

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, 1862

No 53. Welsche Nüsse

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

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 zusammengestößene 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

Nadel übers Kreuz, lege sie ins Wasser und lasse sie 8 bis 9 Tage darin liegen; man muß ihnen aber alle Tage frisches Wasser geben. Koche sie nachher so weich, daß sie, wenn man mit einer Nadel hinsticht, herunterfallen; wasche sie mit frischem Wasser wohl aus, bestecke jede Nuß mit einem Nägelein und ein Stückchen Zimmt und gieß wenn sie kalt sind, dünn geläuterten Zucker kalt darüber; decke eine irdene oder steinerne Stürze darauf, beschwere es, damit der Zucker darüber geht, koche den Zucker 8 Tage hintereinander, jedesmal mit frischen Zusatz von geläutertem Zucker, immer etwas stärker, so daß er das achtemal zur Perle ist und gieß ihn jedesmal kalt darüber; den neunten Tag koche den Zucker zum Flug, gieb die Nüsse hinein und laß sie damit aufkochen; schäume sie so wie den Zucker bei jedesmaligen kochen wohl ab und fülle sie in Büchsen.

N^o 54. Weiße Nüsse.

Schäle die grünen Schalen bis zu den weißen von oben herunter, lege sie in frisches Fließwasser, gieb sie dann in kochendes Fließwasser und laß sie einigemal damit aufkochen. sodann in anderes kochendes Fließwasser, worin etwas gestoßener Alaun und der Saft von 2 Zitronen gedrückt wird und laß sie solange kochen, bis sie von der Nadel fallen; gieb sie darauf in frisches Wasser, worin ebenfalls der Saft von einer oder 2 Zitronen gedrückt ist und laß sie darin erkalten; lege sie darauf in kalten dünn geläuterten Zucker, koche diesen den folgenden Tag etwas stärker, den zweiten darauf wieder etwas stärker und laß die Nüsse damit aufkochen; den dritten koche den Zucker zum Faden und den vierten zur Perle, gieb die Nüsse hinein, laß sie damit aufkochen, schäume sie jedesmal ab und fülle sie in Büchsen.

Anmerkung. Man muß bei jedesmaligem kochen des Zuckers, einen Zusatz von geläutertem Zucker machen.

N^o 55. Nüsse in Branntwein.

Es werden sowohl die weißen als die schwarzen, ehe sie zum letztenmal im Zucker gekocht werden, auf einen Durchschlag gegossen, damit der Saft abläuft, die Nüsse in Gläser