

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 39. Himbeeren einzumachen

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

fen läßt; sie dürfen aber in der Lauge nicht kochen und müssen öfters umgerührt werden. Ist das Wollichte herab, so durchstich sie einmal mit einer Nadel, koche sie bis sie von der Nadel fallen, laß sie etliche Stunden im frischen Wasser stehen, sie dann in dünn geläutertem Zucker einigemal aufkochen und verfare übrighens wie mit grünen Aprikosen.

N^o 38. Grüne Mandeln im Brauntwein.

Wenn das Wollichte, wie in vorhergehender Nummer ist gezeigt worden, von den Mandeln abgestreift und sie so weich blanchirt sind, daß sie von der Nadel fallen, so laß sie im kalten Flußwasser etliche Stunden stehen, sodann in dünn geläuterten Zucker im Kessel mit einem Bogen Papier bedeckt erkalten und in einem irdenen Gefäß bis dem folgenden Tag stehen.

Laß dann in dem zum Faden gekochten Zucker die Mandeln einigemal bei gelindem Feuer aufkochen und bringe sie wieder in das Gefäß; Tags darauf schütte sie in einen Durchschlag und koche ihn zur Perle; laß die Mandeln darin aufkochen, schäume sie sowie bei jedesmaligem kochen sowohl den Zucker als die Mandeln wohl ab und laß sie kalt werden, schütte sie dann wieder auf einen Durchschlag und laß den Zucker ablaufen, lege die Mandeln in ein Zuckerglas, rühre die Hälfte des abgelaufenen Saftes unter eben soviel Franzbranntwein schütte es auf die Mandeln, daß sie ganz bedeckt sind und verbinde sie mit feuchtem Pergament oder Schweinsblase; in Zeit von 14 Tagen sind sie genießbar.

Anmerkung. Die grünen Aprikosen können auch so eingemacht werden.

N^o 39. Himbeeren einzumachen.

Läutere und koche $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker zum Flug, laß ein Pfund schöne ausgelesene Himbeeren einigemal darin aufkochen, schäume sie wohl ab und gieb sie in ein irdenes Gefäß. Den andern Tag schütte sie auf ein Sieb oder einen Durchschlag, koche den Zucker zum Flug, gieb die Himbeeren hinein, rühre sie ganz gelinde etlichemal herum, laß sie einigemal aufkochen,

schäume sie ab und fülle sie in Büchsen oder Gläser welche vorher gewärmt sind.

N^o 40. Himbeeren auf eine andere Art einzumachen.

Läutere und koche 12 Pf. Zucker zum Bruch, gieß 14 Pf. ausgelesene Himbeeren und 1 $\frac{1}{2}$ Maß Johannisbeersaft dazu, schwänke sie einmal um und laß sie sodann ohne weiteres Umrühren zu kleiner oder zarter Gelee kochen, fülle sie in Büchsen und verbinde diese wenn sie kalt sind.

Anmerkung. Himbeeren auf diese Art eingemacht, bleiben eher ganz als die Vorhergehenden.

N^o 41. Himbeerengelee.

Gieß über 12 Maß zerdrückte Himbeeren $\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{4}$ Maß Wasser, laß sie unter beständigem Herumrühren einmal aufkochen und schütte sie auf ein Haarsieb, damit der Saft ablaufe; läutere und koche zu einem Pfund Saft $\frac{5}{8}$ Pfund Zucker zum Flug, gieß den Saft dazu und laß es unter öfterm Abschaumen bei starkem Feuer zur Gelee kochen.

Die Probe davon ist, wenn die Gelee vom Schaumlöffel klumpenweise herabfällt.

N^o 42. Himbeerengelee auf eine andere Art.

Laß mit 1 Pfund Saft $\frac{1}{2}$ Pfund zerschlagenen oder zerstoßenen Raffinadezucker beim öftern Abschaumen zur Gelee kochen; man kann auch von 3 Theilchen Himbeer- und 1 Theil Johannisbeersaft die Gelee machen.

N^o 43. Himbeerensaft.

Presse die Himbeeren durch ein starkes leinenes Tuch, gieß zu einer Maß Saft 1 Pfund gestoßenen Zucker und $\frac{1}{4}$ Maß alten Rhein- oder Frankenwein, schüttle ihn öfters und solange herum, bis sich der Zucker aufgelöst hat; filtrire ihn dann durch Löschpapier und verwahre ihn in Bouteillen.

Dieser Saft ist ein kühlendes Getränk für den Sommer, in Wein und Wasser.