

**Himbeeren zu braten.** Sie werden eben so wie die Johannisbeeren behandelt. Siehe Johannisbeeren.

**Himbeereffig.** Auf eine Kanne guten Weinessig werden sechs Pfund Himbeeren genommen, gereinigt, zerdrückt, in denselben geschüttet und gut zugedeckt neun Tage stehen gelassen, dann werden sechs Pfund gestoßener Melis hineingeschüttet und diese Mischung, in einem Tiegel oder in einer gut verzinnten Kasserolle, über Feuer, drei bis vier Mal aufgekocht, dann durch ein leinenes Tuch in eine irdene Schüssel gegossen, ausgedrückt, erkalten gelassen und auf Bouteillen gefüllt, welche weder ganz angefüllt noch zu fest gepfropft werden dürfen, wenn man das Zerspringen derselben vermeiden will. Hierauf werden die Bouteillen in einem kühlen Keller verwahrt.

Dieser Essig ist mit Wasser vermischt ein vortrefflicher Kühltrank, besonders für, an entzündlichen Zufällen leidende, Kranke.

**Himbeersuppe.** Zwei Loth weißer Sago wird mit  $1\frac{1}{4}$  bis  $1\frac{3}{4}$  Maßel kaltem Wasser über das Feuer gesetzt, etwas Zimmt dazu gethan und zwei Stunden hindurch gekocht. Während dieser Zeit reinigt man ein Pfund frische Himbeeren von den Stielen, schüttet sie mit dem nöthigen Zucker und einigen Zitronenscheibchen in den kochenden Sago, läßt alles noch eine Viertelstunde kochen, rührt es durch ein Haarsieb und richtet die Suppe an.

**Hirsche und Rehe.** Sind gewöhnlich in den Sommermonaten und gegen den Herbst vorzüglich gut.