

# **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 30. Johannisbeeren-Gelee ohne Feuer

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

N<sup>o</sup> 30. Johannisbeeren-Gelee ohne Feuer.

Man zupft die allerreifsten Johannisbeeren ab, presset den Saft aus filtrirt ihn durch Fließpapier oder durch einen Filtrirsack, lasset mit 1 Pfund Saft 1 Pfund gestoßenen und fein gesiebten Raffinadezucker heiß aber nicht kochend werden, schäumt die Haut die sich oben gesetzt sauber ab und gießt den Saft in kleine Geleegläser, setzt solchen an einen kühlen Ort und läßt ihn zur Gelee werden.

Anmerkung. Diese Gelee giebt auch das beste Gefrorne, sowohl an Geschmack als an Farbe.

N<sup>o</sup> 31. Johannisbeeren-Saft.

Presse die abgezupften Johannisbeeren durch ein leinenes Tuch, schwenke mit 1 Maß Saft nebst 1  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker  $\frac{1}{4}$  Maß guten alten Rhein- oder Franzwein in einer Glasbouteille recht durcheinander und wiederhole es so bis sich der Zucker aufgelöst hat, filtrire ihn sodann durch Fließpapier und fülle ihn in Bouteillen; die Bouteille aber, worin der Saft gemacht wird, darf nicht ganz voll sein.

N<sup>o</sup> 32. Glasirte oder überzogene Johannisbeeren.

Wasche schöne große weiße Johannisbeeren in Wasser und laß sie auf einem Sieb abtrocknen; sind sie trocken, so lege sie in ganz dünn geläuterten Zucker, nimm sie mit einem Schaumlöffel wieder heraus und laß sie ein klein wenig abtropfen, wälgere sie in fein gesiebten Zucker herum, lege sie auf ein Sieb und laß sie im Trockenstübchen trocknen.

N<sup>o</sup> 33. Glasirte oder überzogene Erdbeeren.

Die im frischen Wasser gewaschenen und auf einem Sieb wohl abgeriebenen Erdbeeren werden in ganz dünn geläutertem Zucker herumgerührt, damit sich der Zucker überall anhängt und mit einem Schaumlöffel herausgethan; sind sie ein wenig abgetropft, so werden sie im gestoßenen und durchgesiebten Zucker herumgewälgt, auf ein Sieb gelegt und abgetrocknet.