

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

29. Weichselnsaft

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

## 28. Weichselnsaft im Kirschengeist oder Brandwein.

Man nimmt reife Weichseln, schneidet die Stiele halb ab, thut Zimmet, Nägelein und Zucker dann Kirschengeist, oder Brandwein dazu, bis das Glas voll ist; bindet es zu mit weißem Papier, und stellt es einige Tage in die Sonne und bewahrt sie zum Gebrauche auf.

## 29. Weichsel-Saft.

Man steint frische Weichseln aus, stößt sie und preßt den Saft davon durch ein Tuch. Zu 1 Maas von diesem Saft nimmt man 1 Pfd. Zucker, stößt diesen in das Wasser und läutert ihn rein, giebt den Saft von den Weichseln darein, schäumt ihn immer gut ab und läßt ihn einkochen, bis er nicht mehr schäumt und Blasen zieht. Man läßt ihn abkühlen, gießt ihn in ein Glas und bewahrt ihn auf.

## 30. Weichsel-Saft mit Essig.

Hierzu werden die Weichseln auf die vorige Art bereitet. Man nimmt zu 1 Maas Weichseln  $\frac{1}{2}$  Maas guten Weinessig und Zucker nach Belieben; dann nimmt man den Weichselnsaft, den Zucker und den Essig, kocht alles eine Weile, bis es ausgeschäumt hat; dann füllt man ihn in Bouteillen, macht die Bouteillen fest zu und trinkt ihn unter dem Wasser. Man kann ihn auch zum Kochen gebrauchen.

## 31. Weichseln sauer einzumachen.

Man nimmt schöne Weichseln, schneidet die Stiele davon, bis auf Fingersbreite; dann läutert man auf jedes  $\frac{1}{2}$  Pfd. Weichseln 1 Pfd. Zucker, thut ziemlich viel gestoßene Nägelein, Zimmet und verwiegte Zitronenschale dazu; man rechnet zu jeder halben Maas Essig  $\frac{3}{4}$  Pfd. bis auf 1 Pfd. Zucker; den Essig, Gewürz und Zucker läßt man miteinander sieden, gießt ihn dann über die Weichseln, läßt sie über Nacht stehen; des Morgens gießt man den Saft ab, siedet ihn noch einmal, und gießt ihn