Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

5. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

5. Abteilung.

Zu Marmelade eingemachte Früchte (Konfitüre).

1709. Bemerkenswertes über die Marmeladen. Marmeladen sind dick eingekochte Früchte, die als Konfitüren und zum Füllen von Torten und Törtchen angewendet werden, auch zu anderm Backwerk, wo dickgekochtes Obst angewendet werden muß. Man bestreicht auch damit Bisquits- oder Sandmassen, welche zusammengerollt oder übereinander gelegt werden. Zu diesem Zweck sind die in der 4. Abteilung angegebenen Früchte nicht verwendbar, weil sie zu flüssig sind. Marmeladen müssen zum sogen. Breitlauf (Geleeprobe) siehe Nr. 1634 eingekocht werden.

1709a. Rhabarbermarmelade. 1 Kilogr. junger, womöglich roter Rhabarber, 1—1¼ Kilogr. Zucker, nach Belieben etwas Citronenschale und Saft. Die Rhabarber werden sauber gewaschen, geschält, in Stückchen geschnitten und samt den übrigen Zuthaten auf schwachem Feuer, unter stetem Umrühren zur Geleeprobe (siehe 1634) eingekocht.

Sehr zarter Rhabarber braucht nicht geschält zu werden.

Rhabarbermarmelade ist sehr gesund und wohlschmeckend, hält sich jedoch nicht so lange wie andere Obstmarmeladen.

Völlig ausgewachsener, im Mai und Juni geschnittener Rhabarber eignet sich am besten dazu.

1710. Kirschenmarmelade. 3 Kilogr. schwarze Kirschen, 2¼ Kilogr. Zucker. — Man koche den Zucker zum Faden, Zuckerwage 36° (siehe Nr. 1633a), schäume ihn gut ab, thue die ausgesteinten Kirschen hinein und koche sie ungefähr ½ Stunde unter Abschäumen, bis sie nicht mehr steigen und es keinen Schaum mehr gibt.

1711. Kirsch- & Himbeermarmelade. 1½ Kilogr. schwarze, 1½ Kilogr. saure Kirschen, 1½ Kilogr. Himbeeren, 2 Kilogr. Zucker. — Den Zucker, die ausgesteinten Kirschen und die Himbeeren koche man unter fleißigem Abschäumen auf schwachem Feuer zum Breitlauf (Geleeprobe) siehe Nr. 1634 und rühre während des Kochens beständig darin.

1712. Himbeermarmelade. 3 Kilogr. Himbeeren, 2 Kilogr. Zucker. — Der Zucker wird mit den erlesenen Himbeeren unter fleißigem Abschäumen und beständigem Rühren so lange gekocht bis sie auf einem zinnernen Teller gestehen (siehe Nr. 1634).

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1713. Brombeermarmelade. 3 Kilogr. Brombeeren, 2¼ Kilogr. Zucker. — Den Zucker koche man zum Faden, thue die Brombeeren hinein, koche sie unter beständigem Rühren und Abschäumen zur Geleeprobe, siehe Nr. 1634.

1714. Reineclaudesmarmelade. 3 Kilogr. Reineclaudes, 2¼ Kilogr. Zucker. — Die ausgesteinten Reineclaudes thue man in den zum Faden gekochten Zucker und koche sie zum Breitlauf, siehe Nr. 1634. — Die kleinen Reineclaudes können nicht geschält werden, große dagegen werden gebrüht und geschält, ehe man sie kocht.

1715. Mirabellenmarmelade. 3 Kilogr. Mirabellen, 1½ Kilogr. Zucker; sie werden wie obige gekocht.

1716. Zwetschgenmarmelade. 3 Kilogr. Zwetschgen, 1½ Kilogr. Zucker. — Den Zucker und die ausgesteinten Zwetschgen koche man unter Rühren und Abschäumen langsam zum Breitlauf (Geleeprobe) siehe Nr. 1634. Nimmt man mehr Zucker, so sind sie eher gut.

