

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

1011. Johannesbeeren

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

1011. Johannesbeeren. — Man läutert 1 Pfd. Zucker, bis er Fäden zieht, thut 1 Pfd. sehr gut erlesene schöne Johannesbeeren hinein, läßt sie eine kleine Weile darin kochen, und thut sie dann in ein Porzellangeschirr, läßt sie bis den andern Tag stehen, wo man sie sodann wieder aufs gelinde Feuer setzt, und die Beeren nur so lang in dem Syrup läßt, bis er kochend heiß ist, dann werden sie behutsam herausgenommen, gut abgetropft; den Syrup läßt man, indem man ihn sehr gut verschäumt, einkochen, bis er gesteht, dann gießt man ihn lauwarm an die Beeren, und füllt es hernach in Gläser.

1012. Johannesbeer-Gelee. — $\frac{3}{4}$ Pfd. abgezupfte recht reife Johannesbeeren werden in 1 Pfd. zu recht dickem Syrup gekochten Zucker eine gute Weile gekocht, dann durch ein Tuch geseiht. Der Saft wird wieder aufs Feuer gesetzt, sehr sorgfältig verschäumt und so lange gekocht, bis ein Tropfen auf einem Teller gesteht, dann gleich, wenn er nur ein wenig erkühlt ist, in die Gläser gefüllt. Die zurückgebliebenen Beeren, die man ja nicht ausdrücken muß, weil man sonst die ganze Gelee verderben würde, werden in $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, welchen man zu einem Syrup gekocht hat, gethan, darin recht gut durchgekocht, wenn sie erkaltet sind, aufbewahrt, wo man sie sodann zu Kuchen und dergleichen noch recht gut anwenden kann.

1013. Rothe Pfirsiche. — 1 Pfd. rothe Pfirsiche, die nicht sehr groß seyn sollen, werden in ein Geschirr gethan, und siedendes Wasser darüber gegossen, dann geschält, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird geläutert, bis er große Perlen wirft, die Pfirsiche darein gethan und einigemal aufgekocht, alsdann mit einem Schaumlöffel herausgenommen, in eine Schüssel gelegt, und der Syrup noch eine Weile gekocht, dann an die Pfirsiche geschüttet; so läßt man sie einige Tage stehen, nimmt dann die Pfirsiche heraus, und kocht den Syrup wieder etwas