

# **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 70. Blaue oder reife Zwetschgen

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

tropfen, läutere und koche frischen Zucker zum Flug, rühre wenn er laulich ist, so viel gnten Franzbranntwein darunter daß er stark vorschmeckt, gieß ihn über die in Gläser geordneten Zwetschgen und verwahre sie wohl.

### N<sup>o</sup> 70. Blaue oder reife Zwetschgen.

Diese Frucht wird zwar meistens im Monat September oder Oktober eingemacht, ich glaube aber die Ordnung nicht zu unterbrechen, wenn ich solche hier anzeige.

Man schneide an schönen reifen Zwetschgen die Büxen von den Stielen, steche in die Zwetschgen mit einer Nadel 4 bis 6 Löcher, blanchire sie bei gelindem Feuer, doch nicht zu weich, lege sie auf ein Sieb und wenn sie kalt sind auf ein irdenes Geschirr, aber nicht so dick aufeinander, damit sie sich nicht drücken; gieß geläuterten Zucker kalt darüber und drücke einen Bogen Papier darauf. Den andern Tag koche man den Zucker etwas stärker und thue ihn wieder kalt darüber; den dritten Tag gebe man in den wieder etwas stärker gekochten Zucker die Zwetschgen und lasse sie ganz gelinde einigemal damit aufkochen und im Kessel mit einem Bogen Papier bedeckt erkalten; dann gebe man sie in ein Geschirr und den Saft darüber; den vierten Tag koche man den Zucker zur kleinen Perle und gieße ihn kalt darüber, den fünften Tag aber zum Flug; thue die Zwetschgen hinein und lasse sie gelinde damit aufkochen, schäume sowohl den Zucker als auch die Zwetschgen bei jedesmaligem kochen wohl ab und erkaltet fülle man sie in Büchsen.

Anmerkung. Reife Zwetschgen können auch, ohne daß man sie kocht, mit Essig als wie die Weichsel eingemacht werden.

### N<sup>o</sup> 71. Pfirschen und zwar unreife noch grüne Pfirschen.

Laß die unreifen Pfirschen, da sie noch ohne Kerne sich leicht durchstechen lassen, in helle kochende Lauge so lange darin liegen, bis sich das Wollichte auf den Pfirschen mit dem Finger leicht abstreichen läßt (sie dürfen aber in der Lauge