

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 57. Reife Aprikosen

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

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^o 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 verfare 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^o 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

auf einen Durchschlag, koche den Zucker abermals zum Flug, gebe die Aprikosen hinein, lasse sie ganz gelinde damit aufkochen und schäume sie ab; sind sie kalt, so fülle man sie in eine Büchse.

Anmerkung. Man kann auch die geschälten frischen Aprikosenkerne wenn sie kalt sind dazu geben.

N^o 58. Trockene Aprikosen.

Stoße die Kerne heraus oder schneide sie in zwei Theile, schäle und gieb sie in frisches und dann in kochendes Wasser, laß sie darin so lange blanchiren, bis sie von der Nadel fallen, lege sie sodann in frisches Wasser und wenn sie kalt sind so lege sie auf ein Sieb, damit sie recht abtropfen; ordne sie in ein Gefäß und gieß den geläuterten und zur Perle gekochten Zucker ganz heiß darüber; drücke einen Bogen Papier darauf, laß sie in dem Trockenstübchen bis den folgenden Tag stehen, gieß sie sodann auf einen Durchschlag und koche den Zucker noch einmal zur Perle; gieb sie hinein, laß sie unter öfterm Herumdrehen des Kessels ganz langsam bei gelindem Feuer einigemal aufkochen, schäume sie ab und wenn sie kalt sind, so lege sie in Büchsen; sind sie 14 Tage oder 3 Wochen gestanden, so schütte sie auf einen Durchschlag, damit sie wohl abtropfen und lege sie Schichtweise in Kästchen; es muß aber zwischen jeder Schicht ein feiner Bogen Papier gelegt werden. Man kann sie auch vorher in dem Trockenstübchen trocknen, allein sie bleiben nicht so hell an Farbe.

N^o 59. Aprikosen in Branntwein.

Man gebe schöne noch nicht ganz reife Aprikosen in kochendes Wasser, lasse sie nur so lange darin, bis man sie mit dem Finger zerdrücken kann, aber ja nicht zu weich werden; lege sie dann in frisches Wasser und koche zu 1 Pfund Aprikosen $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker zum starken Flug; gebe $\frac{1}{2}$ Maß guten Franzbranntwein und die Aprikosen hinein und lasse sie 3 bis 4mal bedeckt ganz gelinde aufwallen; dann nehme man sie hinweg vom Feuer, lasse sie bedeckt so lange stehen bis sie kalt sind; lege sie auf einen Durchschlag und hernach in ein Glas, koche den Saft ein wenig stärker, und wenn er kalt ist,