

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, 1862

No 20. Limonade-Pulver

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

N^o 19. Limonade.

Man nehme zu einer Maß Wasser 4 Stücke schöne saftige Zitronen, reib das Gelbe von einer Zitrone auf Zucker ab und drücke den Saft von diesen 3 dazu, gieße so viel Wasser daran, daß es mit Inbegriff des Saftes 1 Maß wird, rühre es wohl durcheinander, versüße sie nach Belieben und lasse sie durch eine Serviette laufen. Man kann auch etwas abgeriebene süße Orangenschalen nebst dem Saft dazu thun, welches einen guten Geschmack giebt; doch aber nicht zu viel, damit der Zitronengeschmack nicht unterdrückt wird.

Anmerkung. Da verschiedene Personen den Geschmack der Zitronenschalen nicht lieben weil solcher etwas erhist, so kann man solche ganz weglassen, oder nur in geringer Quantität dazu thun.

N^o 20. Limonade = Pulver.

Von 12 Stück Zitronen reib 6 auf Zucker ab und drücke von selbigen den Saft auf das Abgeriebene, rühre so viel gestoßenen Zucker darunter, daß es ein dicker Brei wird, diesen rühre auf gelindem Feuer beständig herum, bis der Zucker geschmolzen und recht heiß ist, er muß aber nicht kochen; schütte es sodann in papierne Kapseln und laß es erkalten; ist es etliche Tage gestanden, so stoße und siebe es durch ein Sieb und fülle es in Schachteln, die mit Papier ausgelegt sind.

Von diesem Pulver rührt man 1 oder 2 Theelöffel voll in ein Glas Wasser, so hat man eine gute Limonade.

N^o 21. Limonade = Syrup.

Von 18 Stück Zitronen reib 6 auf Zucker ab, die übrigen schäle ganz dünn, drücke den Saft von diesen 18 auf das abgeriebene Gelbe, koche anderthalb Pfund Zucker zum Bruch, thue es zusammen unter den Zucker und rühre es auf dem Feuer untereinander, bis der Zucker geschmolzen ist; laß es aber ja nicht kochen, filtrire es dann durch ein feines Sieb, fülle es, wenn es kalt ist, in eine Bouteille und verwahre dies wohl.