



XXIV. Kapitel.

Gurken und Früchte in Essig einzumachen.

963. Gurken einzulegen.

Es werden die grünen, vorzüglich kleinen Gurken rein gewaschen, am Stengel und Kopf leicht gestutzt und in einen steinernen Topf eingelegt. Während diesem wird weißer Essig oder auch guter Weinessig mit hinreichendem Salz aufgekocht und über die Gurken kochend heiß gegossen; den zweiten Tag wird der Essig von den Gurken abgegossen, mit einer kleinen Zugabe von frischem wieder aufgekocht, kochend heiß über die Gurken gegossen, welches den dritten Tag wiederholt wird. Am vierten Tag wird der Essig wieder abgeseiht und zum viertenmal gekocht. Die Gurken werden nun in Gläser oder feste, gut zuschließende Fäßchen eingerichtet, und zwar: zum Boden eines jeden Gefäßes Gewürz, als: Neugewürz, Ingwer, Pfeffer, Lorbeerblatt, in Blättchen geschnittenen Kren (Meerrettig) und Stücke Paprika; wenn das Glas oder Gefäß voll ist, so wird der heiße gut gesalzene Essig über die Gurken gegossen und die Oberfläche mit den erst benannten Gewürzsorten belegt, dann mit Blasen oder Dunstpapier fest verbunden und an einen kalten aber trockenen Ort gestellt, in welchem Zustande sie sich mehrere Jahre halten lassen. Auf $1\frac{1}{2}$ Liter Essig nimmt man 1 Eßlöffel voll Salz. Man kann auch halb Essig, halb Wasser kochen, sie sind auch gut und halten bis zu den frischen. Die Behandlung bleibt sich gleich.

964. Pfeffergurken einzulegen.

Man nehme 5 Deka Pfeffer, 1 Deka Lorbeerblätter, 5 Deka Thimian (Kuttelkraut), 5 Deka Pfefferkraut, 10 Deka grünen Fenchel: dieses Gewürz wird in die Hälfte gestoßen, das Kräuterwerk in Rüdeln geschnitten, der Boden eines Fassels mit den Sorten belegt, die rein gewaschenen Gurken darüber schön eingelegt, Essig mit Salz wie bei den vorigen gekocht und auf die Gurken siedend gegossen (auch hier wird die Oberfläche der Gurken mit benannten Gewürzsorten belegt) und zugedeckt. Den dritten Tag wird die Flüssigkeit gut abgegossen, gekocht und wieder siedend heiß in das Fassel über die Gurken gegossen; dieses wird viermal wiederholt, immer nach 3 Tagen, und bei jedesmaligem Kochen etwas frischer Essig zugegeben. Dann wird das Fassel gut zugemacht, die Flüssigkeit nach und nach zugegossen, endlich fest zugemacht und in einem trockenen Keller aufbewahrt.

965. Senfgurken einzulegen.

Sehr große gelbe und reife Gurken werden geschält, in 4 bis 6 Theile geschnitten, jede Spalte in 2—3 Theile geschnitten, die Kerne mit dem weichen Fleisch ganz herausgeschnitten, die Gurken-spalten an jedem Ende mit einer Nelke und einer Zimtblüthe gespickt, sodann mit ganzen weißen Senfkernen, weißem Pfeffer, Neugewürz, Muskatblüthe, Koriander, einigen Schalotten, Thimian, einigen Lorbeerblättern und einem Stück klein geschnittenen Kren schichtweise in ein Glas eingelegt und der weiße Essig dazu gegeben; derselbe wird mit Salz gekocht — auf $1\frac{1}{2}$ Liter Essig 1 Eßlöffel voll Salz. Wenn der Essig ganz kalt ist, so werden die Gurken damit begossen, der Essig muß sie überspülen; nun verbindet man sie und bewahrt sie an einem kühlen Ort. Nach 14 Tagen seihet man den Essig ab, gibt etwas frischen dazu, kocht ihn und gießt ihn abermals auf die Gurken kalt. So läßt man sie wieder und thut daselbe in 14 Tagen wieder; dann verbindet man sie fest

