## **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette Freiburg, 1839

1009. Ganze Aprikosen

urn:nbn:de:bsz:31-106870

Fünfzehnter Abschnitt.

1009. Ganze Aprikosen. — Hierzu nimmt man Uprikosen, die noch nicht sehr reif sind, schüttet heißes Wasser daran, damit sie sich schalen lassen: ist dieß eschehen, so wird auf 1 Pfd. Frucht 1 Pfd. Zucker läutert, bis er ziemlich zäh über den Löffel läuft, ann die Aprikosen hinein gelegt, und unter mahrenem Schütteln des Geschirrs ein bis zweimal aufgekocht, gut abgeschäumt, dann mit einem Schaumlöffelchen behutsam heraus genommen, und auf eine etwas breite Schüssel gelegt, der Zucker wird noch eine Weile lans ger gekocht, sodann, wenn er nicht mehr heiß ist, über die Frucht gegossen. So läßt man sie zwei Tage stehen; nachdem werden die Aprikosen mit einem silbernen Löffel eine nach der andern behutsam aus dem Syrup genommen, auf ein Sieb gelegt, daß sie recht gut abtropfen. Der Syrup wird sodann sehr dick ein= gekocht; die Frucht in ein Glas gethan, der erkaltete Syrup daran geschüttet; er muß aber über die Frucht gehen. Man kann die Aprikosen, auch ohne sie zu schälen, auf diese Art einmachen, nur muß man sie gleich, wenn der Zucker geläutert ist, darein thun und darin kochen, bis man spurt, daß sie weich sind, übris gens ganz so verfahren.

1010. Aprikosen auf andre Art. - Die Apris kosen werden geschält, wozu man aber recht schöne nehmen muß, dann in die Halfte gebrochen, die Steine aufgeschlagen, und der Kern davon genommen. Auf 1 Pfd. Frucht läutert man 1 Pfd. Zucker bis er Per-Ien wirft, thut dann die Aprikosen sammt den Kernen hinein, läßt sie ein paarmal ganz langsam aufkochen, thut sie dann heraus in ein Geschirr, läßt den Zucker noch recht dick einkochen, und schüttet ihn, wenn er erkühlt ist, daran. In zwei Tagen sieht man nach, ob der Syrup wässerig geworden ist, wo man ihn, wenn es der Fall ware, noch einmal aufkochen müßte, indem man die Frucht auf ein Haarsieb legt, und gut abtropfen läßt, nachdem wieder in das Geschirr legt,

und den erkalteten Syrup daran gießt.