

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

23. Nüsse einzumachen

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

## 23. Nüsse einzumachen.

Man nimmt noch ganz weiche unreife Nüsse, sticht in jede 3 Löcher mit einer Stecknadel, legt sie in ein großes Geschirr, in welchem frisches Wasser ist; gießt dann 10 Tage lang, jeden Tag frisches Wasser daran; thut sie dann mit frischem Wasser in eine messingene Pfanne auf das Feuer, läßt sie 3mal aufwallen, schüttet sie in ein Sieb, daß sie ablaufen und steckt gestoßenen Zimmt und Nägelein in die Löcher. Zu 50 Nüssen nimmt man  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, läutert ihn mit  $1\frac{1}{2}$  Schoppen Wasser so lange, bis er Fäden zieht, thut die Nüsse in eine Schüssel, gießt den Zucker darüber, und so läßt man sie 2 Tage stehen, gießt den Zucker wieder ab, thut noch 4 Lth. Zucker dazu, läßt ihn noch einige mal aufkochen, dieses wird 2mal wiederholt. Will man die Nüsse weich haben, so kocht man sie  $\frac{1}{4}$  Stunde lang und läßt sie dann erkalten. Man kann auch 4 Lth. gestoßenen Candis-Zucker auf die Nüsse streuen, und dann in einem Glas aufbewahren.

## 24. Rothe Pfirsiche im Brantwein.

Man nimmt 30 rothe Pfirsiche, läßt sie in kochendem Wasser ein mal aufwallen, daß man sie abschälen kann. Alsdann läutert man 1 Pfd. Zucker in 1 Schoppen Wasser, wo die Pfirsiche aufgekocht haben; wenn er geläutert ist, so thut man die Pfirsiche auch darein, läßt sie 10 Minuten kochen; dann legt man eine nach der anderen in eine porzellanene Schüssel, läßt den Saft etwas einkochen, daß er die rothe Farbe nicht verliert, schüttet ihn dann über die Pfirsiche, läßt sie erkalten, schüttet ein wenig gutes Kirschenwasser darein, thut sie in ein Glas und giebt sie als Compot zu feinem Geflügel oder zur Zierung der Torten.

## 25. Punsch zu machen.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Lth. guten Holländer Thee in 1 Maas Wasser, läßt ihn sieden und deckt das Geschirr gut zu,