und bewahrt sie an einem kühlen Ort. Auf 20 solcher Gurken rechnet man 5 Deka Senfterne, 4 Deka Zimtblüthe, 4 Deka Nelken, 4 Deka weißen Pfeffer, 4 Deka Neugewürz, etwas Mustatblüthe, 5 Deka Koriander, Thimian, Lorbeerblatt und Kren nach Gutachten. Auch kann man die Senfgurken so behandeln, wie diejenigen in Nr. 963; man spickt die Spalten mit Nelken und Zimtblüthe, legt sie in einen steinernen Topf ein und behandelt sie ganz so wie die grünen Gurken. Den vierten Tag legt man sie mit den benannten Gewürzsorten in die Gläser und begießt sie mit dem heißen Essig. Sobald sie kalt sind, verbindet man sie und bewahrt sie auf; wenn der Essig auf die eine oder andere Art schleimig zu werden anfängt, so gießt man ihn ganz weg und kocht frischen; so kann man mit dieser Vorsicht die Senfgurken bis zum Frühjahr gut erhalten. Ist der Essig sehr scharf, kann Wasser zugenommen werden.

966. Senfgurken. Deutsche Art.

Die größten, ältesten Gurken, die man hat (die sogenannten Saamengurken), werden geschält, in Spalten geschnitten, das Innere rein ausgeschnitten, jedes Viertel in der Länge über die Hälfte geschnitten, eingesalzen und in einem Geschirr 2—3 Stunden liegen gelassen; dann wird jedes Stückchen mit einem Tuch abgetrocknet und an jedem Ende mit einer Nelke und Zimtblüthe gespickt, sodann mit Senfkernen, weißem Pfeffer, Neugewürz, Mustatblüthe, Ingwer, Koriander, Ruttelkraut (Thimian), Lorbeerblatt, in Spalten geschnittenen Kren (Meerrettig) und viele in Scheiben geschnittene Zwiebel (spanische oder weiße Zwiebel) schichtweise in ein Glas oder einen noch ungebrauchten Topf eingelegt; nun wird Essig mit Salz gekocht (auf $1\frac{1}{2}$ Liter Essig 1 Löffel Salz), kalt werden gelassen und ganz kalt über die Gurken gegossen, so daß die Gurken überspült sind. Nun werden sie verbunden und im Keller aufbewahrt, nach 4 Wochen wird der Essig klar abgegossen, mit einer Zugabe von Salz und Essig wieder eingekocht und kalt über die

Gurken gegossen, dann werden die Gurken fest verbunden und in einem kalten trockenen Keller aufbewahrt. Nach einer Zeit kann man nachsehen: sollte der Essig trübe werden, wird er ganz weggeschüttet und ein frischer Essig gekocht kalt darüber gegossen.

967. Wassergurken einzulegen.

Etwas größere Gurken als in Nr. 963 werden rein gewaschen, der Boden eines Fassels wird mit Wein-, Kirschens- und Lorbeerblättern, grünem Fenchel, Dillen, ganzem Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, halbe Nuß großem Stückchen Alaun und Krenspalten belegt. Dann werden die rein gewaschenen Gurken darauf schön eingelegt; dieselbe Lage, welche auf dem Boden sich befindet, kommt wieder auf die Oberfläche der Gurken. Indessen wird so viel Brunnenwasser mit Salz gekocht, als man sieht, daß das Fassel voll wird und die Gurken davon überspült werden; das Wasser, nachdem es mit dem Salz gekocht hat, wird ganz kalt über die Gurken gegossen, das Fassel hierauf mit dem Deckel gut verschlossen, in den Keller gegeben und alle Tage in eine andere Lage gewälzt. Zuweilen muß nachgesehen werden, ob das Wasser sich verliert; in diesem Falle muß kaltes gekochtes Salzwasser nachgegossen werden, wozu auf $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser 1 Löffel Salz kommt. Ueberhaupt gebe man Acht, daß das Wälzen und Bewegen des Fassels nicht versäumt wird; dann sind die Gurken sehr gut und halten sich lange, im entgegengesetzten Falle wird die Brühe schleimig und die Gurken verderben.

