

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 65. Reneklo auf eine andere Art

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

N^o 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^o 64. Reneklo (Reine Claude.)

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

N^o 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

werden sie zu Mark. Lege sie in frisches Fließwasser und laß sie erkalten; wenn sie kalt sind, so laß sie auf einen Sieb abtropfen, in geläutertem Zucker fremiren, d. i. bei ganz gelindem Feuer einigemal so sachte und gelinde kochen, daß man es kaum bemerkt; laß sie hierauf im Kessel mit einem Bogen Papier bedeckt so lange stehen bis sie kalt sind; gieb sie dann in ein irdenes Gefäß und laß sie bis den folgenden Tag mit Papier bedeckt stehen.

Folgenden Tags wird der Zucker abgegossen, mit Zusatz von geläutertem Zucker zu kleinen Faden gekocht und kalt darüber gegossen, den dritten Tag wieder etwas stärker gekocht und laulich darüber gegossen; den vierten Tag schütte sie auf einen Durchschlag, laß den Zucker abtropfen und zur Blase kochen, auch laß die Reneklo einigemal gelinde damit aufkochen, schäume sie so wie bei jedesmaligem kochen des Zuckers als auch der Früchte sauber ab und laß sie stehen bis sie laulich warm sind; fülle sie dann in Büchsen und verwahre sie wohl wenn sie kalt sind.

Anmerkung. Man kann die Mirabellen auf eben diese Art einmachen.

N^o 66. Reneklo in Brantwein.

Schütte die eingemachten und 14 Tage gestandenen Reneklo auf einen Durchschlag, damit sie wohl abtropfen; rühre unter soviel Saft als nöthig ist, guten Franzbrantwein, daß er stark vorschmeckt; lege die Reneklo in Gläser, gieß den mit Brantwein vermischten Saft darüber und binde sie mit feuchtem Pergament zu.

Anmerkung. Die Mirabellen werden eben so auf diese Art gemacht.

N^o 67. Grüne Zwetschgen.

An schönen noch grünen ausgewachsenen Zwetschgen, ehe sie sich zu färben anfangen, schneide die Büxen von den Stielen, stech 3 oder 4 Löcher mit einer Nadel hinein, gieb sie in kochendes Fließ- oder Regenwasser und laß sie einige Minuten bedeckt auf dem Feuer stehen; hebe sie ab, laß sie noch