

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das allerneueste Pariser Koch-Buch

Strasburg, 1752

IV. Wie man die Marmeladen machen soll.

urn:nbn:de:bsz:31-69960

Zu merken ist, daß um diesen Teig recht gut zu machen, man ohngefähr drey viertel Pfund Zucker zu einem Pfund Quitten nehmen muß.

Und wenn man auch ein Pfund dazu thäte, so wäre der Teig darum nicht schlimmer.

Viertes Capitul.

Worinnen man zeiget, wie man die Marmeladen machen soll.

SEr von Marmelade sagt, der redet von einem Teig, welcher halb feucht angemacht ist, und den man mit den Baumfrüchten annacht, die einige Consistenz haben, dergleichen sind die Pflaumen, die Quitten, die Abricosen, &c. Die Marmeladen sind einem Zucker = Canditorey = Inspectori sehr dienlich und nöthig: Man macht sie aber überhaupt auf folgende Weise:

Wenn man eine Marmelade machen will, so muß man den Anfang damit machen, daß man die Baumfrüchte, woraus man sie machen will, im Wasser zum Feuer bringe und aufschwellen lasse, sodann ins kalt Wasser thue, wiederum nachdem sie wieder abgekühlet, in einem andern Wasser übers Feuer setze und so lange kochen lasse, bis sie weich werden, endlich durch ein Sieb treibe, und hernach in der Pfanne trockne: Wenn solches geschehen, laß set man so viel Zucker an Gewicht kochen, als der Baumfrüchte sind, bis er den Sud à cassé erlan-

erlanget, man thut alles zusammen und mischet es wohl unter emander, setzt es zum Feuer, bis man siehet, daß es anfangen will zu kochen; alsdenn richtet man seine Marmelade an, und trägt sie auf, oder trocknet sie, um einen Teig daraus zu machen

Nach diesem allgemeinen Begriff kan man sich ganz sicherlich unterfangen Marmeladen zu machen, wenn man besonders dasjenige dargegen hält, was man im vorhergehenden Capitul davon gesagt hat, in massen die Marmeladen der Grund sind zu den Teigen von Baumfrüchten, die man zum essen macht. Es ist nur noch übrig, daß wir ins kleine sehen, ob nicht ein jedes Obst etwas besonders erfordert.

Marmelade d'Abricots verds.

Mermelade von grünen Abricosen.

Weil wir oben pag. 223. in dem Articul von dem Teig, den man aus dieser Frucht macht, schon angezeigt haben, wie man den Anfang damit machen muß, so ist es nicht nöthig, daß man es hier wiederhole. Nachdem man alles wohl beobachtet, was daselbst angezeigt worden, bis man den Zeug durch das Sieb getrieben, nimmt man die Marmelade, thut sie in eine Pfanne, läffet sie über dem Feuer trocknen, indem man sie fleißig unrühret, und auf allen Seiten umwendet, bis alle Feuchtigkeit sich heraus ziehet, und sie anfängt sich an die Pfanne zu hängen.

Wenn solches geschehen, so lasset euren Zucker

Der à caffè sieden, thut eure Marmelade hinein, mischet alles wohl untereinander, und wenn es will anfangen zu sieden, so ist die Marmelade fertig.

Avertissement.

Man würde von denen verschiedenen Marmeladen allhier weitläufiger handeln, wenn man es für nöthig erachtete; weilen aber, was man davon gesagt, schon hinlänglich ist, und um darinnen wohl fortzukommen, man allezeit gleich anfangs die Baumfrüchte so lange sieden läffet, bis sie zur Marmelade werden, die man durchtreibet, und oberwehnter massen ausmacht; als will man hier weiter nichts erinnern, als daß man die grünen Mandeln, und die gelben Abricosen, die man wie die grünen Abricosen macht, auch also vorstellen kan.

Marmelade d'Abricots jaunes.

Marmeladen von gelben Abricosen.

Man nimmet recht zeitige Abricosen, man kocht sie im Zucker à perlé, man schäumet sie wohl ab, hernach thut man sie vom Feuer, und läffet sie kalt werden, um sie zum andern mal aufs Feuer zu setzen.

Wenn solches geschehen, so nehmet die Abricosen, aus welchen ihr, ehe ihr sie kochen laisset, die Steine gethan, leget sie aus, und laisset sie hernach trocknen, bis sie keine Feuchtigkeitszeit mehr von sich geben.

Hiernächst laffet ihr euren Zucker à caffè sieden;

den; das erste mal daß ihr eure Abricosen kochen laßet, müßet ihr ein Pfund Zucker zu dritthalb Pfund Abricosen haben; und das andere mal anderthalb Pfund Zucker zu dritthalb Pfund Abricosen, und wenn alles wohl vermengt ist, macht man die Marmelade oberwehnter massen fertig.

Was die Pflaumen, Birn und Aepfel, Kirsch, Stachelbeeren, Himbeeren und Pflirsing betrifft, werden dieselben gemacht, wie man es in dem allgemeinen Begriff, den man vom Marmeladen-machen gegeben, angezeigt hat.

Wenn man die Marmeladen in Töpfen angerichtet hat, muß man sie allezeit mit Zucker bestreuen; solches erhält sie. Nur die Marmelade von grünen Abricosen und grünen Mandeln läßet sich nicht aufheben, weil sie gerne fett wird, darum trocknet man dieselben.

Die Marmeladen von Pomeranzen-Blüthen und Citronen candiren sich bald, wenn sie wohl verfertiget sind; es ist aber nur ein gut Zeichen.

Die Marmeladen sind sehr dienlich zu Törten und andern dergleichen Sachen, worauf ein geschickter und sinnreicher Zucker-Canditoren-Inspector, der sein Handwerk wohl versteht, verfallen kan.

Fünftes