

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 72. Reife Pfirschen

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

nicht kochen, und müssen öfters umgerührt werden). Ist das Wollichte abgemacht, so durchstech sie mit einer Nadel und blanchire sie in kochendem Fließwasser bis sie so weich sind, daß sie mit der Nadel angespießt herabfallen, laß sie dann in frischem Wasser erkalten und in dünn geläuterten Zucker einigemal ganz gelinde aufkochen; schäume sie ab, laß sie in dem Kessel bedeckt erkalten und in einem irdenen Gefäß bis den folgenden Tag stehen; koche dann den Zucker etwas stärker, lasse auch die Pfirschen einigemal bei gelindem Feuer darin aufkochen und thue sie wieder in das Gefäß.

Den folgenden Tag koche den Zucker abermals etwas stärker und gieß ihn kalt darüber; Tags darauf koche den Zucker zum starken Faden, laß die Pfirschen gelinde damit aufkochen, schäume sie sauber ab, laß sie in dem irdenen Gefäß bis folgenden Tag stehen, sodann auf einen Durchschlag abtropfen, in dem zum gelinden Flug gekochten Zucker bei gelindem Feuer aufkochen und abgeschäumt verwahre sie hernach in Büchsen.

Anmerkung. Man muß bei jedesmaligem kochen des Zuckers einen Zusatz von geläutertem Zucker dazu thun, damit die Früchte immer hinlänglichen Saft haben und nicht zu trocken liegen.

N^o 72. Reife Pfirschen.

Man schneidet die noch nicht weichen, sondern noch ganz harten, aber ausgewachsenen Pfirschen in der Mitte voneinander, thue die Kerne heraus, schäle und blanchire sie; wenn sie in die Höhe steigen, so nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie in frischem Wasser erkalten, sodann in heißem geläuterten Zucker einigemal ganz gelinde aufkochen und wohl abgeschäumt mit einem Bogen Papier bedeckt bis den zweiten Tag stehen; gieß sie dann auf den Durchschlag und hernach in den zum Faden gekochten Zucker, wozu aber Zusatz von geläutertem Zucker gegeben wird und läßt die Früchte einigemal gelinde darin aufwallen. Den dritten Tag schüttet man sie wieder auf den Durchschlag, kocht den Zucker zur großen Perle, läßt die Pfirschen einigemal damit aufkochen und giebt sie in Büchsen.

Sind sie 8 oder 14 Tage gestanden, so kann man sie auf einen Durchschlag abgießen, den Saft abtropfen lassen, sie zwischen Papier in Kästchen oder Schachteln ordnen und trocken verwahren.

N^o 73. Pfirschen in Branntwein.

Laß schöne, fast aber doch nicht ganz reife Pfirschen im kochenden Wasser (ungefähr 24 Stück auf einmal) so lange, bis sich die Haut abziehen läßt; thue sie in frisches Wasser, ziehe die Haut ab, laß sie in geläutertem Zucker 3 bis 4mal dick aufwallen, schäume sie wohl ab und thue sie in ein irdenes Geschirr. Folgenden Tag gieß den Zucker etwas stärker gekocht warm darüber und den dritten Tag koche die Pfirschen mit dem Zucker einigemal auf; sind sie kalt, so ordne sie in gläserne Büchsen. Rühre so viel Franzbranntwein als Syrup wohl untereinander, gieß ihn über die Pfirschen und verbinde sie mit Blase oder feuchtem Pergament.

N^o 74. Histen-Mark.

Schneide sehr reife Histen voneinander, nimm die Kerne heraus, thut erstere in ein hölzernes Gefäß und rühre sie täglich etlichemal herum; sind sie trocken, so treib sie durch ein Haarsieb, läutere und koche zu 1 Pfund Mark 1 Pfund Zucker zum Flug, rühre ihn nach und nach unter das Mark und laß es erkaltet etliche Tage stehen, rühre es aber täglich herum, fülle es in Büchsen und bedecke es sogleich mit Papier nach der Größe der Büchsen geschnitten.

N^o 75. Quitten einzumachen.

Schneide und schäle schöne große und reife Birnquitten die nicht steinig sind, in 4 oder 6 Theile und den Grieb heraus; blanchire sie im frischen Wasser mit wenigem gestoßenen Alaun vermischt bei gelindem Feuer, doch nicht zu weich, lege sie auf ein Sieb und bedecke sie mit einer Serviette, bis auch die übrigen blanchirt sind; erkaltet laß sie in dünn geläuterten Zucker einigemal bei gelindem Feuer aufkochen und ordne sie in ein irdenes Geschirr.

Den folgenden Tag gieß den etwas stärker gekochten Zucker kalt darüber, den dritten Tag gieß den zum Faden gekoch-