

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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1855

No 52. Weichselsaft auf eine andere Art

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

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^o 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^o 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^o 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