

# **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 68. Grüne Zwetschgen auf eine andere Art

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

ein wenig stehen, thue sie in ein anderes kochendes Fließwasser mit wenigem Alaun vermischt und laß sie so lange darin, bis sie weich genug sind, darauf aber im frischen Wasser einige Stunden darin stehen, sodann gieb sie in ein anderes frisches Fließwasser und fahre so lange damit fort, bis das Wasser nicht mehr sauer schmeckt; diese Säure zieht sich in Zeit von 24 Stunden heraus. Laß sie sodann auf einen Sieb abtropfen, läutere und koche den Zucker zu kleinen Faden, thue die vorher auf einem Sieb abgetropften Zwetschgen hinein, und laß sie unter öfterm Herumdrehen des Kessels bei gelindem Feuer ganz sachte aufkochen; sind sie kalt so thue sie in ein anderes Geschirr und schütte sie folgenden Tag auf einen Durchschlag; laß in anderem geläutertem zum Flug gekochten Zucker die Zwetschgen einigemal gelinde aufkochen und gieb sie wohl abgeschäumt kalt in Büchsen.

Man kann auch die Hälfte von frisch geläutertem und die Hälfte von ersterem Zucker, so über die Pflaumen gewesen ist, zum Flug kochen.

#### N<sup>o</sup> 68. Grüne Zwetschgen auf eine andere Art.

Schneide die Büxen von den Stielen, stech mit einem feinen Messer 3 bis 4 Löcher hinein, blanchire sie in Fließwasser mit wenigem Alaun ganz langsam, laß sie eine Nacht in frischem Fließwasser stehen, lege sie auf einem Sieb wohl abgetropft in ein Gefäß, doch nicht zu viel aufeinander, damit sie sich nicht drücken und gieß geläutertem Zucker kalt darüber; koche den Zucker 2 Tage hintereinander, jedesmal etwas stärker und gieß ihn kalt darüber. Den dritten Tag koche ihn zum Faden und laß die Zwetschgen gelinde damit aufkochen; sind sie kalt, so thue sie wieder in das Gefäß, den vierten Tag gieß sie auf einen Durchschlag, nimm die Hälfte vom abgelaufenen und die Hälfte von frischem geläuterten Zucker, und koche ihn zum Flug; thue die Zwetschgen hinein und laß sie gelinde damit aufkochen, schäume sie jedesmal wohl ab und fülle sie erkaltet in Büchsen.

#### N<sup>o</sup> 69. Grüne Zwetschgen in Brantwein.

Man lasse grüne in den zum Faden gekochten Zucker erkaltete Zwetschgen (s. No. 6) auf dem Durchschlag wohl ab-