

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

1035. Ganze Hagenbutten

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

1032. *Aepfel-Gelee.* — 10 Rennet, oder schöne Borsdorfer-Aepfel werden entzwei geschnitten, mit so viel Wasser zugesetzt, daß sie gut darin schwimmen, dann läßt man sie recht weich kochen, schüttet sie hernach durch ein feines Haarsieb, läßt den Saft, ohne die Aepfel zu drücken, gut ablaufen, läutert auf einen Schoppen Saft $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, kocht ihn, bis er Fäden zieht, gießt dann den Saft dazu, schäumt ihn gut, und läßt ihn langsam kochen, bis er steigt und große Blasen wirft, dann wird er auf die Seite gestellt, wenn er ein wenig erkühlt ist in Gläser gefüllt.

1033. *Hagenbutten-Marmelade.* — Recht reife Hagenbutten, welche gut gereinigt seyn müssen, werden in einem Geschirr in Keller gestellt, alle Tage umgerührt, und so bis sie ganz teig sind, alsdann werden sie durch ein Haarsieb getrieben. Auf 1 Pfd. Mark wird 1 Pfd. Zucker genommen, derselbe mit einem Schoppen Wasser geläutert, bis er recht starke Fäden zieht, dann vom Feuer gestellt. Wenn er zum Theil erkühlt ist, an das Mark gerührt, und eine gute Weile damit fortgefahren damit sich beides recht gut vermischt, alsdann in ein Glas gefüllt.

1034. *Ganze Hagenbutten.* — Man nimmt hierzu von den Großen, die man in den Gärten pflanzt, pußt sie sauber ab, schneidet die Stiele zur Hälfte kürzer, eben so wird auch der Bußen gut heraus geschnitten, die Kernen mit einem Hölzchen recht sauber heraus gemacht. Nun verwiegt man einige Hagenbutten mit etwas Citronat, füllt die Ausgehölten damit aus, steckt statt des Bußens eine Nelke hinein. Auf 1 Pfund Hagenbutten wird 1 Pfund und 2 Loth Zucker genommen, mit 1 Schoppen Wasser geläutert, dann die Hagenbutten hinein gethan, ein kleiner Ball darüber gehen lassen, in ein Geschirr gethan, und bis den andern Tag stehen lassen, alsdann setzt man beides mit einander auf Feuer, läßt die Hagenbutten ganz langsam so lange kochen, bis sie weich sind. Dann

nimmt man sie heraus, und kocht den Syrup noch so viel als man nöthig findet, gießt ihn erkaltet über die Frucht, und bewahrt sie gut auf.

1035. Judenkirschen. — 20 Loth Zucker wird zu leichtem Syrup gekocht, dann 1 Pfd. gut erlesene reife Frucht darein gethan, ein Paar Ball darin aufgekocht, dann in ein Geschirr gethan. Den andern Tag wird der Saft wieder abgezogen, und eine Weile gekocht, die Kirschen, wenn man sie nicht weich genug findet, noch ein wenig darin gekocht; ist dieß der Fall nicht, so wird der Syrup allein noch so lang gekocht, bis er, wenn man einen Tropfen auf einen Teller gießt, nicht aus einander läuft, doch darf er nicht so steif seyn, daß er gelirt. Die Kirschen werden dann in ein Geschirr gethan, der Syrup, wenn er erkühlt ist, darüber gegossen.

1036. Judenkirschen mit Essig. — 2 Pfund dieser Kirschen, welche wie die obigen seyn müssen, werden in eine Schüssel gethan, ein starker Schoppen guter Weinessig wird mit etwas ganzem Zimmet, ein Paar Nelken und 10 Loth Zucker eine gute Weile gesotten, dann an die Kirschen geschüttet, gut zugedeckt und bis den andern Tag stehen lassen; alsdann wird der Saft abgeschüttet, etwas stärker eingekocht, gut abgeschäumt, und, wenn er nicht mehr heiß ist, an die Kirschen gegossen, sodann in einem Glase aufbewahrt.

1037. Melonen mit Essig. — Hierzu nimmt man Melonen, die ziemlich reif sind, schält sie, und schneidet sie in beliebige Stücke, legt sie in ein reines Geschirr. Auf 1 Pfund Melonen wird nicht gar 1 Schoppen Essig genommen, dieser mit 14 Loth Zucker ziemlich gekocht, dann an die Melonen gegossen, diese recht gut zugedeckt, und bis den andern Tag stehen gelassen. Alsdann wird der Essig abgeschüttet, wieder siedend gemacht und darüber geschüttet, den dritten Tag gießt man ihn wieder ab, thut ganzen Zimmet