

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 43. Himbeerensaft

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

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 ½ 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 ½ 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 ½ 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.