

Auszug aus

Eugen Bechtel: Mein Einmachbuch. Das Einmachen, Eindünsten und Dörren der Früchte, Gemüse und Pilze, sowie die Bereitung von Fruchtsaft und Beerenobstwein. Ulm, 4. Auflage 1929.



32. Johannisbeergelee

Schöne reife Johannisbeeren von den Stielen gestreift und gewaschen, darunter können $\frac{1}{2}$ weiße, auch $\frac{1}{2}$ Himbeeren sein, werden nach einem der beiden Verfahren entsaftet. Zu $\frac{1}{2}$ Liter Saft, $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, letzterer mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser zum Faden gekocht und beendet wie in Nr. 29. [Heiß in die Glasgefäße gefüllt und zugebunden.]

74. Stachelbeeren-Konfitüre

Die geputzten gereinigten Stachelbeeren werden erst in Wasser aufgekocht, dann in ihrem Saft weich gedämpft und durch ein Sieb gestrichen. Zu 1 Kilo Brei werden 300 Gr. erst vorgekochte Stachelbeeren in $\frac{1}{8}$ Liter zum Flug gekochten Zucker aufgekocht. $1\frac{1}{4}$ Kilo Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Apfel- oder Johannisbeersaft aufgelöst, wenn eine Zeit lang gekocht mit dem Fruchtbrei und den ganzen Beeren bis zur Geleeprobe eingekocht.

112. Pfirsiche im Dunst

Es sind nur reife, keine zu weichen, unreife oder harte Früchte zu nehmen, wobei die feinwolligen sich zum Einlegen mit der Haut eignen, während die starkwolligen mit einem Obstmesser geschält oder die Haut abgezogen zu verwenden sind. Sie werden in Hälften geteilt, die Steine vorsichtig entfernt, dicht in die Gefäße eingelegt die Schnittfläche nach unten, wobei rasches Arbeiten geboten, damit Farbe und Aroma den Früchten erhalten bleibt. Deshalb ist es auch angezeigt, die heiße Zuckerlösung vorbereitet zur Hand zu haben. Zuckerlösung Nr. 95 von 750 Gr. Zucker. Im Wasserbad 20 Minuten die Halben kochen, die Ganzen 25 bis 30 Minuten bei 80° C.

Auszug aus

Eugen Bechtel: Mein Einmachbuch. Das Einmachen, Eindünsten und Dörren der Früchte, Gemüse und Pilze, sowie die Bereitung von Fruchtsaft und Beerenobstwein. Ulm, 4. Auflage 1929.



201. Essiggurken, kleine – Cornichons

100 - 120 Gurken – 1 ½ Liter Weinessig – 10 Schalotten – 20 Perlzwiebel – eine Handvoll Estragon – Fenchel – Pfefferkraut – Dill.

- a) Kleine feste Gurken von 3 – 7 Zentimeter Größe werden nahe am Stiel abgeschnitten, sticht sie mit Nadeln leicht ein, legt sie einen Tag in ein leichtes Salzwasser, um sie sodann auf Tüchern abzureiben. In ein Steingutgefäß eingelegt wird ein leichter Weinessig, zuvor mit Perlzwiebel, Schalotten, Estragon, Fenchel, Pfefferkraut und Dill aufgekocht und durch ein Sieb gegeben, darüber gegossen. Tags darauf der Essig abgegossen, mit den Zutaten aufgekocht heiß über die Gurken gegossen, wenn vollständig erkaltet mit einem Senfsäckchen belegt und mit Pergamentpapier zugebunden.
- b) 100 – 120 Gurken – 1 Handvoll Estragon – Pfefferkraut, Dill, Fenchel – 10 Schalotten – 20 Perlzwiebel – 2 Eßlöffel weißen Pfeffer – 3 Lorbeerblätter – ¼ Stange Meerrettichscheiben – 1 ½ Liter Weinessig

Die abgebürsteten, auf Tücher mit Salz abgeriebenen Gurken werden etwa vier Stunden in leichtes Salzwasser gelegt, abgegossen und auf Tüchern getrocknet. In Steinguttöpfe werden die Gurken lagenweise mit Estragon, Pfefferkraut, Dill, Fenchel, Perlzwiebeln und Schalotten in ein Leinwandläppchen eingebundene Pfefferkörner und Lorbeerblätter und die Meerrettichscheiben, eingelegt. Feiner weißer aufgekochter Weinessig halb ausgekühlt wird darüber gegossen und dieses Verfahren 2 Tage wiederholt und mit Pergamentpapier zugebunden. Weinblätter auf den Boden des Gefäßes und zwischen die Gurken zu legen ist sehr zu empfehlen.

- c) 1 Kilo kleine, 3 – 5 Zentimeter lange Gurken werden sauber gewaschen, in einen Steinguttopf eingelegt und mit Salzwasser übergossen. Zu 1 Liter Wasser 80 Gr. Salz. Gut beschwert und vollständig mit Salzwasser überdeckt läßt man die Gurken 7 Tage stehen. Aus der Salzlake herausgenommen werden sie schichtenweise in den Topf eingelegt mit Dill, Estragon, Pfeffer, Piment, Koriander, Fenchel, Meerrettichstückchen und 1 – 2 in Stücke geschnittene Zwiebel oder Schalotten. Essig mit 3,5 % Säuregehalt wird kalt darüber gegossen mit einem Senfsäckchen belegt und mit Pergamentpapier zugebunden. Die Gurken sind nach 5 Wochen genußfähig.