

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, 1855

No 49. Trockene Weichsel ohne Kern

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

N^o 47. Weichsel mit Stielen.

Schneide den Busen an den Stielen an, läutere und koche zu 1 Pfund Weichsel $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker zum Flug und verfare damit wie mit dem ausgekernten.

N^o 48. Spanische Weichseln auf eine andere Art.

Zu 1 Pfund ausgekernter Weichsel koche $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker zur Perle, gieb die Weichsel hinein und laß sie ein paar Walle darin kochen; fülle sie in ein irdenes Geschirr und laß sie über Nacht darin stehen; den andern Tag schütte den Saft ab, laß ihn aufkochen, schäume ihn wohl ab, und wenn er wieder so dick ist wie Tags zuvor, so gieb die Weichseln hinein und laß sie nochmal damit aufkochen; den andern Tag koche den Zucker zum Flug und laß die Weichsel wieder damit aufkochen; schäume sie wohl ab und fülle sie ein, wie bei den Vorigen ist gesagt worden.

N^o 49. Trockne Weichseln ohne Kern.

Läutere und koche zu 1 Pfund ausgekernter rheinischer Weichseln 20 Loth Zucker zum Flug, laß sie einigemal damit aufkochen, schäume sie wohl ab und gieb sie in ein irdenes Gefäß; schütte sie den folgenden Tag auf einen Durchschlag, koche den Zucker zur Perle, gieb die Weichsel hinein, laß sie einmal damit aufwallen, schäume sie ab und laß sie in ein Gefäß etliche Tage stehen; dann schütte sie abermals auf einen Durchschlag und laß sie recht abtropfen; lege sie auf ein Spannsieb, bestreue sie mit gestoßenem Zucker, wende sie den andern Tag um, bestreue sie wieder, laß sie auf beiden Seiten trocknen und verwahre sie in Kästchen oder Schachteln an einen nicht zu trocknen Ort.

N^o 50. Weichseln in Essig.

Schneide die Hälfte des Stiels von schönen Weichseln ab, gieb sie in einen Topf, schütte so viel Weinessig dazu als du glaubst daß er darüber geht; zu 1 Maß Essig werden 2 $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker gerechnet, koche den Essig mit dem Zucker, gieb etwas ganzen Zimmet nebst ein paar Duzend Nägelein