

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

1004. Herzkirschen

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

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.