

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

32. Zucker zu läutern

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

wieder über die Weichseln; aber jedesmal muß der Saft kalt geworden seyn, ehe er über die Weichseln gegossen wird.

32. Zucker zu läutern.

Man stößt den Zucker zu kleinen Stückchen; auf ein Pfd. Zucker rechnet man 1 Schoppen Wasser, läutert denselben so lange auf dem Feuer, bis er große Blasen wirft und Faden spinnt. Auf diese Art kann er zu allen eingemachten Früchten gebraucht werden.

33. Zwetschgen oder Pflaumen einzumachen.

Man schält große gute Zwetschgen, nimmt die Kernen heraus, spitzt sie an Hölzchen an, trocknet sie an einem warmen Ofen, drückt sie breit und richtet sie in eine Schachtel oder in ein Glas mit gestoßenem Zucker ein.

XVIII. Eise und Verzierungen der Sorten und Backwerke.

Um solche zu verfertigen, braucht man ein hölzernes Faß, welches oben mit Griffen versehen, unten aber etwas spitzig ist. Einen Zoll hoch vom Boden muß ein Zapfen seyn, damit man das sich vom Eise erzeugende Wasser ablassen kann.

Ferner eine runde zinnerne Gefrierbüchse, worauf sich ein sehr gut passender Deckel mit einem starken Griff befindet.

Das Faß wird eine Hand hoch mit klein gestoßenem Eis gefüllt, einige Hände voll Salz darauf gestreut und wieder abwechselnd Eis und Salz darauf gethan. — Dann setzt man die Gefrierbüchse hinein, und stampft rund herum so viel Eis und Salz, bis sie bis an den Rand im