1717. Andere Art. 2 Kilogr. Zwetschgen, 1 Kilogr. Zucker. — Man brühe die Zwetschgen und schäle sie, setze sie mit dem Zucker auf das Feuer und koche sie langsam unter fleißigem Abschäumen und beständigem Rühren zum Breitlauf (Geleeprobe) siehe Nr. 1634. Eine größere Portion muß noch länger gekocht werden.

1718. Marmeladen von Hagebutten (Buttenmost). 3 Kilogr. Hagebuttenmark, 3 Kilogr. Zucker. — Den gestoßenen Zucker rühre man unter das Mark und stelle es, sobald es einige Minuten gekocht hat, vom Feuer, fülle es etwas abgekühlt in Töpfe oder Gläser, lege, wenn es erkaltet, eine in Kirschwasser getauchte Papierscheibe darauf und überbinde es mit Papier oder Blase.

Will man Buttenmost mit weniger Zucker, z. B. auf ½ Kilogr. Mark 250 bis 375 Gr. Zucker, einmachen, so muß es dem entsprechend länger kochen, verliert aber dann die schöne rote Farbe.

Um Buttenmost schön hellrot zu erhalten, rühre man unter ½ Kilogr. besonders dick durchgetriebenes Mark 500 bis 625 Gr. Staubzucker, ohne es zu kochen.

Um das Hagebuttenmark selbst zu bereiten, nehme man nicht zu reife noch harte Hagebutten, halbiere sie, kratze mit einem Messer die Kerne und den Pelz aus, wasche die Butten, fülle sie in einen Topf, gieße etwas Wasser daran, lasse sie zugedeckt während 8 bis 14 Tagen gähren, indem man täglich darin rührt und es nach dieser Zeit durch ein Haarsieb treibt. Vor dem Gebrauch wird das Butten-

most mit einem silbernen Eßlöffel aufgerührt, da sich die festeren Bestandteile etwas setzen.

1718a. Orangenmarmelade. 2½ Kilogr. gute, saure Äpfel, 2 Kilogr. Zucker oder noch besser 1¾ Kilogr. Zucker und 200 Gr. Glykose, der Saft von 2—4 guten Orangen, die nur leicht an Zucker abgeriebene Schale von 1—2 Orangen, je nach Geschmack und Liebhaberei.

Die Äpfel werden geschält und in Schnitze geschnitten, diese mit einem Trinkglas Wasser auf schwachem Feuer zu einem Brei gekocht, der Brei fein durchgetrieben und samt dem Zucker bereits zur Geleeprobe (siehe Nr. 1634) eingekocht. Nun wird der Orangensaft und Orangenzucker, sowie wenn säuerlich gewünscht noch 1 Eßlöffel Citronensaft beigefügt und alles zur Geleeprobe fertiggekocht. Es ergibt dies eine klare, hellgelbe, wohlschmeckende Marmelade, die gut nach Neujahr noch bereitet werden kann.

1719. Quittenmarmelade. 3 Kilogr. Quitten, 3 Kilogr. Zucker, 2 Nelken, 1 Citronenschale. — Man reibe mit einem Tuch das Wollige der Quitten ab, wasche sie, schäle sie, schneide die Kernhäute heraus, koche letztere in einer Messingpfanne samt den Schalen in ziemlich viel Wasser weich, worauf man alles durch ein Sieb in eine Schüssel abschüttet, in einer saubern Pfanne wieder auf das Feuer setzt und die Quitten nebst dem Zucker darin weichkocht. Diese ziehe man dann auf ein Sieb heraus, passiere die Brühe nochmals und lasse sie zu späterem Gebrauch stehen. Die Quitten treibe man durch ein Haar- oder Metallsieb, auf welchem das Steinichte zurückbleibt. Alsdann setze man den Saft wieder auf das Feuer und koche ihn zur Gallerte (Nr. 1634) ein, rühre das Quittenmark darunter und bringe es nochmals zum Breitlauf (Geleeprobe) siehe 1634. Nun fülle man sie in ein Glas oder Topf, lege Kirschwasserpapier darauf und überbinde sie mit Papier oder Blase.

