

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung

Straßburg, 1822

Eingemachte Früchte zum aufbewahren

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

nadel-Kopf ohne Mühe hinein stecken kann, und legt sie in frisches Wasser; nimmt dann Syrup au Lissé, wenn er kocht, so thut man die zerschnittenen Citronen hinein, läßt sie einmal aufsieden, schäumt sie, stellt sie vom Feuer, und läßt sie 24 Stunden stehen; den andern Tag nimmt man die Citronen heraus, läßt sie vertropfen, kocht den Syrup à la Nappe, thut die Citronen dazu, läßt ihn 3 bis 4 Mal aufsieden: wiederholt es die andern Tage, bis der Zucker au grand Perlé ist (siehe grand Perlé), und thut jedesmal wieder etwas frischen Syrup dazu; stellt sie 12 Stunden in den Hitzkasten, nimmt sie dann heraus und trocknet sie; wenn man sie nicht gleich brauchen will, so legt man sie in eine Schüssel um sie zu glaciren.

Eingemachte Früchte zum aufbewahren.

9. Pomeranzen-Blüthe.

Man nimmt 2 Pfund schönen Zucker, ein halbes Pfund frische und feine Pomeranzen-Blüthe, kocht den Zucker zu Syrup, schäumt ihn gut, thut die Pomeranzen-Blüthe darein, und läßt ihn bis zum Grad au petit Cassé kochen (siehe petit Cassé); nimmt ihn dann sogleich zurück, und rührt ihn mit einer Spatel, wenn er anfängt Blasen zu ziehen; gießt ihn in papierne Fächer, oder in dazu gemachte Formen.

10. Kirschen.

Man nimmt 2 Pfund Kirschen, ohne die Steine, 8 Loth rothe Johannis-Beeren und 3 Pfund Zucker: thut die Früchte in eine Casserole, auf ein gelindes Feuer, und läßt sie auf ein halbes Pfund einkochen; unterdessen nimmt man Syrup, kocht ihn au grand Cassé (siehe grand Cassé), gießt die Früchte dazu, rührt stets darin bis es anfängt Blasen zu ziehen, und thut sie dann in die Fächer.

11. Johannis-Beeren.

Man nimmt 2 Pfund rothe Johannis-Beeren, macht die Kerne heraus, und thut sie in einer silbernen Casserole zum Feuer, daß der wässerige Theil einkocht; treibt sie hernach durch ein Haarsieb, um die Haut davon zu machen, die man dann auf dem

Feuer trocken läßt, rührt stets darin herum bis man den Boden der Casserole sieht; läßt unterdessen den Syrup bis au petit Cassé kochen (siehe petit Cassé), gießt ihn über die Johannis-Beeren; und rührt immer darin, daß sie nicht anhängen; wenn es Blasen wirft, so nimmt man sie vom Feuer und gießt sie in Formen.

12. Himbeeren.

Man nimmt ein Pfund Himbeeren, ein Viertelpfund saure Kirschen und ein Pfund Zucker: thut sie in eine silberne Casserole, treibt sie dann durch ein Tamis, nimmt die Haut, die im Tamis geblieben, und tröcknet sie; wenn sie auf die Hälfte eingekocht sind, so gießt man den Zucker dazu, der au grand Cassé seynt muß (siehe grand Cassé): rührt sie herum bis der Zucker weiß wird, und gießt sie in Formen oder in papierne Fächer.

13. Citronen-Blüthe.

Man nimmt 2 Pfund Zucker und 12 Loth schöne feine Citronen-Blüthe, läßt den Zucker au petit Cassé kochen (siehe petit Cassé), thut die Citronen-Blüthe dazu, läßt es etliche Male mit einander aufsieden, rührt es bis der Zucker Blasen zieht, und gießt es in die Formen.

14. Viole.

Man nimmt im Frühjahre 8 Pfund Viole und 2 Pfund Zucker; stößt die Viole in einem Mörser; wenn der Zucker au petit Cassé ist (siehe petit Cassé), so nimmt man ihn vom Feuer, thut die Viole dazu, und vermengt es gut mit einander; wenn der Zucker Blasen wirft, so nimmt man es vom Feuer und thut es in die Formen.

15. Schokolade.

Man nimmt 8 Loth Schokolade und 2 Pfund Zucker, läßt die Schokolade, im Syrup vergehen, damit sie flüssig seye; gießt sie über den Zucker, der au petit Cassé ist (siehe petit Cassé), rührt es bis der Zucker Blasen wirft und gießt es in die Formen.

16. Zimmet.

Man nimmt 4 Quentlein feinen Zimmet und 2 Pfund Zucker, verrührt den gestoßenen Zimmet mit etwas geläutertem Zucker