

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

9. Ganze Hagebutten eiuzumachen

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

312 Verschiedene Früchte einzumachen.

salzt sie ein, läßt sie 12 Stunden stehen, gießt heißen Essig daran, läßt sie eine Nacht stehen, gießt den Essig wieder ab, kocht ihn wieder und schüttet ihn noch ein mal über die Gurken. Den dritten Tag schüttet man den Essig wieder ab, thut hernach so viel Weinessig dazu, daß es wie eine Masse aussieht; kocht ihn dann mit Lorbeerblätter und etwas Esdragon; wenn er recht siedet, so läßt man die Gurken darin ein mal aufwallen; legt sie dann in eine Schüssel, schüttet den gekochten Essig darüber und läßt ihn erkalten; legt sie in einen steinernen Hafen mit etwas Fenchel, macht den Hafen zu und bewahrt sie auf wie die Vorigen.

9. Ganze Hagebutten einzumachen.

Die Hagebutten werden mit kurzen Stielen abgeschnitten, oben die Puzen weggeschnitten, und die Hagebutten alle mit einem Federmesser, oder mit einem spizigen Hölzchen ausgehöhlt; dann werden einige davon ganz klein zerschnitten, und die andern damit ausgefüllt; oben wird anstatt des Puzens ein ganzes Nägelein, oder ein längliches Stückchen Zitronat eingesteckt; hernach wird nach Gutdünken Zucker mit Rosenwasser geläutert, und wenn er ein wenig erkaltet ist, über die Hagebutten gegossen; bis er darüber geht; dann läßt man sie über Nacht stehen; des andern Tages gießt man alles miteinander in eine messingene Pfanne, und läßt es so lange sieden, bis die Hagebutten weich sind; wenn sie erkaltet sind, verwahrt man sie in einem Zuckerglas.

10. Hagebutten-Mark.

Es werden schöne reife Hagebutten in der Mitte zerschnitten, sauber gepuzt und gewaschen; man läßt sie in einer Schüssel 3 bis 4 Tage stehen, bis sie teig sind; dann werden sie durch einen Seier getrieben, und zu 1 Pf. Mark 1 Pfd. Zucker geläutert, bis er Fäden zieht; hierauf nimmt man ihn eine Viertelstunde lang vom Feuer, damit er ein wenig erkalte, weil sonst das Mark die schöne