

# **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 26. Rothe und weiße reife Johannisbeeren in Bouquets auf eine Art

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

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.