

# **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**

1001. Sauer-Kirschen

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

einer starken Haselnuß schön rund geschnitten hat, dar-  
ein, und läßt sie darin weich kochen, doch nicht daß  
sie zerfallen, dann werden sie ebenfalls auf das Tuch  
zu den Melonen gethan. Sind sie trocken und kalt  
geworden, so wird in jedes gelbe Rübchen ein kleines  
Stückchen Citronat ganz hinein gesteckt; dann wird  
ebenfalls auf 1 Pfd. Frucht  $\frac{3}{4}$  Pfd Zucker geläutert,  
und so wie bei obigem verfahren. Diese Confitur ist  
sehr gut, und schmeckt ganz wie von Drangen, und  
die Rübchen sehen auch aus wie kleine Drangen. Man  
kann auf diese Art auch die gelben Rübchen allein  
einmachen, und in das Wasser, worin man sie kocht,  
Drangenschalen thun, und mitkochen lassen.

1001. Sauer, Kirschen. — Die Stiele dieser  
Kirschen werden behutsam heraus gezogen, damit der  
Stein mit heraus geht, und die Kirsche so viel wie möglich  
ganz bleibt. Die Kirschen werden dann gewogen, auf  
1 Pfd. Frucht 1 Pfd. Zucker; der Zucker wird mit ei-  
nem Schoppen Wasser geläutert, und wenn er eine  
Weile gekocht, die Kirschen hinein gethan, ein paar-  
mal darin aufgekocht, gut verschäumt, dann in ein  
Geschirr gethan; den andern Tag werden sie wieder  
aufs Feuer gesetzt, und nur ein Ball gekocht, dann  
heraus genommen, und der Syrup recht dick gekocht,  
sodann nur lau wieder daran geschüttet. Den dritten  
Tag werden sie zum Ablausen in ein Sieb gethan,  
der Syrup recht dick eingekocht, bis er beinahe gesteht.  
Zulezt werden die Kirschen in das dazu bestimmte Ge-  
schirr gethan, der Syrup, wenn er genug erkühlt ist,  
daran gegossen, und wie gewöhnlich verfahren.

1002. Feigen. — Man nimmt schöne Feigen,  
die nicht zu reif sind, sticht sie wohl mit einem Feder-  
messer, thut sie in siedendes Wasser, läßt sie darin  
kochen, bis sie, wenn man mit einem Hölzchen darein  
sticht, und in die Höhe zieht, herab fällt, hernach in  
einem Wasser abgekühlt, dann in geläuterten noch  
warmen Zucker gelegt; den andern Tag wird der