968. Wassergurken. Andere Art.

Wenn die schönen grünen Gurken hergerichtet und gewaschen sind, werden sie in einem Gefäß eingesalzen, jedoch nicht übersalzen, so läßt man sie 24 Stunden lang ruhig stehen, dann trocknet man sie ab, legt am Boden eines Fäßchens Weichselblätter, Weinblätter und Dillstauden, legt die Gurken schichtweise darein, das Grüne dazwischen, bis das Fassel voll ist; dann gießt man kochendes

Brunnenwasser darüber, damit das Ganze überspült ist, und läßt sie zum andern Tag stehen, am zweiten Tag gießt man das Wasser rein ab, läßt es kochen und gießt es wieder kochend über die Gurken. Den dritten Tag wird es wieder so gemacht, man kostet das Wasser: ist es zu wenig gesalzen, gibt man etwas Salz dazu. Nachdem es den dritten Tag kochend übergossen wurde, läßt man es austühlen, macht das Fassel fest zu und verwahrt es an einem kühlen und trockenen Ort. Auf diese Art halten sie sich sehr lange gut.

969. Grüne Fisoln einzulegen. Deutsche Art.

Die größten grünen Fisolenschotten (doch müssen sie jung sein), die sogenannten Schwertschotten werden gewaschen, die Fasern abgezogen und dann querüber fein geschnitten. Der Boden eines Fassels wird mit Salz überstreut, mit Fisoln belegt, immer eine starke Schichte Fisoln und wieder Salz, so bis das Fassel oder der Topf voll ist; nun wird ein passendes Brettel darauf gelegt, in einen kalten trockenen Keller gegeben, mit Steinen beschwert und so wie Kraut säuern gelassen. Sie bleiben schön grün, werden sehr gut und halten sich den ganzen Winter.

970. Grüne Bohnen-Schotten. Andere Art.

Hiezu werden die Schotten genommen, welche noch nicht alt sind, folglich noch keinen Kern haben; man zieht die Fasern ab, wäscht sie rein aus und schneidet sie fein und schief. Gibt sie in ein Gefäß und nimmt auf eine gewöhnliche Wasserkanne voll Bohnen 4 Handvoll Salz, vermengt Salz und Bohnen gut untereinander, legt sie dann in die bestimmten Fasseln recht fest ein, die Fäßchen werden gut und fest zugespundet und in einem trockenen kühlen Keller aufbewahrt. Wenn man sie kochen will, werden sie am Abend bevor, so viel man braucht, abgewaschen und in frisches Wasser gelegt, den Tag darauf kocht man sie halb weich, gießt das Wasser davon weg und kocht sie vollends in wenig gesalzener Rindsuppe gar, oder bereitet sie, wie man die frischen bereitet.

971. Grüne Erbsen aufzubewahren.

Die schönen jungen grünen Erbsen werden eingesalzen und auf ein Sieb gelegt, also 3 Stunden liegen gelassen, dann füllt man sie in Flaschen oder Gläser, stopft und verbindet sie mit Blasen, läßt sie 15 Minuten lang im Dunst kochen, nimmt sie vom Feuer, läßt sie überkühlen, hebt sie dann heraus und bewahrt sie an einem kühlen trockenen Ort. Wenn man sie bereiten will, wäscht man sie ein wenig ab und bereitet sie wie die frischen.

972. Ribiseln (Johannisbeeren) in Essig.

Man legt schöne Träubchen in eine Schüssel (beiläufig 1 Kilo) kocht 7 Deciliter Weinessig mit $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, etwas Zimmt und Nelken, gießt ihn heiß über die Beeren und läßt sie 2 Tage stehen, dann wird der Essig abgegossen, aufgeköcht, abgeschäumt und die Ribiseln 4—5 Minuten darin gekocht; hernach wieder in die Schüssel gegeben, wenn sie kalt sind, in Gläser gefüllt, verbunden und aufbewahrt.

