

# **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 69. Grüne Zwetschgen in Branntwein

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

ein wenig stehen, thue sie in ein anderes kochendes Fließwasser mit wenigem Alaun vermischet und laß sie so lange darin, bis sie weich genug sind, darauf aber im frischen Wasser einige Stunden darin stehen, sodann gieß sie in ein anderes frisches Fließwasser und fahre so lange damit fort, bis das Wasser nicht mehr sauer schmeckt; diese Säure zieht sich in Zeit von 24 Stunden heraus. Laß sie sodann auf einen Sieb abtropfen, läutere und koche den Zucker zu kleinen Faden, thue die vorher auf einem Sieb abgetropften Zwetschgen hinein, und laß sie unter öfterm Herumdrehen des Kessels bei gelindem Feuer ganz sachte aufkochen; sind sie kalt so thue sie in ein anderes Geschirr und schütte sie folgenden Tag auf einen Durchschlag; laß in anderem geläutertem zum Flug gekochten Zucker die Zwetschgen einigemal gelinde aufkochen und gieß sie wohl abgeschäumt kalt in Büchsen.

Man kann auch die Hälfte von frisch geläutertem und die Hälfte von ersterem Zucker, so über die Pflaumen gewesen ist, zum Flug kochen.

#### N<sup>o</sup> 68. Grüne Zwetschgen auf eine andere Art.

Schneide die Buken von den Stielen, stech mit einem feinen Messer 3 bis 4 Löcher hinein, blanchire sie in Fließwasser mit wenigem Alaun ganz langsam, laß sie eine Nacht in frischem Fließwasser stehen, lege sie auf einem Sieb wohl abgetropft in ein Gefäß, doch nicht zu viel aufeinander, damit sie sich nicht drücken und gieß geläutertem Zucker kalt darüber; koche den Zucker 2 Tage hintereinander, jedesmal etwas stärker und gieß ihn kalt darüber. Den dritten Tag koche ihn zum Faden und laß die Zwetschgen gelinde damit aufkochen; sind sie kalt, so thue sie wieder in das Gefäß, den vierten Tag gieß sie auf einen Durchschlag, nimm die Hälfte vom abgelaufenen und die Hälfte von frischem geläuterten Zucker, und koche ihn zum Flug; thue die Zwetschgen hinein und laß sie gelinde damit aufkochen, schäume sie jedesmal wohl ab und fülle sie erkaltet in Büchsen.

#### N<sup>o</sup> 69. Grüne Zwetschgen in Brantwein.

Man lasse grüne in den zum Faden gekochten Zucker erkaltete Zwetschgen (s. Nro. 6) auf dem Durchschlag wohl ab-

tropfen, läutere und koche frischen Zucker zum Flug, rühre wenn er laulich ist, so viel guten Franzbranntwein darunter daß er stark vorschmeckt, gieß ihn über die in Gläser geordneten Zwetschgen und verwahre sie wohl.

### N<sup>o</sup> 70. Blaue oder reife Zwetschgen.

Diese Frucht wird zwar meistens im Monat September oder Oktober eingemacht, ich glaube aber die Ordnung nicht zu unterbrechen, wenn ich solche hier anzeige.

Man schneide an schönen reifen Zwetschgen die Büxen von den Stielen, steche in die Zwetschgen mit einer Nadel 4 bis 6 Löcher, blanchire sie bei gelindem Feuer, doch nicht zu weich, lege sie auf ein Sieb und wenn sie kalt sind auf ein irdenes Geschirr, aber nicht so dick aufeinander, damit sie sich nicht drücken; gieß geläuterten Zucker kalt darüber und drücke einen Bogen Papier darauf. Den andern Tag koche man den Zucker etwas stärker und thue ihn wieder kalt darüber; den dritten Tag gebe man in den wieder etwas stärker gekochten Zucker die Zwetschgen und lasse sie ganz gelinde einigemal damit aufkochen und im Kessel mit einem Bogen Papier bedeckt erkalten; dann gebe man sie in ein Geschirr und den Saft darüber; den vierten Tag koche man den Zucker zur kleinen Perle und gieße ihn kalt darüber, den fünften Tag aber zum Flug; thue die Zwetschgen hinein und lasse sie gelinde damit aufkochen, schäume sowohl den Zucker als auch die Zwetschgen bei jedesmaligem kochen wohl ab und erkaltet fülle man sie in Büchsen.

Anmerkung. Reife Zwetschgen können auch, ohne daß man sie kocht, mit Essig als wie die Weichsel eingemacht werden.

### N<sup>o</sup> 71. Pfirschen und zwar unreife noch grüne Pfirschen.

Laß die unreifen Pfirschen, da sie noch ohne Kerne sich leicht durchstechen lassen, in helle kochende Lauge so lange darin liegen, bis sich das Wollichte auf den Pfirschen mit dem Finger leicht abstreichen läßt (sie dürfen aber in der Lauge