1720. Quitten-Pâte (Brot). 2 Kilogr. Quitten (wenn die Quitten teuer sind, so können sehr gut ¼ bis ⅓ gute, saure Äpfel darunter gemengt werden, was der Pâte einen milden Geschmack verleiht), 1 Kilogr. gestoßener Zucker. — Man reibe den Quitten das Wollige mit einem Tuch ab, wasche sie, schäle und schneide sie in dicke Schnitze, von welchen man die Kerne ausschneidet. Die Schalen samt den Kernhäusern koche man in reichlich Wasser weich und ziehe sie dann heraus. Den Saft passiere man zu weiterm Gebrauch (siehe Gelee Nr. 1725) in eine Schüssel und stelle ihn bei Seite. Die Quittenschnitze werden mit so viel Wasser auf's Feuer gestellt, daß dasselbe knapp darüber zusammengeht. Nun werden die

Schnitze so weich gekocht, daß sie anfangen zu zerfahren und nur noch wenig Flüssigkeit vorhanden ist; dann treibe man sie durch ein Haar- oder Metallsieb, auf welchem alles Steinige zurückbleibt. Das durchgetriebene Mark setze man auf das Feuer, rühre 1 Kilogr. feingestoßenen Zucker darunter, fahre fort zu rühren bis sich die Masse so von der Pfanne löst, daß man auf den Grund sieht. Alsdann fülle man die Pâte in irdene Förmlein (worin man sie bis zum Gebrauch läßt) oder in ein Zwiebackblech. Andern Tags nimmt man letztere heraus, zerschneidet sie zu ziemlich langen dünnen Streifen und schlingt sie zu Schleifen, welche man während 8 Tagen auf einem großen Sieb in der Nähe des Ofens trocknet und sie dann mit zum Flug gekochtem Zucker kandiert. — Statt mit zum Flug gekochtem Zucker kandiert, können sie auch in gestoßenen weißen Zuckerkandel getaucht werden. — Oder die Pâte wird bis zum Gebrauch in weite Einmachgläser (dieselben müssen unten eher enger sein wegen dem Stürzen) gefüllt, beim Gebrauch dann herausgenommen, in 1½ bis 2 cm. dicke Scheiben geschnitten, welche auf Krystallzucker, gestoßenem weißem Zuckerkandel oder nur auf Hagelzucker gelegt werden. Nun werden mit kleinen Blechausstecher Förmchen ausgestochen, diese auf allen Seiten in den betreffenden Zucker getaucht, auf ein weißes Papier gelegt und während einigen Tagen an staubfreiem Orte getrocknet und wie anderes Konfekt zu Hypokras, Wein oder Cremen serviert.

6. Abteilung.

Früchten-Gelee (Gallerte).

1721. Himbeer-Gelee. Man presse frische Himbeeren durch ein Tuch, nehme zu ½ Kilogr. Saft, ½ Kilogr. Zucker, oder noch besser 450 Gr. Zucker und 50 Gr. Glykosenzucker*), koche es unter Abschäumen (etwa 20 Minuten) bis es gallericht ist, aufhört zu schäumen und auf einem Blechteller gesteht, dann stelle man die Gallerte in der Pfanne vom Feuer und fülle sie in gewärmte Gläser, decke sie lose zu, lasse sie über Nacht stehen und lege andern Tags, wenn sie fest genug ist, ein in Kirschwasser getauchtes Papier darauf und überbinde sie mit Pergamentpapier. Ist sie andern Tags nicht fest genug, so koche man sie noch mehr ein. Kocht man sie zu lange, so daß der Früchtensaft völlig ausgedämpft ist, so wird der Zucker noch allein seine Grade durchmachen. Ist dieser dann beim Bruch angelangt, so wird er in den Gläsern hart werden, doch aber noch die rötliche Farbe haben, bei Karamelle wird er ebenfalls hart sein, aber braunes Ansehen haben. Dieses gilt bei jeder Fruchtgelee.

*) Siehe genaue Anleitung über die Zubereitung der Gelee Nr. 1633a.