

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

1037. Judenkirschen mit Essig

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

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 Wall 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