

# **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 50. Weichsel in Essig

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

N<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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

dazu, laß das Gewürz damit aufkochen und gieß hernach den mit Zucker gekochten Essig kalt an die Weichsel; nach 5 bis 6 Tagen werden sie Saft gezogen haben, laß den Essig wieder herunter laufen, koche ihn ein daß nur so viel bleibt, daß der Saft über die Weichsel geht; hernach läßt man ihn kalt werden und gießt ihn wieder an die Weichseln.

### N<sup>o</sup> 51. Weichselfaft.

Man zupfe gute saure Weichsel so viel man will von den Stielen und stoße sie mit den Kernen recht klar, lasse sie an einen kühlen Ort 2 Tage stehen, dann presse man sie durch ein starkes leinenes Tuch, gebe zu einer Maß Saft 1 Pfund gestoßenen Zucker,  $\frac{1}{4}$  Loth Zimmet,  $\frac{1}{4}$  Loth Nelken,  $\frac{1}{4}$  Maß guten alten Rhein- und Frankenwein, verbinde die Bouteille mit einer Blase oder feuchtem Pergament, steche mit einer Nadel ein Loch hinein, schwänke ihn öfters und so lange herum, bis sich der Zucker aufgelöst hat, lasse ihn acht Tage stehen und dann filtrire ihn.

Dieser Saft bleibt sehr lange gut, wenn man ihm in einen Keller setzt.

### N<sup>o</sup> 52. Weichselfaft auf eine andere Art.

Zupfe die sauren Weichsel ab, stoße sie sammt den Kernen zusammen, laß mit etwa 6 Maß zusammengestoßene Weichsel  $\frac{1}{8}$  Maß guten Wein auf dem Feuer wohl kochen, rühre es öfters herum, nimm es vom Feuer und gieß die zusammengedochten Weichsel in ein irdenes Geschirr; wenn sie kalt sind, presse den Saft durch ein Tuch, laß mit 1 Maß Saft  $\frac{5}{4}$  Pfund Zucker kochen, bis der Saft sulzig von dem Faumlöffel fällt; dann gieß ihn in ein steinernes Gefäß, daß du wohl verbindest und gieb ihn zu Sulzen und Gefrorenen.

### N<sup>o</sup> 53. Wälsche Nüsse.

Man nehme schöne große Nüsse zwischen den 25. u. 28. Juni von dem Baum, da sie noch keine harte Schale haben und sich leicht durchstechen lassen; schneide unten und oben ein dünnes Scheibchen ab und durchsteche sie mit einer starken