

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

31. Weicheln sauer einzumachen

[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

wieder über die Weichseln; aber jedesmal muß der Saft kalt geworden seyn, ehe er über die Weichseln gegossen wird.

32. Zucker zu läutern.

Man stößt den Zucker zu kleinen Stückchen; auf ein Pfd. Zucker rechnet man 1 Schoppen Wasser, läutert denselben so lange auf dem Feuer, bis er große Blasen wirft und Faden spinnt. Auf diese Art kann er zu allen eingemachten Früchten gebraucht werden.

33. Zwetschgen oder Pflaumen einzumachen.

Man schält große gute Zwetschgen, nimmt die Kernen heraus, spitzt sie an Hölzchen an, trocknet sie an einem warmen Ofen, drückt sie breit und richtet sie in eine Schachtel oder in ein Glas mit gestoßenem Zucker ein.

XVIII. Eise und Verzierungen der Sorten und Backwerke.

Um solche zu verfertigen, braucht man ein hölzernes Faß, welches oben mit Griffen versehen, unten aber etwas spitzig ist. Einen Zoll hoch vom Boden muß ein Zapfen seyn, damit man das sich vom Eise erzeugende Wasser ablassen kann.

Ferner eine runde zinnerne Gefrierbüchse, worauf sich ein sehr gut passender Deckel mit einem starken Griff befindet.

Das Faß wird eine Hand hoch mit klein gestoßenem Eis gefüllt, einige Hände voll Salz darauf gestreut und wieder abwechselnd Eis und Salz darauf gethan. — Dann setzt man die Gefrierbüchse hinein, und stampft rund herum so viel Eis und Salz, bis sie bis an den Rand im