

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände**

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der  
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1855**

No 36. Grüne Stachelbeeren

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

oben bei den Orangenblüthen ist gezeigt worden und läßt sodann den Zucker zum Flug kochen, als wodurch das graniren des Zuckers verhindert wird.

### N<sup>o</sup> 36. Grüne Stachelbeeren.

Man schneide von schönen großen ausgewachsenen Stachelbeeren, ehe sie zu reifen anfangen, die Büxen ab und mit einem feinen Messer auf der andern Seite ein Ritzen der Länge nach hinein; mache mit einem Ohrenlöffel ähnlichen Löffelchen welches einen Handgriff hat und zu diesem Gebrauch von Bein gemacht ist, die Kerne heraus, und blanchire die Stachelbeeren im frischen Wasser bei gelindem Feuer aber ja nicht zu weich; wenn sie in die Höhe steigen, so ist es hinlänglich, damit sie nicht zur Marmelade werden; thue sie mittelst eines Schaumlöffels in frisches Wasser und erkaltet in dünn geläuterten Zucker; den folgenden Tag gieß den Zucker ab, koche ihn etwas stärker und gieß ihn kalt darüber; den dritten Tag wird der Zucker wieder abgegossen und nebst einen Zusatz von geläutertem Zucker abermals stärker gekocht, die Stachelbeeren hineingethan und bei gelindem Feuer ganz sachte damit aufgekocht; man läßt sie dann im Kessel bedeckt erkalten. Den vierten Tag gieß sie auf einen Durchschlag, damit sie recht abtropfen; koche den Zucker zu kleinem Flug, laß die Beeren darin einigemal gelinde aufkochen, schäume sie ab und thue sie in Büchsen.

Der Zucker sowohl als die Beeren, müssen bei jedesmaligem kochen wohl abgeschäumt werden; wenn der Schaum mit dem Schaumlöffel nicht gänglich angenommen werden kann, schwänket man den Kessel, daß der Schaum in die Mitte tritt und drückt ein Quartblatt Papier darauf, bis der Schaum gänzlich abgenommen ist. Dieses muß bei allem Einmachen, sowie bei jedesmaligem Kochen des Zuckers wohl beobachtet werden.

### N<sup>o</sup> 37. Grüne Mandeln.

Man lege grüne Mandeln, die noch nicht ausgewaschen sind, und sich mit einer Nadel gar leicht durchstechen lassen, in helle kochende Lauge und lasse sie so lange darin, bis sich das wollichte auf den Mandeln mit den Fingern leicht abstrei-