

# **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 23. Grüne Johannisbeeren mit Stielen

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

Anmerkung. Von diesem Syrup kann man auch in der Geschwindigkeit Limonade machen; man darf nur Wasser dazu gießen und untereinander rühren.

### N<sup>o</sup> 22. Violensaft.

Nies Violenblätter aus, daß nichts Grünes und Unreifes darunter ist; thue  $\frac{1}{2}$  Pfund dergleichen ausgelesene Blätter in eine zinnerne Gefrierbüchse und gieß 1 Maß kochendes Wasser darauf, laß sie 24 Stunden auf einen warmen Ofen wohl bedeckt stehen, presse sie durch eine Serviette, wieg so schwer Canarienzucker, als der Saft ist, thue beides in einen zinnernen Kessel, drücke den Saft von einer Zitrone durch eine Serviette dazu und laß es auf gelindem Feuer schmelzen. Wenn der Saft oben eine weiße Haut bekommt, so hebe ihn vom Feuer hinweg, schäume die Haut sauber ab und wenn er kalt ist, so verwahre ihn in eine Bouteille.

Anmerkung. Er darf nicht kochen.

### N<sup>o</sup> 23. Grüne Johannisbeeren mit Stielen.

Blanchire schöne grüne ausgewaschene Johannisbeeren, ehe sie zu reifen anfangen, in frischem Wasser bei nicht allzu starkem Feuer, bis sie zu steigen anfangen, dann hebe sie vom Feuer; sind sie noch nicht weich genug, so laß sie noch ein wenig in den nämlichen Wasser stehen, thue sie dann in frisches Wasser und laß sie etliche Stunden darin stehen. Schütte sie sodann auf ein Sieb, laß sie abtropfen, thue sie in ein irdenes Gefäß und gieß geläuterten Zucker kalt darüber.

Koche den folgenden Tag den Zucker zum Faden, thue die Johannisbeeren hinein und laß sie durchgängig bis zum kochen heiß werden; schäume sie ab, laß sie gelinde in das Gefäß hineinschlüpfen, drücke einen Bogen Papier darauf, schütte sie den folgenden Tag wieder auf einen Durchschlag, damit der Saft abtropfen kann; koche den Zucker zur Blase, thue die Johannisbeeren hinein, schwenke sie herum, laß sie einigemal damit petilliren (nämlich beim Feuer knastern), schäume sie wohl ab und thue sie in Büchsen.

Man kann auch 3 bis 4 Träubchen zusammen binden, desgleichen die Johannisbeeren abgezupft, auf die nämliche

Art einmachen; auf ein Pfund zu diesen Johannisbeeren wird ein Pfund Zucker gerechnet.

N<sup>o</sup> 24. Rothe reife Johannisbeeren in Bouquets.

Man nehme 4 Pfund schöne rothe reife Johannisbeeren, binde immer 3 bis 4 Träubchen mit Zwirnfaden zusammen, läutere und koche 3 Pfund Zucker zum Flug, thue die Johannisbeeren hinein und lasse sie kochend heiß werden; schäume sie wohl ab, thue sie ganz sachte in ein irdenes Gefäß, den folgenden Tag schütte sie auf einen Durchschlag, koche den Saft zum Flug, thue die Johannisbeeren hinein, laß sie wieder kochend heiß werden, schäume sie ab und verwahre sie in eine Büchse.

Da bei den Eingemachten, wie z. B. den Johannisbeeren die Gelee zum Flug zu kochen, nicht wohl anwendbar ist, so muß man den Zucker, worin der Saft gekocht ist, blos zur Gelee kochen, sodann die Früchte hinzuthun und aufkochen lassen.

N<sup>o</sup> 25. Weiße reife Johannisbeeren in Bouquets.

Diese werden auf die nämliche Art gemacht wie die rothen Johannisbeeren.

N<sup>o</sup> 26. Rothe und weiße reife Johannisbeeren in Bouquets auf eine Art.

Man binde schöne reife Johannisbeeren immer 3 oder 4 Träubchen zusammen, koche zu einem Pfund Beeren 1 Pfund Zucker zum Flug, lege die Trauben in ein irdenes Gefäß, gieb den Zucker kochend darüber, bedecke sie mit einem Bogen Papier, laß sie bis den folgenden Tag im Trockenstübchen stehen, schütte sie sodann auf einen Durchschlag, koche den Zucker zur Perle, thue die Johannisbeeren hinein, laß sie durchaus heiß werden, schäume sie ab und laß sie in Büchsen erkalten.