

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung**

**Straßburg, 1822**

Eingemachte Früchte

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

Zähnen hängen bleibt, so ist er im Grad, welchen man au Cassé nennt.

### 8. Grad des Zuckers au petit Cassé.

Man macht die nemliche Probe, wie vorher gesagt; wenn der Zucker zerbrochen wird, nur ein wenig kracht, und noch unter den Zähnen hält, so ist er im Grad au petit Cassé.

### 9. Grad des Zuckers au grand Cassé.

In dem Grad in welchem der Zucker in dem vorhergehenden ist, klebt er an dem Zahn hart an: ist er aber au grand Cassé, so kracht er kurz ab, wenn man die Probe damit macht; alsdann muß man ihn schnell vom Feuer nehmen, sonst würde er verbrennen, und man könnte ihn zu nichts mehr brauchen; aber alle vorhergehenden Grade kann man wieder mit Wasser auffochen, und sie dann nach Belieben gebrauchen; den Grad au grand Cassé braucht man nur zum Gersten-Zucker (Sucre d'orge) und sonstigen Sachen, die hernach angemerkt werden.

## Eingemachte Früchte.

### 1. Abrikosen.

Man nimmt schöne gelbe Abrikosen, die aber noch nicht ganz reif sind; sticht mit der Messerspitze oben hinein, drückt den Stein unten heraus, und thut eine nach der andern in frisches Wasser, brüht sie hernach ein wenig im siedenden Wasser ab, und gibt genau acht wenn sie weich sind: nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel nach und nach heraus, bis sie alle im nemlichen Grad weich sind, thut sie dann wieder in frisches Wasser und läßt sie abtropfen; während dieser Zeit nimmt man 4 bis 6 Pfund Zucker, nachdem man mehr oder weniger Abrikosen hat, läutert ihn und läßt ihn au Lissé kochen (siehe Lissé): nimmt ihn vom Feuer, wenn er zu sieden anfängt, thut die Abrikosen hinein, läßt sie etliche Male aufsieden, und so 24 Stunden im Zucker liegen, daß sie ihn gut annehmen; den zweiten Tag nimmt man sie wieder heraus, läßt den Zucker à la Nappe einkochen (siehe à la Nappe), gießt ihn ganz siedend über die Abrikosen und läßt sie wieder 24 Stunden darin liegen: den dritten

Tag nimmt man die Abrikofen wieder heraus, und wenn der Zucker den Grad au Perlé hat (siehe Perlé), so läßt man sie noch einmal aufsieden, und dann im Zucker liegen; den Tag darauf legt man sie auf eine marmorne Platte, mit Zucker bestreut, läßt sie im Hühofen trocknen, und wendet sie dann zur gehörigen Zeit um, bestreut sie überall mit Zucker, und ordnet sie auf weißes Papier in Schachteln.

## 2. Pfirsiche.

Man nimmt schöne große Pfirsiche, die noch nicht ganz reif sind, sticht sie mit einer großen Stecknadel, legt sie sogleich in frisches Wasser, und brüht sie dann ab; sobald man fühlt, daß sie weich sind, nimmt man sie vom Feuer, kühlt sie im frischen Wasser ab, und läßt sie alsdann gut vertropfen; kocht den Zucker im Grad au petit Lissé (siehe petit Lissé), gießt ihn über die Pfirsiche, und läßt sie 24 Stunden darin liegen; den zweyten Tag kocht man den Zucker im Grad à la Nappe (siehe à la Nappe), gießt ihn darüber und läßt ihn wieder 24 Stunden stehen; den dritten eben so, und den vierten Tag nimmt man sie wieder heraus, läßt den Zucker au petit Perlé kochen (siehe petit Perlé), thut die Pfirsiche wieder hinein, und kocht es ein wenig mit einander; den folgenden Tag nimmt man sie heraus, kocht den Zucker au grand Perlé, thut die Pfirsiche wieder hinein, und läßt sie 3 bis 4 Mal aufsieden; den Tag darauf nimmt man sie heraus und ordnet sie wie die Abrikofen.

