

# **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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1862**

No 59. Aprikosen in Branntwein

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

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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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,

so thue man so viel Franzbranntwein hinein, daß er über die Früchte geht und verbinde das Glas mit Pergament.

Man kann auch die auf andere Art bereiteten Aprikosen in Branntwein legen.

#### N<sup>o</sup> 60. Aprikosen-Marmelade.

Schneide recht reife Aprikosen voneinander, nimm die Kerne heraus und reib das Mark durch ein Haarsieb, läutere und koche zu 1 Pfund Mark 1 Pfund Zucker zum Flug, gieß das Mark hinein, laß es unter öfterm Herumrühren und abschäumen  $\frac{1}{2}$  Viertelstunde miteinander kochen und fülle es sodann in Büchsen; ist es kalt, so drücke ein Blatt Papier darauf und verbinde die Oeffnung des Gefäßes mit doppeltem Papier.

#### N<sup>o</sup> 61. Rosensaft.

Man bringe ausgelesene Rosenblätter in eine gewärmte Bouteille und gieß so viel geläuterten und zum Flug gekochten Zucker dazu, daß die Blätter bedeckt werden; verbinde die Bouteille mit einer Blase, lasse sie 8 Tage an der Sonne oder Wärme destiliren, presse dann den Saft durch ein leinenes Tuch und verwahre ihn in eine Bouteille.

#### N<sup>o</sup> 62. Rosensaft auf eine andere Art.

Man lege von einem Pfund ausgelesener frischer Rosenblätter eine Schicht in eine Bouteille mit weitem Hals, streue von  $1\frac{1}{2}$  Pfund feinem und durch ein feines Haarsieb gesiebten Zucker einen Theil auf die in der Bouteille befindlichen Blätter, bedecke den Zucker wieder mit einer Lage Rosenblätter, gebe auch wieder Zucker darauf und so fort, bis alles Schichtenweise in der Bouteille ist; hernach binde sie mit einer Blase recht fest zu und setze sie an den Sonnenschein, wo der Zucker dann schmelzt und sowohl den Geruch als den Geschmack der Rosen an sich zieht; drücke den Saft durch eine Serviette und verwahre ihn hernach in einer Bouteille.

Dieser ist viel stärker als der vorhergehende sowohl an Geruch als Geschmack.