

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

14. Himbeer anderer Art

[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

andern Tages nimmt man sie heraus; wenn es 2 Maas Himbeeren sind nimmt man 1 Pfd. Zucker, zerschlägt ihn zu kleinen Stückchen, thut ihn sammt den Himbeeren in eine messingene Pfanne und läßt beides miteinander unter stetem Umrühren so lange kochen, bis das, wenn man etwas auf einen Zinnteller thut, gesteht. Nun läßt man es in der Pfanne ein wenig erkalten, gießt es in ein Zuckerglas oder in einen neuen irdenen Hafen, bindet es zu und sticht oben kleine Löchlein darein.

15. Himbeer-Gelee.

Die Himbeeren werden in einen sauberen innwendig und auswendig verglasten Hafen gethan, mit einem Deckel oder Tuch wohl zugedeckt und so sammt dem Hafen in einen kleinen Kessel, welcher voll siedendes Wasser ist, gestellt, aber so, daß kein Wasser oben hinein laufen kann. In diesem läßt man sie so lange kochen, bis sie Saft haben; dann kann man diese nach und nach abgießen, daß er schön hell bleibt. Zu 1 Maas Saft nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. vom feinsten Zucker, legt diesen in eine messingene Pfanne und läßt es damit so lange kochen, bis ein Tropfen davon, wenn er kalt ist, gesteht. Ist dieses gestanden, so füllt man es in beliebige Gläser.

16. Himbeer-Mark.

Die Himbeeren werden durch ein Haarsieb oder durch einen engen Seier gedrückt, dann gewogen und auf einem schwachen Feuer so lange gekocht, bis das Mark dick wird. Zu 1 Maas Himbeer wird $\frac{1}{2}$ Pfd. feingesiebten Zucker gerührt, noch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, und wenn es ein wenig kalt ist, in ein Zuckerglas oder in einen steinernen Hafen gefüllt.

17. Himbeer-Saft.

Die Himbeeren werden in einem Geschirr zugedeckt und in einen Keller gestellt, bis sie Saft bekommen und säuerlicht werden; alsdann werden sie gepreßt. Zu $\frac{1}{2}$