## 3. Krennekloben.

Man nimmt schöne grüne Krennekloben, die noch nicht ganz reif sind, macht den Stiel davon und sticht sie mit einer Stecknadel rings herum, thut sie in einer Office-Pfanne aufs Feuer, mit frischem Wasser, das darüber geht; wenn das Wasser heiß wird, so thut man sie heraus: thut sie den andern Tag, im nemlichen Wasser, auf ein gelinderes Feuer, hält sie 2 bis 3 Stunden warm, ohne sie kochen zu lassen: thut entweder Salz, unreifen Traubensaft oder Spinat-Grün hinein, und rührt sie mit der Spatel herum; sieht man daß sie grüner werden und oben auf dem Wasser schwimmen, so macht man ein stärkeres Feuer: thut sie hernach etliche Male in frisches Wasser, und läßt sie gut vertropfen; dann läutert man Zucker, läßt ihn au petit Lissé kochen (siehe petit Lissé), thut die Krennekloben darein, und läßt sie 7 bis 8

Mal aufsieden; wenn alles gut mit einander verschäumt ist, so legt man sie in eine erdene Schüssel, und läßt sie 24 Stunden darin; die beyden andern Tage nimmt man die Krennekloeden aus dem Zucker heraus, um ihnen jedesmal einen Grad mehr zu geben, wie bey den vorigen Früchten: nur wenn der Zucker im Grad au petit Perlé ist, thut man sie mit einander 2 Tage in den Hitzofen und läßt sie mit gestoßenem Zucker trocknen.

#### 4. Mirabellen.

Man nimmt schöne gelbe Mirabellen, die nicht zu reif sind, schneidet die Stiele davon, sticht sie mit einer Stecknadel, thut sie in kaltes Wasser, hernach in siedendes und dann wieder in kaltes; läutert den Zucker, thut die Mirabellen hinein, läßt es ein wenig mit einander kochen, schäumt es gut und nimmt es dann vom Feuer; den andern Tag nimmt man sie heraus, läßt den Zucker à la Nappe kochen: den Tag darauf wieder einen Grad, und so fährt man fort wie bey den Krennekloeden; läßt sie trocknen und thut sie in Schachteln.

#### 5. Beurrés, Rousselets und Bergamotte-Birnen.

Man gibt acht, daß die Birnen nicht zu reif sind, und doch schwarze Kernen haben: thut sie aufs Feuer mit kaltem Wasser, das darüber geben muß, läßt sie weich kochen, kühlt sie im frischen Wasser wieder ab, schält sie leicht, schabt die Stiele und schneidet die Spitzen davon ab, sticht sie mit einer Stecknadel bis auf das Herz: thut sie wieder in frisches Wasser und stellt sie aufs Feuer, thut ein wenig Maun hinein, läßt es mit einander kochen; wenn die Birnen so weich sind, daß man den Kopf einer Stecknadel ohne Mühe hinein stecken kann, so nimmt man sie vom Feuer und läßt sie abtropfen; läutert hernach Zucker bis auf petit Lissé (siehe petit Lissé), thut die Birnen hinein, läßt sie einmal aufsieden, schäumt sie, thut sie in eine erdene Schüssel und läßt sie 24 Stunden darin liegen; den andern Tag läßt man den Zucker einen Grad mehr kochen, thut auch etwas frischen Zucker dazu, und fährt die folgenden Tage so fort, bis der Zucker au grand Perlé ist (siehe grand Perlé): läßt es noch einmal mit einander aufsieden, schäumt sie, und stellt sie 2 Tage in den Hitzkasten; nimmt sie hernach wieder heraus, läßt sie trocknen, legt sie auf eine Marmorplatte, bestreut sie mit Zucker, und thut sie in Schachteln.

## 6. Nüße.

Man nimmt grüne Nüße, schält sie ganz leicht, damit man das Weiße sehe, thut sie eine nach der andern in frisches Wasser, dann aber mit anderem Wasser zum Feuer; wenn sie ein wenig abgebrüht sind, so nimmt man sie vom Feuer und legt sie wieder in frisches Wasser: läutert Zucker au Lissé (siehe Lissé), läßt ihn kalt werden, nimmt die Nüße aus dem Wasser, thut sie in eine erdene Schüssel, gießt den Zucker darüber, und wiederholt dieses drey Tage nach einander; man muß aber den Zucker nicht kochen lassen, und wenn man ihn die 3 Tage aufs Feuer stellt, so muß man jedesmal die Nüße heraus nehmen, sonst würden sie zu schwarz werden: gießt alsdann den Zucker darüber, und nimmt auch jedesmal ein wenig geläuterten Zucker dazu, weil die Nüße viel Zucker einschlucken; wenn sie zum leyten Male gekocht sind, stellt man sie mit dem Syrup 12 Stunden in den Hitzkasten; nimmt sie hernach heraus, trocknet sie und thut sie in Schachteln.

