

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

1015. Muskateller-Birnen

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

ein, schüttet ihn aber nur lau an die Pflirsche, 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 Pflirsche, 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-