

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

1013. Rothe Pfirsiche

[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

ein, schüttet ihn aber nur lau an die Pfirsiche, den andern Tag verfährt man wieder so, legt aber die Frucht in die Gläser, und wenn der Syrup ein wenig erkaltet ist, gießt man $\frac{1}{2}$ Schoppen gutes Kirschenwasser darunter, vermischt es gut, gießt es über die Pfirsiche, und bewahrt sie dann auf.

1014. Mirabellen. — Mirabellen, welche recht reif seyn müssen, werden entzwei gebrochen, die Steine heraus gethan. Man nimmt auf 1 Pfd. Frucht 20 Loth Zucker, läutert ihn mit 1 Schoppen Wasser, bis er ein wenig dicklicht ist, thut dann die Mirabellen hinein, und kocht sie $\frac{1}{2}$ Viertelstunde darin, nimmt sie heraus, läßt den Zucker noch etwas länger kochen, und gießt ihn dann daran. Den andern Tag werden die Mirabellen auf ein Sieb geschüttet, der Syrup wieder recht dick gekocht, die Mirabellen noch einen Augenblick darein gethan, dann vom Feuer genommen, erkühlen lassen, und in ein Glas gefüllt.

1015. Muskateller-Birnen. — Die Birnen werden geschält, dann im Wasser so lang gekocht, bis man mit den Fingern durchgreifen kann, daß sie weich sind. Thut sie dann heraus auf ein Sieb zum Ablaufen, deckt ein Papier oder Tuch darüber. Auf 1 Pfd. Birnen wird $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker genommen, geläutert, bis er ziemlich dick ist, und wenn er ziemlich erkühlt über die Birnen, welche man unterdessen in ein Geschirr gethan hat, gegossen. Den andern Tag wird der Zucker wieder abgegossen und ein Paar Ball aufgekocht, wieder lau an die Birnen geschüttet, und so wird 5 Tage verfahren; das letztmal wird der Syrup bis zu starkem Faden gekocht, vom Feuer gestellt, und wenn er nicht mehr heiß ist, mit ein Glas Brantwein vermischt, dann über die Birnen gegossen, gut zugebunden, und wie alle Confituren an einem trockenen kühlen Orte aufbewahrt.

1016. Heidelbeeren. — 2 Pfd. Zucker wird zu einem leichten Syrup gekocht, dann 5 Pfd. gut erle-