

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

992. Ganze Mirabellen

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

XV. Eingemachte Sachen.

992. Ganze Mirabellen. — Man nimmt Mirabellen, die noch nicht zu reif sind, sammt den Stielen, puzt sie sauber ab, und sticht in jede ein Paar mal mit einer Stecknadel, thut sie dann in kochendes Wasser, läßt sie darin auf dem Feuer, bis sie in die Höhe steigen, wo man sie dann mit einem Schaumlöffel heraus und auf ein Sieb thut, damit sie gut abtropfen.

Auf 1 Pfd. Frucht, die man vor dem Kochen wiegt, wird 1 Pfd. Zucker mit einem Schoppen Wasser geläutert, und etwas dick gekocht, dann vom Feuer gethan und erkühlen lassen. Die Mirabellen werden in ein Porzellangeschirr gelegt, dann der nur noch laue Syrup daran geschüttet, so läßt man sie stehen. Den zweiten Tag nimmt man eine nach der andern mit einem silbernen Löffel aus dem Syrup, thuts wieder in ein Sieb zum abtropfen, kocht den Syrup wieder eine Weile, verschäumt's gut, schüttet ihn wieder nur lau über die Mirabellen, den dritten Tag wird wieder so verfahren, und den vierten Tag kocht man den Syrup ganz dick, schüttet ihn, nachdem man die Mirabellen schön in ein Glas gethan hat, lau daran, läßt sie recht erkalten, thut ein in Kirschenwasser getauchtes Papier darüber, bindet es mit einem Papier, in welches man mehreremal mit einer Nadel gestupt hat, zu. Auch muß man vor dem Kochen der Mirabellen das Aeußerste der Stiele abschneiden.

993. Ganze Reineclauden. — Man nimmt ebenfalls Reineclauden sammt den Stielen, und die noch zum Theil hart sind, thut sie, wenn man es haben kann, in kochendes Regen- oder Flußwasser, stellt sie vom Feuer, läßt sie so lang darin, bis man, wenn man sie mit zwei Fingern zusammen drückt, spürt, daß sie durch