

# **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, 1862**

No 55. Nüsse in Branntwein

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

Nadel übers Kreuz, lege sie ins Wasser und lasse sie 8 bis 9 Tage darin liegen; man muß ihnen aber alle Tage frisches Wasser geben. Koche sie nachher so weich, daß sie, wenn man mit einer Nadel hinsticht, herunterfallen; wasche sie mit frischem Wasser wohl aus, bestecke jede Nuß mit einem Nägelein und ein Stückchen Zimmt und gieß wenn sie kalt sind, dünn geläuterten Zucker kalt darüber; decke eine irdene oder steinerne Stürze darauf, beschwere es, damit der Zucker darüber geht, koche den Zucker 8 Tage hintereinander, jedesmal mit frischen Zusatz von geläutertem Zucker, immer etwas stärker, so daß er das achtemal zur Perle ist und gieß ihn jedesmal kalt darüber; den neunten Tag koche den Zucker zum Flug, gieb die Nüsse hinein und laß sie damit aufkochen; schäume sie so wie den Zucker bei jedesmaligen kochen wohl ab und fülle sie in Büchsen.

N<sup>o</sup> 54. Weiße Nüsse.

Schäle die grünen Schalen bis zu den weißen von oben herunter, lege sie in frisches Fließwasser, gieb sie dann in kochendes Fließwasser und laß sie einigemal damit aufkochen. sodann in anderes kochendes Fließwasser, worin etwas gestoßener Alaun und der Saft von 2 Zitronen gedrückt wird und laß sie solange kochen, bis sie von der Nadel fallen; gieb sie darauf in frisches Wasser, worin ebenfalls der Saft von einer oder 2 Zitronen gedrückt ist und laß sie darin erkalten; lege sie darauf in kalten dünn geläuterten Zucker, koche diesen den folgenden Tag etwas stärker, den zweiten darauf wieder etwas stärker und laß die Nüsse damit aufkochen; den dritten koche den Zucker zum Faden und den vierten zur Perle, gieb die Nüsse hinein, laß sie damit aufkochen, schäume sie jedesmal ab und fülle sie in Büchsen.

Anmerkung. Man muß bei jedesmaligem kochen des Zuckers, einen Zusatz von geläutertem Zucker machen.

N<sup>o</sup> 55. Nüsse in Branntwein.

Es werden sowohl die weißen als die schwarzen, ehe sie zum letztenmal im Zucker gekocht werden, auf einen Durchschlag gegossen, damit der Saft abläuft, die Nüsse in Gläser

oder irdene Büchsen gelegt, die Hälfte des Saftes mit eben so guten Franzbranntwein vermischt und darüber gegossen, mit feuchten Pergament oder Schweinsblase wohl verbunden, und so bleiben sie 14 Tage stehen, wo sie dann genießbar sind.

### N<sup>o</sup> 56. Aprikosen.

Schneide die Aprikosen wenn sie noch nicht ganz weich aber doch ausgewachsen sind und zu reifen anfangen voneinander, schäle sie und lege sie dann in kochendes Wasser, worin sie so lange bleiben bis sie so weich sind daß sie von der Nadel fallen; laß sie in frischem Wasser erkalten und auf dem Sieb wohl abtropfen, lege sie in ein irdenes Geschirr, doch nicht zu viel aufeinander, damit sie sich nicht drücken; gieß geläuterten und zum Flug gekochten Zucker ganz heiß darüber, drücke 1 Bogen Papier darauf, laß sie im Trockenstübchen bis den folgenden Tag stehen und lege sie sodann auf ein Durchschlag damit der Zucker abtropft.

Wenn sich der Zucker in dem Gefäß angesetzt hat und candirt ist, so muß man das Geschirr nur an das Feuer halten, wo er sogleich abschmelzt; man lasse ihn dann mit dem übrigen zum Flug kochen, gebe die Aprikosen hinein und lasse sie bei gelindem Feuer aufkochen; schäume sie ab und wenn sie kalt sind, thue man sie in Büchsen. Will man die Aprikosen recht schön haben, so nehme man zum zweitenmal frischen Zucker und verfähre übrigens wie gesagt. Man kann die Aprikosen auch ganz lassen und den Kern auf folgende Art herausmachen: Man nimmt ein schmales aber nicht zu spitziges Messer, stößt damit von unten bei dem Stiel den Kern oben hinaus, schält dann die Aprikosen und verfährt übrigens wie oben gezeigt wurde; den frischen Kern schält man und steckt ihn wieder hinein.

### N<sup>o</sup> 57. Reife Aprikosen.

Man stoße von schönen glatten und reifen Aprikosen die Kerne heraus, lege sie Schichtweise in ein irdenes Geschirr, gieße geläuterten und zum Flug gekochten Zucker ganz heiß darüber, bedecke sie mit einem Papier und lasse sie in dem Trockenstübchen bis den folgenden Tag stehen; lege sie dann