## 7. Pomeranzen.

Man nimmt schöne Pomeranzen, mit dicken Schaalen, und macht 4 Schnitte darein, ohne daß die Viertel aus einander geben, thut sie hernach in siedendes Wasser, läßt sie kochen, bis man den Kopf einer Stecknadel ohne Mühe hinein stecken kann: läutert Zucker au Lissé (siehe Lissé), läßt ihn kochen und thut die Pomeranzen darein, läßt sie etliche Male aufsieden, schäumt sie und thut sie in eine erdene Schüssel; den andern Tag nimmt man sie heraus, läßt den Zucker einige Male aufsieden, gießt ihn über die Pomeranzen; den dritten Tag legt man sie trocken, kocht den Zucker à la Nappe (siehe Nappe), thut etwas frischen Syrup dazu, dann die Pomeranzen, und läßt es einmal mit einander aufsieden; die folgenden Tage fährt man so fort, bis der Zucker au Perlé ist (siehe Perlé), thut die Pomeranzen dazu, und läßt sie wieder einige Male aufsieden, und thut sie 2 Tage in den Hitzkasten; nimmt sie dann wieder heraus, trocknet sie und thut sie in Schachteln.

## 8. Citronen.

Man nimmt Citronen mit dicken Schaalen, schneidet sie in Viertel, thut sie mit Wasser aufs Feuer, kocht sie bis man einen Stecknadel-

nadel-Kopf ohne Mühe hinein stecken kann, und legt sie in frisches Wasser; nimmt dann Syrup au Lissé, wenn er kocht, so thut man die zerschnittenen Citronen hinein, läßt sie einmal aufkochen, schäumt sie, stellt sie vom Feuer, und läßt sie 24 Stunden stehen; den andern Tag nimmt man die Citronen heraus, läßt sie vertropfen, kocht den Syrup à la Nappe, thut die Citronen dazu, läßt ihn 3 bis 4 Mal aufkochen: wiederholt es die andern Tage, bis der Zucker au grand Perlé ist (siehe grand Perlé), und thut jedesmal wieder etwas frischen Syrup dazu; stellt sie 12 Stunden in den Hitzkasten, nimmt sie dann heraus und trocknet sie; wenn man sie nicht gleich brauchen will, so legt man sie in eine Schüssel um sie zu glaciren.

### Eingemachte Früchte zum aufbewahren.

#### 9. Pomeranzen-Blüthe.

Man nimmt 2 Pfund schönen Zucker, ein halbes Pfund frische und feine Pomeranzen-Blüthe, kocht den Zucker zu Syrup, schäumt ihn gut, thut die Pomeranzen-Blüthe darein, und läßt ihn bis zum Grad au petit Cassé kochen (siehe petit Cassé); nimmt ihn dann sogleich zurück, und rührt ihn mit einer Spatel, wenn er anfängt Blasen zu ziehen; gießt ihn in papierne Fächer, oder in dazu gemachte Formen.

#### 10. Kirschen.

Man nimmt 2 Pfund Kirschen, ohne die Steine, 8 Loth rothe Johannis-Beeren und 3 Pfund Zucker: thut die Früchte in eine Casserole, auf ein gelindes Feuer, und läßt sie auf ein halbes Pfund einkochen; unterdessen nimmt man Syrup, kocht ihn au grand Cassé (siehe grand Cassé), gießt die Früchte dazu, rührt stets darin bis es anfängt Blasen zu ziehen, und thut sie dann in die Fächer.

#### 11. Johannis-Beeren.

Man nimmt 2 Pfund rothe Johannis-Beeren, macht die Kerne heraus, und thut sie in einer silbernen Casserole zum Feuer, daß der wässerige Theil einkocht; treibt sie hernach durch ein Haarsieb, um die Haut davon zu machen, die man dann auf dem