

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 71. Pfirschen noch grüne und unreife

[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^o 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 Büxen.

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

N^o 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

nicht kochen, und müssen öfters umgerührt werden). Ist das Wolllichte abgemacht, so durchstech sie mit einer Nadel und blanchire sie in kochendem Fließwasser bis sie so weich sind, daß sie mit der Nadel angespießt herabfallen, laß sie dann in frischem Wasser erkalten und in dünn geläuterten Zucker einigemal ganz gelinde aufkochen; schäume sie ab, laß sie in dem Kessel bedeckt erkalten und in einem irdenen Gefäß bis den folgenden Tag stehen; koche dann den Zucker etwas stärker, lasse auch die Pfirschen einigemal bei gelindem Feuer darin aufkochen und thue sie wieder in das Gefäß.

Den folgenden Tag koche den Zucker abermals etwas stärker und gieß ihn kalt darüber; Tags darauf koche den Zucker zum starken Faden, laß die Pfirschen gelinde damit aufkochen, schäume sie sauber ab, laß sie in dem irdenen Gefäß bis folgenden Tag stehen, sodann auf einen Durchschlag abtropfen, in dem zum gelinden Flug gekochten Zucker bei gelindem Feuer aufkochen und abgeschäumt verwahre sie hernach in Büchsen.

Anmerkung. Man muß bei jedesmaligem kochen des Zuckers einen Zusatz von geläutertem Zucker dazu thun, damit die Früchte immer hinlänglichen Saft haben und nicht zu trocken liegen.

N^o 72. Reife Pfirschen.

Man schneidet die noch nicht weichen, sondern noch ganz harten, aber ausgewachsenen Pfirschen in der Mitte voneinander, thue die Kerne heraus, schäle und blanchire sie; wenn sie in die Höhe steigen, so nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie in frischem Wasser erkalten, sodann in heißem geläuterten Zucker einigemal ganz gelinde aufkochen und wohl abgeschäumt mit einem Bogen Papier bedeckt bis den zweiten Tag stehen; gieb sie dann auf den Durchschlag und hernach in den zum Faden gekochten Zucker, wozu aber Zusatz von geläutertem Zucker gegeben wird und läßt die Früchte einigemal gelinde darin aufwallen. Den dritten Tag schüttet man sie wieder auf den Durchschlag, kocht den Zucker zur großen Perle, läßt die Pfirschen einigemal damit aufkochen und giebt sie in Büchsen.