

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

996. Himbeeren

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

Paarmal aufkochen lassen, dann in ein Geschirr gelegt und so zwei Tage stehen lassen; alsdann wird das andere $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker geläutert, der an den Nüssen befindliche Syrup abgeschüttet und dazu gethan, und mit einander gut gekocht, bis der Syrup recht dick ist, während dessen recht gut verschäumt. Sollten die Nüsse nicht recht weich seyn, so muß man sie in dem Syrup noch mitkochen, weil sie sonst zusammen schrumpfen und hart werden. Sind sie aber weich genug, so wird der Zucker, wenn er nur noch lau ist, und die Nüsse in dem gehörigen Geschirr sind, darüber gegossen. Nach mehreren Tagen sieht man nach, ob der Syrup wässerig geworden, ist dieß der Fall, so kocht man ihn mit etwas Zucker nochmals auf, und gießt ihn wieder lau über die Nüsse, bedeckt sie mit einem in Branntwein getauchten Papier, und bindet es zu.

995. Spanische Weichseln. — Die Stiele werden zur Hälfte abgeschnitten, dann die Kirschen gewaschen und wieder gut abgetropft. Man nimmt auf 1 Pfd. Kirschen $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, kocht ihn mit einem Schoppen Wasser zu einem schönen klaren Syrup, thut die Früchte darein, kocht sie langsam, bis sie schön klar sind, aber nur nicht zu weich, verschäumt es sehr gut (was man bei allen Confituren streng beobachten muß, weil davon vieles von der Güte und Haltbarkeit derselben abhängt). Man thut sie dann in ein Geschirr, kocht den Syrup dick ein, und gießt ihn kalt über die Kirschen. In ein Paar Tagen sieht man nach, ob der Syrup dünner geworden, in welchem Fall man ihn wieder recht dick einkocht, und dann erkaltet über die Kirschen gießt.

996. Himbeeren. — 1 Pfd. Zucker wird ziemlich dick geläutert, dann 1 Pfd. schön auserlesene Himbeeren hinein gethan und nur ein Ball darin aufgekocht, dann mit einander in ein Geschirr gethan. Den andern Tag wird der Saft rein abgegossen und gekocht,

bis er gelirt. Die Himbeeren thut man unterdessen in das dazu bereitete Geschirr, schüttet den nur noch lauen Saft darüber, wenn es kalt ist, verwahrt.

997. Erdbeeren. — Ist das nämliche. Auf 1 Pfd. Frucht 1 Pfd. Zucker wie obige geläutert, die Erdbeeren hinein gethan, aber mehrere Wall darin aufgekocht, dann gleich, wenn sie ziemlich kalt sind, in Gläser gethan; wenn der Syrup noch zu dünn seyn sollte, noch etwas eingekocht, dann erkaltet darüber geschüttet.

998. Vermischte Confitur. — 8 Pfd. Zwetschgen, 4 Pfd. geschälte Birnen, 3 Pfd. geschälte Quitten und 3 Pfd. geschälte gelbe Rüben werden mit 1 Maas Wasser auf gelindes Feuer gesetzt und so recht weich gekocht und stark zerrührt, dann durch einen Sieb getrieben. 3 Pfund Zucker wird geläutert, das Durchgetriebene noch so lange gekocht, bis es gesteht, wenn man ein wenig auf einen Teller thut, dann in ein Geschirr gefüllt, und wie gewöhnlich verwahrt.

999. Melonen. — Man schält nicht sehr reife Melonen, schneidet sie in fingerlange und breite Stücke, läßt sie in kochendem Wasser ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen, thut sie dann auf eine Serviette, und läßt es recht trocken werden. Man läutert auf 1 Pfd. Melonen $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, läßt ihn ziemlich dick kochen, nimmt ihn vom Feuer, schüttet ihn dann, wenn er nicht mehr heiß ist, an die Melonen, den andern Tag wird der Syrup wieder etwas gekocht, und erkaltet an die Frucht geschüttet. Den dritten Tag noch einmal abgeschüttet, und dick gekocht, dann wieder kalt darauf geschüttet, vorher aber die Melonen gleich in das Glas gethan, und dann aufbewahrt.

1000. Melonen mit gelben Rüben. — Man läßt auf obige Art Melonen im kochenden Wasser ziehen, thut sie heraus, setzt das nämliche Wasser aufs Feuer, thut gelbe Rüben, welche man in der Größe