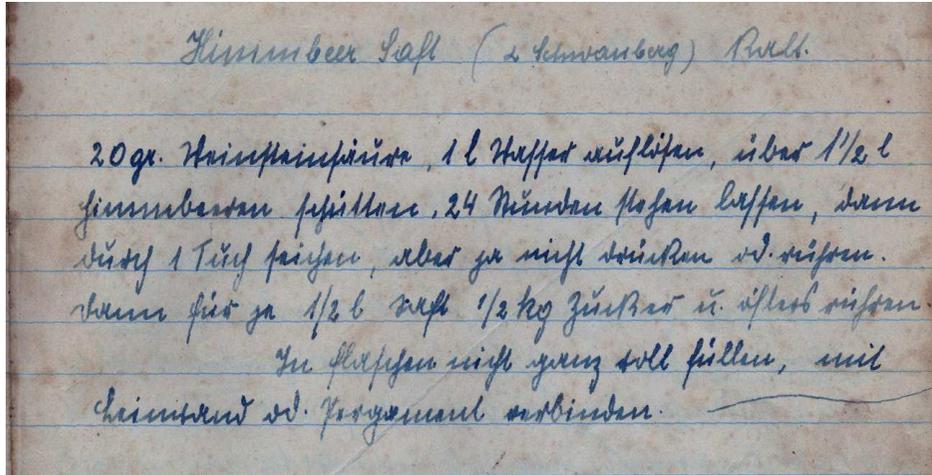


Aus dem Kochbuch der Josefine Lang (ca. 1915):



Himbeer Saft (von Schwanberg) Kalt

20 gr, Weinsteinsäure, [in] 1 l Wasser auflösen, über 1 1/2 l
Himbeeren schütten. 24 Stunden stehen lassen, dann
durch 1 Tuch seichen, aber ja nicht drücken od, rühren.

Dann für je 1/2 l Saft 1/2 kg Zucker u. öfters rühren.

[Wenn der Zucker gelöst ist] In Flaschen nicht ganz voll füllen, mit
Leinwand od. Pergament abbinden.

Quelle: Kochbuch der Josefine Lang, Hartberg (Stmk.) ca. 1915.
Für **SAGEN.at** digitalisiert und transskribiert von Harald Hartmann, Mai 2006
© **www.SAGEN.at**