

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

20. Johannesbeersaft

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

Maas Saft nimmt man 1 Pfd. Zucker, läßt den Saft, sammt dem Zucker so lange sieden, bis er dickleht wird; dann ist er fertig. Wenn er kalt ist, füllt man ihn in Zuckergläser. Man giebt ihn den Kranken unter dem Wasser zu trinken.

18. Himbeer-Saft mit Essig.

Die Himbeeren werden gestoßen, der Saft durch ein Tuch gedrückt und auf die nämliche Art mit Essig und Zucker, wie die Weichseln verfertigt und gebraucht.

19. Johannesbeeren einzumachen.

Man nimmt 1 Pfd. höchstens 5 Bierl., recht zeitige Johannesbeeren, und zopft sie von den Stielen; nimmt dann 1 Pfd. Zucker, zerklopft und läutert ihn mit einem Schoppen Wasser, bis er Blasen bekommt; hernach läßt man ihn ein wenig erkalten, thut die Beeren hinein, und läßt sie so lange kochen, bis, wenn man es probirt, es nicht mehr zerläuft; dann stellt man sie vom Feuer, läßt sie ein wenig erkalten, und füllt sie in beliebige Geschirre zum Aufbehalten. Auf diese Art eingemacht, gebraucht man sie zum Backwerk; zum Confect aber nimmt man recht schöne ganze Träublein, wascht sie sauber, und läßt sie in einem Seier ablaufen, legt sie in recht stark geläuterten Zucker und läßt sie darin nur eine gute Viertelstunde kochen; dann nimmt man sie heraus, legt sie in ein Glas, und wenn der Zucker noch dicker eingekocht ist, läßt man ihn ein wenig erkalten, gießt ihn darüber, und behält ihn zum Gebrauche auf.

20. Johannesbeer-Saft.

Man zopft 1 Pfd. Johannesbeeren ab, stellt sie in eine saubere Kasserole auf heiße Asche, daß sich der Saft herauszieht, giebt diesen durch ein Haarsieb oder engen Seier, läßt ihn über Nacht stehen. Des anderen Tages gießt man das Helle ab, thut so viel Beeren und eben so viel Zucker, als es gewesen sind, dazu und läßt es

316 Verschiedene Früchte einzumachen.

$\frac{1}{4}$ Stunde sieden, füllt dann den Saft in Bouteillen. Er ist sehr gesund unter dem Wasser zu trinken, sowohl für Kranke, als auch im Sommer bei großer Hitze.

21. Melonen einzumachen.

Man nimmt eine reife Melone, schält sie, schneidet sie in länglichte Stücke, legt sie auf eine porzellanene Schüssel, siedet, wenn es eine große Melone ist, 3 Schoppen Weinessig mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, schäumt ihn ab und läßt ihn eine Weile kochen; dann gießt man ihn über die geschnittene Melone und deckt sie zu. Wenn sie wieder kalt ist, so schüttet man den Essig wieder in eine Pfanne, läßt ihn siedend werden, und hernach schüttet man ihn wieder über die Melonenschnitten, dieses muß 3mal so gemacht werden. Wenn dieses 3mal so gemacht worden ist, so werden die Melonenschnitze in ein dazu bestimmtes Glas gethan, mit ganzem Zimmt und Nagelein bestreut, der Essig noch einmal siedend gemacht und dann nur lau darein gegossen. Dann wird es mit Papier zugebunden und zum Gebrauch aufbewahrt.

22. Ganze Merabellen einzumachen.

Man nimmt 60 Merabellen, schneidet die Stiele halb ab, thut sie hernach in siedendes Wasser, läßt sie einmal aufsieden, nimmt sie mit einem Schaumlöffel behutsam heraus, läßt das Wasser ablaufen, thut dann $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker in 2 Schoppen Wasser, in welchem die Merabellen gekocht haben, läßt ihn in demselben ein wenig einkochen, schäumt ihn fleißig ab, läßt die Merabellen noch 2mal aufwallen, legt sie in eine porzellanene Schüssel, läßt den Saft noch einige Minuten kochen; dann schüttet man ihn an die Merabellen, und den zweiten Tag schüttet man den Saft wieder in die Pfanne, läßt sie wieder aufwallen, den dritten Tag wird der Saft unter stetem Schütteln gut eingekocht; wenn die Merabellen erkaltet sind, thut man sie in ein Glas, bindet es fest zu, sticht kleine Löchlein mit einer Stecknadel in das Papier und bewahrt sie zum Gebrauche auf.