

# **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](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

1009. Ganze Aprikosen. — Hierzu nimmt man Aprikosen, die noch nicht sehr reif sind, schüttet heißes Wasser daran, damit sie sich schälen lassen: ist dieß eschehen, so wird auf 1 Pfd. Frucht 1 Pfd. Zucker läutert, bis er ziemlich zäh über den Löffel läuft, dann die Aprikosen hinein gelegt, und unter wärendem 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 länger 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 eingekocht; 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 spürt, daß sie weich sind, übrigens ganz so verfahren.

1010. Aprikosen auf andre Art. — Die Aprikosen werden geschält, wozu man aber recht schöne nehmen muß, dann in die Hälfte gebrochen, die Steine aufgeschlagen, und der Kern davon genommen. Auf 1 Pfd. Frucht läutert man 1 Pfd. Zucker bis er Perlen 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 wäre, 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.