

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

1018. Heidelbeer-Saft

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

seine recht reife Heidelbeeren dazu gethan, nur langsam gekocht und gut verschäumt. Ist der Syrup dick, daß er sich mit den Beeren ziemlich vermischt hat, so daß, wenn man davon etwas auf einen Teller thut, es nicht aus einander läuft, so kann man es vom Feuer nehmen, nach Gutfinden in ein Geschirr füllen und dann aufbewahren.

1017. Heidelbeer-Gelee. — Man zerdrückt sehr reife Heidelbeeren, streicht sie durch ein Haarsieb, läutert dann auf einen Schoppen von diesem Saft $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, thut den Saft dazu, kocht ihn sehr langsam, und verschäumt ihn sehr wohl. Ist der Saft so dick, daß ein Tropfen davon gesteht wie eine andre Gelee, so thut man es vom Feuer, füllt es in Gläser und bewahrt's zum Gebrauch. Diese Gelee hat eine sehr schöne violette Farbe.

1018. Heidelbeersaft. — Man thut 3 bis 4 Maas recht zeitige Heidelbeeren in eine Schüssel, zerdrückt sie stark, schüttet $\frac{1}{2}$ Schoppen guten Weinessig darüber, stellt es zugedeckt in Keller, und läßt es so unter täglichem Umrühren sechs Tage stehen. Alsdann preßt man die Beeren durch ein Tuch; nimmt auf 1 Schoppen Saft $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, läutert ihn, und thut den Saft dazu, läßt ihn unter fleißigem Abschäumen so lange kochen, bis ganz schwere Tropfen vom Löffel fallen, stellt ihn dann auf die Seite, und füllt ihn, wenn er hinlänglich erkühlt ist, in Flaschen, läßt diese nur leicht mit Papier bedeckt, in welches kleine Löcher gestupft sind, 8 bis 14 Tage stehen, dann pfropft man sie erst gut zu.

1019. Johannesbeer-Saft. — Man zerdrückt Johannesbeeren sehr stark, preßt sie durch ein Tuch, nimmt auf 1 Schoppen Saft $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, welchen man recht gut stößt, thut dann Beides mit einander aufs Feuer, läßt es ganz langsam kochen, während dem es fleißig verschäumt wird; läßt dann den Saft