

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 66. Reneklo in Branntwein

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

werden sie zu Mark. Lege sie in frisches Fließwasser und laß sie erkalten; wenn sie kalt sind, so laß sie auf einen Sieb abtropfen, in geläutertem Zucker fremiren, d. i. bei ganz gelindem Feuer einigemal so sachte und gelinde kochen, daß man es kaum bemerkt; laß sie hierauf im Kessel mit einem Bogen Papier bedeckt so lange stehen bis sie kalt sind; gieß sie dann in ein irdenes Gefäß und laß sie bis den folgenden Tag mit Papier bedeckt stehen.

Folgenden Tags wird der Zucker abgegossen, mit Zusatz von geläutertem Zucker zu kleinen Faden gekocht und kalt darüber gegossen, den dritten Tag wieder etwas stärker gekocht und laulich darüber gegossen; den vierten Tag schütte sie auf einen Durchschlag, laß den Zucker abtropfen und zur Blase kochen, auch laß die Reneklo einigemal gelinde damit aufkochen, schäume sie so wie bei jedesmaligem kochen des Zuckers als auch der Früchte sauber ab und laß sie stehen bis sie laulich warm sind; fülle sie dann in Büchsen und verwahre sie wohl wenn sie kalt sind.

Anmerkung. Man kann die Mirabellen auf eben diese Art einmachen.

N^o 66. Reneklo in Branntwein.

Schütte die eingemachten und 14 Tage gestandenen Reneklo auf einen Durchschlag, damit sie wohl abtropfen; rühre unter soviel Saft als nöthig ist, guten Franzbranntwein, daß er stark vorschmeckt; lege die Reneklo in Gläser, gieß den mit Branntwein vermischten Saft darüber und binde sie mit feuchtem Pergament zu.

Anmerkung. Die Mirabellen werden eben so auf diese Art gemacht.

N^o 67. Grüne Zwetschgen.

An schönen noch grünen ausgewachsenen Zwetschgen, ehe sie sich zu färben anfangen, schneide die Büßen von den Stielen, stech 3 oder 4 Löcher mit einer Nadel hinein, gieß sie in kochendes Fließ- oder Regenwasser und laß sie einige Minuten bedeckt auf dem Feuer stehen; hebe sie ab, laß sie noch