

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 44. Himbeerenessig

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

N^o 44. Himbeerenessig.

Presse wie oben gesagt die Himbeeren durch ein leinenes Tuch, laß mit 2 Maß Saft 1 Maß Essig und 2 Pfund Zucker zusammen aufkochen, schäume ihn ab und gieb ihn in ein irdenes Gefäß; ist er kalt, so filtrire und verwahre ihn dann in Bouteillen.

N^o 45. Himbeerenessig auf eine andere Art.

Gieb zu 1 Maß Himbeeren 1 Maß guten Weinessig in eine Flasche oder rundes Glas, schütte den Essig daran, verbinde die Flasche oder Glas wohl mit Papier, in welches oben einige kleine Löcher hineingestochen werden müssen, und laß es 10 bis 12 Tage an der Sonne oder auf warmen Ofen stehen und destiliren; spanne hernach ein Tuch auf und laß den Essig ablaufen. Zu diesem hell abgelaufenen Essig gieb zu einer Maß 2 1/2 Pfund grob gestoßenen Zucker, fülle ihn in ein Glas oder eine Flasche, verbinde sie mit Papier und laß ihn an der Sonne oder an gelinder Wärme 10 bis 12 Tage destiliren; schüttele ihn öfters herum, daß sich der Zucker ganz auflöst; fülle den Essig wenn er ganz rein ist in eine andere Flasche, verbinde sie abermal mit Papier und bewahre denselben an einen kühlen Ort auf.

N^o 46. Weichseln ohne Kern.

Man zupfe reife Weichseln von den Stielen und mache die Kerne heraus; läutere und koche zu einem Pfund Weichsel 3/4 Pfund Zucker zum Flug, gebe die Weichsel hinein und lasse sie damit aufkochen; schäume sie ab und lege sie in irdene Gefäße. Folgenden Tag schütte sie auf einen Durchschlag oder Spannsieb, koche den Saft zum Flug, gieb die Weichsel hinein, rühre sie zuweilen herum, laß sie einigemal aufkochen, schäume sie wohl ab und fülle sie in Büchsen oder gewärmte Zuckergläser.

Anmerkung. Es gilt gleichviel, ob man saure oder süße Weichsel eimacht, die Portion des Zuckers bleibt immer die nämliche, welche man zu den Weichseln zu geben hat.