973. Weichseln in Essig.

$1\frac{1}{4}$ Liter guten Weinessig lasse mit 42 Defa gestoßenem Zucker aufkochen und abschäumen, dann kalt werden. Der Boden von dem dazu bestimmten Glas wird mit Zimmt, Nelken und Zucker belegt, darüber die schönen, reifen, vom Stengel abgerupften Weichseln gegeben, die Oberfläche mit Zimmt, Nelken und Zucker belegt, und mit dem kalten Essig begossen, sie müssen vom Essig überspült sein. Nun wird das Glas fest verbunden, in 14 Tagen der Essig abgegossen, etwas frischer dazu gethan, aufgeköcht, kalt über die Weichseln gegossen, hierauf das Glas fest verbunden und an einem kühlen aber trockenen Ort aufbewahrt.

974. Zwetschken in Essig.

$1\frac{1}{4}$ Liter weißer Weinessig wird mit 42 Defa Zucker, 3 Defa Zimmt, 5 Gramme Nelken, beides zur Hälfte gestoßen, zu einem sirupartigen Saft gekocht, dann durchgeseiht, das zurückgebliebene

Gewürz wird auf ein Papier zum Trocknen gegeben. Indessen nimmt man 2 $\frac{1}{2}$ Kilo schöne reife Zwetschken, zerstückt sie hin und wieder mit einer Nadel, legt sie in die Gläser ein, gießt dann den kalten Saft darüber und läßt es so 13 Tage zugebunden stehen. Am vierzehnten Tage werden die Zwetschken herausgenommen, der Saft mit einer kleinen Zugabe von Essig wieder dick eingekocht, die Zwetschken darein gethan, nur einen Sud aufkochen gelassen, in die Gläser wird auf den Boden etwas von dem getrockneten Gewürz gelegt, die Zwetschken darüber eingelegt, mit dem Saft übergossen, mit dem Gewürz bestreut und wenn sie ganz kalt sind, verbunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

975. Kirschen in Essig.

Man sucht die schönsten Kirschen, welche recht groß und fleischig sind, aus, gießt scharfen Weinessig daran, daß er daumbreit darüber steht, und läßt sie also einen Tag und Nacht stehen; hierauf seihet man den Essig ab, legt die Kirschen auf ein Tuch zum Abtrocknen, gibt auf 1 Liter Essig 28 Deka Zucker, läßt den Essig mit dem Zucker gut aufkochen, gießt den Essig lauwarm über die in Gläser eingerichteten Kirschen, und wenn sie ganz kalt sind, so verbindet man sie fest und verwahrt sie also.

976. Himbeernessig zu bereiten.

Wenn man Himbeeren einsiedet, ob zur Marmelade oder zum Saft, so pflegt man die Treber wegzuworfen, und das ist Schade; denn diese geben einen sehr guten Essig. Man gibt nämlich die Treber von den Himbeeren in einen Topf; wenn man den Zucker zum Sirup läutert, welchen man zur Marmelade oder Saft braucht, so muß man ihn abschäumen, den Schaum und das Unreine vom Zucker gibt man auch zu den Trebern in den Topf und füllt es mit Brunnenwasser an; ist es von 1 Kilo Himbeeren, so kann man 1 Liter Wasser darauf gießen, läßt es so Tag und Nacht am warmen Ofen stehen, dann den zweiten, dritten Tag läßt man es recht durch-

fochen, klärt es durch ein Tuch oder Filtrirbeutel, gießt das Klare in Flaschen zur Hälfte voll, füllt es mit starkem weißen Essig voll, verstopft es gut und nimmt es nach einigen Tagen schon zum Bedarf, zu Salaten und zum Getränk ins Zuckerwasser, besonders im Sommer. Man kann noch nebstbei in die Treber 14 Deka Zucker geben.

