

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

1. Aprikosen einzumachen

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

gießt kochendes Wasser daran, damit sie sich gut schälen lassen. Wenn sie geschält sind, legt man sie in eine Reine, thut Zucker, Zimmt und ein wenig Wein dazu, läßt sie weich kochen, nimmt sie mit einem Löffel heraus, und erhält sie warm; drückt etwas Zitronensaft an die Sauce und läßt sie kurz einkochen. Dann legt man die Zwetschgen auf ein dazu bestimmtes Geschirr und richtet die Sauce darüber an.

---

## XVII. Verschiedene Gattungen Früchte einzumachen.

### 1. Aprikosen einzumachen.

Man nimmt frische Aprikosen, schält sie und zerschneidet sie in der Mitte voneinander; läutert auf jedes Pf. Aprikosen beinahe 1 Pfd. Zucker, bis er Faden zieht; wenn der Zucker ein wenig erkaltet ist, legt man die Aprikosen hinein, läßt sie eine Zeitlang darin sieden, daß sie aber ganz bleiben; dann legt man sie heraus, läßt den Zucker noch ein wenig kochen, und gießt ihn darüber. Auf die nämliche Art können die Pfirsiche eingemacht werden. Man kann auch zu 1 Pfd. Aprikosen  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker nehmen und zu einer Marmelade verkochen lassen; dann muß er recht fleißig abgeschäumt werden, damit sie nicht ansitzen.

### 2. Bohnen einzumachen.

Man nimmt Bohnen, schneidet auf beiden Seiten die Riemelein weg, damit man die Fäden gewiß bekommt; läßt dann in einem Kessel Wasser mit einem wenig Salz sieden, thut dann die Bohnen darein, läßt sie einen Wall thun, nimmt sie heraus, legt ein Tuch auf einen Korb,