

# **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 28. Johannisbeerengelee

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

N<sup>o</sup> 27. Rothe und weiße abgezupfte Johannisbeeren.

Koche zu 1 Pfund abgezupfter Johannisbeeren  $\frac{2}{4}$  Pfd. Zucker zum Flug, thue die Johannisbeeren hinein, laß sie damit aufkochen, schäume sie ab, thue sie in ein irdenes Gefäß, gieß sie den folgenden Tag auf einen Durchschlag, koche den Saft zum Flug, thue die Beeren hinein, rühre sie öfters mit dem Schaumlöffel herum, laß sie durchgehends aufkochen, schäume sie ab und fülle sie in Büchsen.

N<sup>o</sup> 28. Johannisbeerengelee.

Zupfe die Beeren ab und zerdrücke sie mit den Händen, gieß zu 8 Maß Johannisbeeren ungefähr 1 Maß Wasser und laß sie unter beständigem Herumrühren recht anfskochen; schütte sie auf ein Sieb und laß sie recht abtropfen; läutere und koche zu 1 Pfund Saft 20 Loth Zucker zum Flug, laß den Saft in dem zum Flug gekochten Zucker so lange kochen, bis die Gelee vom Schaumlöffel klumpenweise herabfällt, thue sie sodann vom Feuer hinweg, laß sie eine Haut ziehen, schäume sie ab und fülle sie in Büchsen; wenn sie hernach kalt sind, so wird ein rund geschnittenes Papier darauf gedrückt und zugebunden.

N<sup>o</sup> 29. Johannisbeeren - Gelee auf eine andere Art.

Zerdrücke die abgezupften Johannisbeeren, gieß auf acht Maß Beeren ungefähr 1 Maß Wasser, laß sie recht kochen, rühre sie ab mit einem hölzernen Spatel, daß sie nicht anbrennen; schütte sie auf ein Sieb, damit der Saft recht abläuft; thue zu einem Pfund Saft  $\frac{3}{4}$  Pfund in kleine Stücke geschlagenen Raffinadezucker, laß ihn auf dem Feuer schmelzen, aber nicht eher kochen bis es ganz zerschmolzen ist; koche sie sodann unter beständigem Abschäumen zur Gelee und verfabre wie oben ist gemeldet worden.

Diese Gelee erfordert nicht so viel Zeit und ist eben so gut wie die vorige.