

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

1022. Himbeer-Essig

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

ebenfalls so lang kochen, bis er schwer vom Löffel fällt, dann vom Feuer gethan, und wie beim Heidelbeersaft verfahren.

1020. Hellrothe Johannesbeer = Gelee. — Zwei Theile rothe und ein Theil weiße Johannesbeeren, welche recht reif seyn müssen, werden zerdrückt, und dann durch ein Tuch gewunden, auf 1 Schoppen Saft 1 Pfd. Zucker. Der Zucker, welcher recht fein seyn muß, wird äußerst fein gestoßen, daß er wie Mehl ist, dann wird er in eine messingene Pfanne oder Kasserol gethan, der Saft unter beständigem Rühren dazu geschüttet, und auf dem Feuer, welches gar nicht stark seyn darf, so lange gelassen, bis es einmal aufgekocht hat, sehr gut verschäumt, dann auf die Seite gestellt, und hernach in Gläser gefüllt.

1021. Himbeersaft mit Essig. — Man nimmt ungefähr 6 Maas recht zeitige Himbeeren, zerdrückt sie wohl, und schüttet $\frac{1}{2}$ Schoppen recht guten Weinessig daran, rührt sie durch einander, deckt sie gut zu, und stellt sie in Keller, rührt sie alle Tage recht durch einander, und fährt so fort, bis sie anfangen zu gähren. Dann wird der Saft durch ein Tuch gepreßt; und derselbe noch 2 bis 3 Tage in den Keller gestellt. Alsdann nimmt man auf 1 Schoppen Saft 1 Pfund Zucker, welchen man zu dickem Syrup kocht, dann den Saft dazu, und kocht unter fleißigem Abschäumen beides $\frac{1}{4}$ Stunde ganz langsam mit einander; dann weggethan, wenn er erkaltet ist, in Flaschen gefüllt, mit kleinen Löchern gestupftem Papier bedeckt, und in 14 Tagen erst recht zugemacht. Ohne Essig wird er auf die nämliche Weise gemacht.

1022. Himbeer = Essig. — 2 Maas Himbeeren werden wie die obigen gut zerdrückt, in einen reinen Hafen gethan, 5 Schoppen guter Weinessig daran geschüttet, sehr wohl zugedeckt, und so 10 Tage stehen lassen. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man die Himbeeren, gießt sie über einem Geschirr auf ein Tuch,

bindet es zusammen, hängt es auf, und läßt so den Saft ohne daran zu drücken ablaufen. Ist dieß geschehen, so wird auf 1 Schoppen Saft $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, bis er Perlen wirft, recht stark geläutert, dann der Essig dazu gethan, unter beständigem Abschäumen etwas dicklicht gekocht, dann, wenn er gehörig erkaltet ist, in Bouteillen gefüllt, und im Kühlen aufbewahrt.

1023. Kirschen. — $2\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker wird zu leichtem Syrup gekocht, dann 3 Pfund ausgesteinte saure Kirschen und 3 Pfd. ebenfalls ausgesteinte süße Kirschen darein gethan, ganz langsam gekocht, bis der Syrup nicht mehr wässerig ausieht, dann in Porzellaingeschirr gethan und 4 Tage stehen lassen. Sind die Kirschen in dieser Zeit wässerig geworden, so kocht man sie noch einmal eine Weile, und verwahrt sie zum Gebrauche.

1024. Ganze Drangen. — Die Drangen werden nicht allzu reif genommen, dann mit einem Federmesser schuppenartige Einschnitte gemacht bis auf den Saft, dann werden sie 4 bis 5 Tage in frisches Wasser gelegt, welches alle Tag frisch aufgegossen wird, alsdann in Wasser so weich gekocht, daß man sie mit einem Strohhalm durchstechen kann, dann in frisch Wasser gethan, worin man sie einen Tag liegen läßt; nun werden sie heraus genommen, auf ein Tuch gelegt. Auf 1 Pfd. Frucht wird 1 Pfd. Zucker zu einem dickem Syrup gekocht, dann an die Drangen, welche man in ein sehr reines Geschirr gelegt hat, gegossen. Den andern Tag wird der Syrup wieder abgeschüttet, und eine Weile gekocht, dann die Drangen dazu gethan, und ein bis zweimal darin aufgekocht, dann wieder in das Geschirr gethan, den dritten Tag wieder verfahren wie den vorigen, dann die Drangen mit dem Schaumlöffel heraus genommen, gut abtropfen lassen. Der Syrup wird sodann noch länger gekocht, bis er starke Fäden zieht, und an die Drangen, welche man in ein Glas gethan hat, gegossen. Wird in einigen