

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

13. Ganze Himbeeren einzumachen

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

rothe Farbe verliert, rührt das Mark in den Zucker, thut es wieder auf das Feuer, und läßt es unter stetem Umrühren noch ein klein wenig kochen, stellt es vom Feuer, und wenn es kalt ist, wird es in ein Zuckerglas gethan, dieses mit Papier zugebunden, und darein mit einer Stecknadel Löchelchen gestochen.

#### 11. Heidelbeer = Saft.

Man zerdrückt die Beeren, preßt den Saft durch ein Tuch, nimmt halb so schwer Zucker als der Saft ist, läutert den Zucker schön rein und giebt den Saft darein, läßt ihn hernach gut verschäumen, bis auf die Hälfte einsieden und abkühlen; dann füllt man ihn in ein Glas und verwahrt ihn gut. Er ist gut zum Zuckereis färben.

#### 12. Himbeer = Essig.

Man thut Himbeer in ein Glas, soviel man braucht, füllt das Glas mit gutem Weinessig an, läßt es eine Weile in der Sonne stehen. Will man es in den Keller stellen, so seiет man den Essig davon ab, siedet ihn ein mal auf, läßt ihn abkühlen und giebt ihn wieder daran und so hält er sich gut.

#### 13. Ganze Himbeer einzumachen.

Man nimmt 1 Pfd. Zucker läutert ihn so lange, bis er Fäden zieht, läßt ihn hernach ein wenig erkalten und thut  $1\frac{1}{2}$  Maas ganze Himbeer darein, läßt sie ungefähr  $\frac{1}{4}$  Stunde darin kochen und thut sie dann mit einem Schaumlöffel behutsam heraus, daß sie nicht verdrückt werden; dann läßt man die Brühe ganz dick einsieden, thut die Himbeeren wieder hinein, und wenn sie noch etliche Walle gethan haben, setzt man sie vom Feuer, läßt sie erkalten und thut sie in ein Zuckerglas zum Gebrauch.

#### 14. Himbeer anderer Art.

Man nimmt ganze Himbeeren, reinigt sie sauber und läßt sie über Nacht zugedeckt in einem Keller stehen. Des