

# **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**

1038. Melonen in 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

und etliche Nelken dazu, kocht ihn etwas länger, gießt ihn nur lau daran, und bewahrt es auf. Der Essig muß im Glas über die Frucht gehen.

1038. Weichseln mit Essig. — Man thut 3 Pfd. Weichseln, welche ganz vom Stiel befreit oder zur Hälfte abgeschnitten sind, in ein Glas, streut ganzen in Stücke gebrochenen Zimmet und Nelken dazwischen, schüttet dann guten Essig daran, bis er darüber geht. Der Essig wird nun wieder abgeschüttet, und mit  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker eine gute Zeit gekocht, wenn er dann erkaltet ist, an die Weichseln gegossen. In ungefähr 8 oder 10 Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn ziemlich, und schüttet ihn, wenn er erkaltet ist, wieder daran, bindet es gut zu, und verwahrt es an einem trockenen Ort.

1039. Preiselbeeren. —  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker wird mit  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wein und etwas ganzem Zimmet eine Weile gesotten, dann 2 Pfd. gut erlesene Preiselbeeren, welche recht reif sind, hinein gethan, und recht langsam gekocht, bis der Saft recht zäh ist, dann erkalten lassen, in ein Glas gefüllt, und aufbewahrt.

1040. Zwetschgen mit Essig. — Man thut recht reife auserlesene Zwetschgen sammt den Stielen in ein Glas oder steinernen Hafen, nachdem sie gut abgewischt und mit einer Spicknadel mehrere mal gestupft sind, schüttet Essig daran, bis er darüber geht, schüttet ihn dann wieder ab in ein Kasserol, und nimmt auf 1 Pfund Zwetschgen  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker dazu. Die Zwetschgen werden nun in den Essig gethan, so viel Platz haben, weßwegen es gut ist, wenn man eine breite Kasserol nimmt. Alsdann setzt man sie auf Feuer, deckt sie gut zu, und läßt sie einmal aufkochen, wenn auch die Haut etwas zerplatzt, so thut es nichts; dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie noch eine Weile bedeckt stehen, nimmt dann eine nach der andern heraus. Hat man nicht auf einmal alle Zwetschgen fertig gebracht, so wird mit den Uebrigen eben so ver-