

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

1024. Ganze Orangen

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

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 Strohalm 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 dicken 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

Tagen der Syrup wieder etwas wässerig, so muß er noch einmal aufgekocht werden.

Sehr gut wird es, wenn man zugleich mit den Drangen in beliebiger Form geschnittene Gelberüben mitkocht, denn diese nehmen den Geschmack von jenen an, ohne ihnen welchen mitzutheilen; wenn jedoch beides gekocht ist, bewahrt man jedes besonders auf.

1025. Drangen-Blüthe zu verzußern. — Die Blüthe muß frisch seyn, und nur die Blätter werden genommen, etliche Stunden in frisches Wasser, welches man öfters erneuert, gelegt, um die Schärfe heraus zu ziehen. Nachdem auf ein Sieb zum abtropfen gethan; so schwer Blüthe so schwer Zucker wird zu langem Faden geläutert, die Blüthe hinein gethan, und immer gerührt, bis die Blüthe allen Zucker angenommen hat, und derselbe daran ganz kandirt aussieht. Alsdann wird die Blüthe auf eine große Platte heraus gethan, mit einem silbernen Löffel so viel wie möglich die Blättchen zertheilt, und immer darin gerührt, bis es beinahe kalt ist, dann bewahrt man es in einer Schachtel oder einem Glase auf.

1026. Quittenschnitze. — Die Quitten werden geschält in kleinen Finger dicke Schnitze geschnitten, die Buzzen gut heraus gemacht. Auf 1 Pfd. Schnitze wird 1 Pfd. Zucker genommen, die Hälfte davon mit 1 Schoppen Wasser geläutert, dann die Schnitze hinein gethan und darin recht weich, doch ohne daß sie zerfahren, gekocht, dann werden sie behutsam heraus genommen, der Syrup noch länger gekocht, bis er etwas zäh wird, dann, wenn er nicht mehr heiß ist, über die Schnitze gegossen und so einen Tag stehen lassen; den andern Tag nimmt man die andre Hälfte Zucker, läutert ihn mit einem Schoppen Wasser, worin man schon den vorigen Tag die Schelfen und Kernen gekocht und dann gut durchgeseiht hat, läßt den Syrup ziemlich dick kochen, schüttet auch den Saft von den Schnitzen dazu. Hat es nun eine Weile mit einander gekocht, und ist der