

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

26. Quittensaft

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

318 Verschiedene Früchte einzumachen.

wenn man will, kann man auch ein Stück Vanille damit aufsieden lassen; dann reibt man  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker auf 6 Zitronen ab, drückt den Saft auf den Zucker, seiet ihn sammt dem Thee durch ein Tuch, giebt 1 Weinglasvoll oder nach Belieben guten Arrak darein, und trinkt den Punsch warm.

26. Quitten-Saft.

Man macht von 10 oder 12 Quitten, etliche Spalten, läßt aber die Schalen mit den Kernen dabei, schüttet 2 Maas Wasser daran, giebt ein Stück Zimmt und 1 Zitronenschale hinein, siedet die Quitten darin ganz weich, seihet dann den Sud davon ab, drückt sie durch ein Tuch, nimmt diesen Sud sammt dem Saft zusammen, läutert 1 Pfd. Zucker mit ein wenig Wasser, giebt den Sud darein, läßt ihn bis zur Hälfte einsieden und abkühlen, füllt ihn während er noch flüssig ist, bewahrt ihn in einem Glas zum Gebrauche auf.

27. Ganze Reineclauden einzumachen.

Man nimmt 30 nicht ganz weiche Reineclauden, schneidet die Stiele halb ab, läßt sie in heißem Wasser einen Ball thun, nimmt hernach eine nach der andern heraus, läutert 2 Pfd. Zucker in dem nemlichen Wasser, wo die Reineclauden gekocht haben. Wenn er ein wenig eingekocht ist, schüttet man die Reineclauden darein und läßt sie aufschwellen; dann nimmt man sie heraus, legt sie in eine porzellanene Schüssel, behandelt sie 3 Tage so und kocht den Saft von der Frucht alle Tage etwas dicker, legt die Reineclauden darein, läßt sie etwas aufkochen, nimmt sie wieder heraus, läßt sie erkalten, thut ihn in ein Coufiturglas, schüttet ihn auf die Reineclauden, schüttelt die Reineclauden, daß sie nicht aneinander bleiben und doch nicht oben schwimmen. Dann bindet man sie mit einem Papier zu, sticht kleine Löchlein darein und bewahrt sie zum Gebrauche auf. Man kann sie zur Garnirung der Torten brauchen.