

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

1002. Feigen

[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

Zucker abgeschüttet, etwas dicker gekocht, dann die Feigen etwas mitgekocht, den dritten Tag wieder abgeschüttet, und etwas Zusatz von Zucker mit den Feigen ein paarmal aufgekocht, die Feigen heraus gethan, dann der Zucker zum starken Faden gekocht, wenn er erkühlt ist über die Feigen gegossen. Auf 1 Pfd. Frucht 1 Pfd. Zucker.

1003. Kirschen mit Johannesbeer- und Himbeersaft. — 4 Pfd. Zucker wird mit 1 Schoppen Wasser, 1 Schoppen Himbeersaft und 1 Schoppen Johannesbeersaft zu einem nicht sehr dicken Syrup gekocht, sehr wohl verschäumt, dann 7 Pfund ausgesteinte schwarze süße Kirschen und 3 Pfd. ausgesteinte Sauerkirschen dazu gethan, und so lang recht langsam gekocht, bis der Syrup daran ganz dick ist, dann in ein Geschirr gethan, wenn es erkaltet ist, aufbewahrt.

1004. Herzkirschen. — 1 Pfd. Zucker wird geläutert und gut verschäumt, dann 2 Pfd. ausgesteinte Herzkirschen dazu gethan, nebst Citronen- oder Drangenschalen, dann eine Stunde gekocht, hernach heraus gethan. Den andern Tag werden sie wieder ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, bis der Syrup ganz zäh ist, die Schalen kann man beim Einfüllen in das Glas dabei lassen, weil sie den Kirschen immer einen guten Geschmack mittheilen.

1005 Feine Himbeer-Marmelade. — Man zerdrückt recht zeitige gut erlesene Himbeeren sehr stark, treibt sie durch ein Haarsieb, nimmt dann auf einen Schoppen davon $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, läutert ihn mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser, thut die Himbeeren dazu, kocht es unter währendem Abschäumen ganz langsam, bis ein Tropfen davon auf einem Teller gesteht, füllt es dann ziemlich erkaltet in Gläser.

1006. Himbeer-Gelee. — Man zerdrückt ebenfalls recht zeitige Himbeeren recht gut, preßt den Saft durch ein Tuch, und läßt ihn 24 Stunden stehen.