

# **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 56. Aprikosen

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

oder irdene Büchsen gelegt, die Hälfte des Saftes mit eben so guten Franzbranntwein vermischt und darüber gegossen, mit feuchten Pergament oder Schweinsblase wohl verbunden, und so bleiben sie 14 Tage stehen, wo sie dann genießbar sind.

### N<sup>o</sup> 56. Aprikosen.

Schneide die Aprikosen wenn sie noch nicht ganz weich aber doch ausgewachsen sind und zu reifen anfangen voneinander, schäle sie und lege sie dann in kochendes Wasser, worin sie so lange bleiben bis sie so weich sind daß sie von der Nadel fallen; laß sie in frischem Wasser erkalten und auf dem Sieb wohl abtropfen, lege sie in ein irdenes Geschirr, doch nicht zu viel aufeinander, damit sie sich nicht drücken; gieß geläuterten und zum Flug gekochten Zucker ganz heiß darüber, drücke 1 Bogen Papier darauf, laß sie im Trockenstübchen bis den folgenden Tag stehen und lege sie sodann auf ein Durchschlag damit der Zucker abtropft.

Wenn sich der Zucker in dem Gefäß angesetzt hat und candirt ist, so muß man das Geschirr nur an das Feuer halten, wo er sogleich abschmelzt; man lasse ihn dann mit dem übrigen zum Flug kochen, gebe die Aprikosen hinein und lasse sie bei gelindem Feuer aufkochen; schäume sie ab und wenn sie kalt sind, thue man sie in Büchsen. Will man die Aprikosen recht schön haben, so nehme man zum zweitenmal frischen Zucker und verfare übrighens wie gesagt. Man kann die Aprikosen auch ganz lassen und den Kern auf folgende Art herausmachen: Man nimmt ein schmales aber nicht zu spitziges Messer, stößt damit von unten bei dem Stiel den Kern oben hinaus, schält dann die Aprikosen und verfährt übrighens wie oben gezeigt wurde; den frischen Kern schält man und steckt ihn wieder hinein.

### N<sup>o</sup> 57. Reife Aprikosen.

Man stoße von schönen glatten und reifen Aprikosen die Kerne heraus, lege sie Schichtweise in ein irdenes Geschirr, gieße geläuterten und zum Flug gekochten Zucker ganz heiß darüber, bedecke sie mit einem Papier und lasse sie in dem Trockenstübchen bis den folgenden Tag stehen; lege sie dann