

# **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 63. Grüne Mirabellen

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

N<sup>o</sup> 63. Grüne Mirabellen.

Schneide die Büxen von den ausgewachsenen, doch noch unreifen Mirabellen ab, stech mit einer Nadel ungefähr vier Löcher hinein, lege sie in kochendes Fließwasser mit wenigem gestoßenen Alaun vermischt und setze sie auf ein nicht allzu starkes Feuer; wenn sie anfangen in dem Wasser in die Höhe zu steigen, so nimm sie vom Feuer hinweg, laß sie im Wasser stehen, bis sie weich genug sind, jedoch nicht zu weich; lege sie in frisches Wasser und laß sie 12 Stunden stehen, gieß aber während der Zeit zweimal frisches Wasser darüber, laß sie sodann auf den Sieb abtropfen, gieß sie in geläuterten kalten Zucker, drücke einen Bogen Papier darauf, koche den Zucker den andern Tag etwas stärker und gieß ihm kalt darüber; den dritten koche ihn zum Faden, laß die Mirabellen etliche Mal darin ganz gelinde aufwallen; den vierten Tag gieß sie auf einen Durchschlag, koche den Zucker zum Flug und dann die Früchte einigemal gelinde; schäume sie wohl ab, fülle sie in Büchsen, laß sie eine Nacht im Trockenschrank stehen und dann verwahre sie.

Die reifen Mirabellen dürfen nicht im Wasser stehen bleiben, sondern es wird der geläuterte Zucker, sobald sie blanchirt und kalt sind, darüber gegossen und im Uebrigen wie oben verfahren.

N<sup>o</sup> 64. Reneklo (Reine Claude.)

Die ausgewachsenen aber noch nicht ganz reifen Reneklo werden eben so wie die in No. 1 beschriebenen Mirabellen gemacht.

N<sup>o</sup> 65. Reneklo auf eine andere Art.

Schneide von ausgewachsenen aber noch nicht ganz reifen Reneklo die Koppe von den Stielen ab, durchstech sie mit einer Nadel oder ganz spizigen Messer 3 bis 4mal, lege sie in kochendes Fließwasser mit wenigem Alaun vermischt und laß sie bedeckt so lange darin stehen, bis sie kalt sind; blanchire sie dann in anderem kochenden Fließwasser bis sie weich aber ja nicht zu weich sind; kochen dürfen sie gar nicht, sonst