen Orte.

189. Schlehen in Essig.

Man pflückt schöne große Schlehen gegen Ende Oktober oder überhaupt, wenn sie schon vom Reife gebrannt sind; nimmt auf eine Maß Essig, wie bei den Weichseln, ein halbes Pfund Zucker, verfährt übrigens, wie bei dem Obigen, nur muß man den Essig siedend über die Schlehen gießen, sonst werden sie nicht weich.

190. Kleine Gurken in Essig.

Man läßt die Gurken eine Stunde in kaltem Salzwasser liegen, bürstet sie dann heraus, trocknet sie ab, gießt kochenden Weinessig darüber und läßt ihn kalt werden, kocht ihn sodann nochmals und gießt ihn wieder darüber, das dritte Mal gibt man Alles zusammen in ein messingenes Becken, deckt es gut zu, läßt es auf dem Feuer zum Kochen kommen (dies muß aber schnell geschehen), und gibt die Gurken mit etwas Weinblättern und Till in irdene Gefäße. Die ganze Arbeit muß aber in Einem Tage geschehen.