

# **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 60. Aprikosen-Marmelade

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

so thue man so viel Franzbranntwein hinein, daß er über die Früchte geht und verbinde das Glas mit Pergament.

Man kann auch die auf andere Art bereiteten Aprikosen in Branntwein legen.

#### N<sup>o</sup> 60. Aprikosen-Marmelade.

Schneide recht reife Aprikosen voneinander, nimm die Kerne heraus und reib das Mark durch ein Haarsieb, läutere und koche zu 1 Pfund Mark 1 Pfund Zucker zum Flug, gieß das Mark hinein, laß es unter öfterm Herumrühren und abschäumen  $\frac{1}{2}$  Viertelstunde miteinander kochen und fülle es sodann in Büchsen; ist es kalt, so drücke ein Blatt Papier darauf und verbinde die Oeffnung des Gefäßes mit doppeltem Papier.

#### N<sup>o</sup> 61. Rosensaft.

Man bringe ausgelesene Rosenblätter in eine gewärmte Bouteille und gieß so viel geläuterten und zum Flug gekochten Zucker dazu, daß die Blätter bedeckt werden; verbinde die Bouteille mit einer Blase, lasse sie 8 Tage an der Sonne oder Wärme destiliren, presse dann den Saft durch ein leinenes Tuch und verwahre ihn in eine Bouteille.

#### N<sup>o</sup> 62. Rosensaft auf eine andere Art.

Man lege von einem Pfund ausgelesener frischer Rosenblätter eine Schicht in eine Bouteille mit weitem Hals, streue von  $1\frac{1}{2}$  Pfund feinem und durch ein feines Haarsieb gesiebten Zucker einen Theil auf die in der Bouteille befindlichen Blätter, bedecke den Zucker wieder mit einer Lage Rosenblätter, gebe auch wieder Zucker darauf und so fort, bis alles Schichtenweise in der Bouteille ist; hernach binde sie mit einer Blase recht fest zu und setze sie an den Sonnenschein, wo der Zucker dann schmelzt und sowohl den Geruch als den Geschmack der Rosen an sich zieht; drücke den Saft durch eine Serviette und verwahre ihn hernach in einer Bouteille.

Dieser ist viel stärker als der vorhergehende sowohl an Geruch als Geschmack.