

# **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 73. Pfirschen in Branntwein

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

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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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-