Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

B. Gelee.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

37. **Birnen in Dunst.** Schöne, reife Birnen werden geschält, in Hälften geschnitten, in Wasser halbweich gekocht und zum abkühlen in Wasser gelegt. Sind sie abgetropft, so füllt man sie in Gläser oder Büchsen ein, gießt Zuckersyrup darüber und kocht sie etwa 25 Minuten.

38. **Erdbeeren in Dunst.** Die rein gelesenen Erdbeeren füllt man in Gläser ein, gibt Zuckersyrup darüber und kocht sie 15 Minuten.

Himbeeren und Johannisbeeren werden ebenso zubereitet.

39. **Heidelbeeren in Flaschen.** Nachdem die Heidelbeeren sauber gelesen und gewaschen, stellt man sie mit nur wenig Wasser aufs Feuer und läßt sie einen Wall aufkochen. Dann füllt man sie noch warm in Flaschen, verschließt diese luftdicht und bewahrt sie an einem reinluftigen, trockenen und kühlen Orte liegend auf.

B. Gelee.

1. **Kirschengelee.** Süße und saure Kirschen, von jedem die Hälfte, werden entstielt, ausgesteint und über Nacht an einem kühlen Orte stehengelassen. Folgendentags preßt man sie durch ein Tuch, solange der Saft klarbleibt. Auf $^1/_2$ Liter Saft läutert man 325 g Zucker mit $^1/_4$ Liter Wasser, gibt den Saft hinzu, nebst einigen geschälten Kirschkernen, welche man mitkochen läßt. Ist das Gelee fertig, so seiht man es durch in die dazu bestimmten Gläser, läßt es völlig erkalten und bindet die Gläser gut zu.

2. **Johannisbeergelee.** Die Beeren werden mittelst einer Gabel abgestreift, mit einem Löffel zerdrückt und in einer Messingpfanne unter rühren kurz aufgekocht. Dann seiht man sie durch ein Tuch und läutert auf $^1/_2$ Liter ausgepreßten Saft 1 Pfund Zucker mit $^1/_4$ Liter Wasser zum Faden, gibt den Saft hinzu und läßt ihn unter sorgfältigem abschäumen etwa 20 Minuten kochen. Sobald ein Tropfen, den man auf einen Teller fallen läßt, beim erkalten erstarrt, ist das Gelee fertig.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

3. **Johannisbeergelee anderer Art.** Die von den Stielen gestreiften Johannisbeeren werden gelesen und gewaschen; auf 1 1/2 Liter Johannisbeeren nimmt man 1/2 Liter Himbeeren, gibt beides in eine Schüssel, stellt es in einen Topf mit kaltem Wasser und läßt es etwa 2 Stunden kochen bis die Beeren zerkocht sind und aller Saft heraus ist. Sodann seiht man letzteren durch ein Tuch, ohne die Beeren zu pressen. Auf 1/2 Liter Saft nimmt man 1 Pfund gestoßenen Zucker, kocht beides zusammen unter fleißigem abschäumen, bis die Flüssigkeit gallertartig wird. Das Gelee wird dann eingefüllt, wenn erkaltet mit Papier belegt und der Topf gut zugebunden und aufbewahrt.

4. **Schwarzes Johannisbeergelee.** Es wird gekocht wie das von den roten Beeren, nur bedarf es weniger Zucker, man läßt jedoch das Gelee einige Minuten länger kochen. Auf 1/2 Liter Saft nimmt man 3/4 Pfund Zucker.

5. **Heidelbeergelee.** 8 Liter reife Heidelbeeren werden zerdrückt und durch ein Tuch geseiht. Zu 1 Pfund Saft wird 1 Pfund Zucker zu dünnem Syrup geläutert, der Saft dazugegeben und unter rühren solange gekocht, bis ein auf einen Teller gesetzter Tropfen beim erkalten sofort erstarrt. Das Gelee wird dann in Gläser gefüllt, wenn kalt mit Papier belegt und zugebunden.

6. **Stachelbeergelee.** Ganz reife, trockene Stachelbeeren werden von Stiel und Blüte befreit, gewaschen, mit sehr wenig Wasser zugesetzt und gekocht, bis sie vollständig zerkocht sind. Man läßt sie durch ein Sieb gut ablaufen, gibt auf 1 Pfund Saft 3/4 Pfund Zucker und läutert diesen zum Faden; dann gibt man den Saft dazu und kocht ihn 1/2 Stunde.

7. **Preiselbeergelee.** Reife gelesene und gewaschene Preiselbeeren werden gekocht bis sie weich sind und allen Saft von sich gegeben haben. Der Saft wird dann durchgeseiht, auf 1 Liter Saft 800 g Zucker zusammengekocht, bis ein auf einen Teller gegebener Tropfen sofort erstarrt. Das Gelee wird in Gläser gefüllt und zugebunden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

8. **Quittengelee mit Marmelade.** Die reifen Quitten werden mit einem reinen Tuche abgerieben, in Schnitze geschnitten und mit soviel Wasser weichgekocht, daß solches darübergeht. Sind sie nun gut weich, so läßt man sie durch ein Tuch abtropfen. Auf $^1/_2$ Liter Saft nimmt man 1 Pfund Zucker, kocht beides zusammen in einer Messingpfanne, bis die richtige Dicke zu Gelee erreicht ist. Die abgetropften Quittenschnitze werden durch ein Haarsieb getrieben. Auf 1 Pfund Mark werden $^3/_4$ Pfund Zucker geläutert, die Quitten dazugegeben und unter rühren dickgekocht.

9. **Apfelgelee.** Unreife und gefallene Äpfel, auch rote, werden geteilt, gewaschen und mit Wasser weichgekocht, in ein Tuch geschüttet und abgetropft. Zu $^1/_2$ Liter Saft gibt man $^1/_2$ Pfund Zucker und 1 Stange Vanille, kocht den Saft, bis er steif wird, unter fleißigem abschäumen. Man läßt das Gelee verkühlen, füllt es in Gläser oder Steintöpfe, bindet diese gut zu und bewahrt sie an einem reinluftigen, trockenen Orte auf.

10. **Birnengelee** läßt sich auf dieselbe Weise zubereiten. Das zurückbleibende Mark gibt, durchgetrieben, und mit geläutertem Zucker (auf 1 Pfund Mark $^3/_4$ Pfund Zucker) unter stetem rühren gut steifgekocht (das Abschäumen nicht vergessen) eine sehr gute Marmelade. Bei Äpfeln kocht man nach Belieben etwas Vanille, bei Birnen ein wenig Sternanis mit.

11. **Kirschengelee.** Halb süße, halb saure Kirschen werden entstielt und entsteint und über Nacht in einer Schüssel zugedeckt stehengelassen. Der Saft wird dann ausgepreßt, solange er klar ist. Auf $^1/_2$ Liter Saft läutert man 350 g Zucker, gibt den Saft nebst einem Teil geschälter Kirschkerne dazu und kocht das Gelee etwa $^1/_4$ Stunde. Es wird dann durchgeseiht und in Gläser gefüllt.

C. Früchte in Essig.

1. **Heidelbeeren.** Die gelesenen und gewaschenen Heidelbeeren läßt man auf einem Sieb gut abtropfen. Auf 8 Liter Beeren läutert man 3 Pfund Zucker mit $^3/_8$ Liter feinem Weinessig zu einem dünnen Syrup, gibt die Heidelbeeren hinein