

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

1040. Preiselbeeren

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

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-