

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das allerneueste Pariser Koch-Buch

Strasburg, 1752

XI. Von verschiedenen Sorten von Sultzen oder Gallereyen.

urn:nbn:de:bsz:31-69960

Nehmet Quitten, schneidet sie in Stücken, scheelet sie, und thut die Körner heraus. Zu sechs Pfund Quitten nehmet zwey Pfund Zucker, der à callé gesotten ist. Thut eure Quitten hinein, und lasset alles zusammen sieden, bis es zur Marmelade wird. Treibet alles durch ein Haar-Sieb, und was durchgetrieben ist, nehmet ihr zu eurer Quitten-Lattweg.

Wenn solches geschehen, so lasset noch vier Pfund Zucker à perlé sieden, thut den durchgetriebenen Zeug darein, und wenn nach einigem Sieden der Syrup wieder in eben solchen Sud kommt, so thut eure Quitten-Lattweg vom Feuer, schäumet es ab, und richtet es ganz warm an, entweder in Schachteln, oder in kleine Häfen. Um diesem Quitten-Lattweg eine schöne Farb zu geben, könnet ihr von der präparirten Cochenille drein thun.

Eilftes Capitul.

Von verschiedenen Sorten von Sultzern
oder Gallereyen.

Szine Sultz, Gallert oder Gallrey, ist eigentlich ein Obst-Saft, welcher unter dem Kalt werden dick wird. Man macht verschiedene Sorten davon. Sie sind zur Auszierung des Nach-Tisches sehr dienlich, und man greist die Sache folgender Massen an:

Gelee

Gélée de toutes sortes de fruits.

Gallrey von allerley Baumfrüchten.

Nehmet welcherley Baumfrüchte als euch beliebet; schneidet sie in Stücken, und lasset sie mehr oder weniger im Wasser kochen, nachdem sie hart oder weich sind. Wenn sie gekocht sind, so treibt sie durch ein weißes und starkes Tuch, und ziehet daraus so viel decoction als ihr könnet. Thut die decoction in eine Pfanne mit einem halben Maas Wasser und einem Pfund Zucker. Lasset alles zusammen kochen, bis eure Gallert ganz formirt ist, welches ihr daran erkennen werdet, wenn ihr von eurer Composition in einen Löffel nehmet, und indem ihr selbigen umstürzet, der Zeug Stückweise davon herab fällt, nicht aber als ein Faden herab fließet. Ihr könnet auch davon auf einen Teller thun, und zusehen, ob sie nicht fließet. Wenn sie also gekocht ist, so thut sie vom Feuer, und richtet sie an.

Zu merken ist, daß allerhand rothe und grüne Gallereyen zugedeckt und bey gelindem Feuer kochen müssen. Die weiße aber bey starkem Feuer und aufgedeckt kochen muß.

Auch ist zu merken, daß die Quitten mehr Zucker erfordern, als die andern Früchte.

Wir haben schon angezeigt, wie man die Quitten-Lattweg von Orleans machen muß, welches die Quitten-Gallert ist.

280 Von verschiedenen Sorten Gallerten.

Gelée de Groseilles.

Gallert von Stachelbeeren.

Nehmet Stachelbeeren, presset sie aus, und sayet sie durch ein Salvet. Messet den Saft, den ihr daraus ziehet; und zu einem halben Maas thut drey viertel Pfund Zucker. Lasset es kochen, mischet alles unter einander und lasset es auch zusammen kochen. Ihr werdet erkennen, daß eure Composition gekocht ist, wenn ihr davon auf einen Teller thut, und sehet, daß sie sich aufheben läßt, ohne daran zu kleben.

Auf eine andere Weise.

Nehmet so viel Baumfrüchte als Zucker, der à cassé gefotten ist; Lasset sie sieden, bis sie nicht mehr schäumen, und bis euer Syrup zwischen filé und perlé ist.

Wenn solches geschehen, so lasset eure Stachelbeeren auf einem recht feinen Sieb austropfen, ohne sie allzusehr auszupressen. Wenn sie ausgetropft haben, so nehmet den Saft davon, thut denselben in eine Pfanne, lasset ihn einen Wall thun, schäumet ihn ab, und traget sie davon.

Gelée de Grenades.

Gallert von Granat-Aepfeln.

Man macht sie wie die vorige. Man hat aber dabey zu mercken, daß ehe man die Gallereyen wegträgt, man einen kleinen Schaum weg

Von verschiedenen Sorten Galerten. 281
weg thun muß, der darüber stehet, damit sie desto reiner sind.

Gelée d'Epine-Vinette.

Gallert von Saurach.

Um selbige wohl zu machen, muß man dasjenige beobachten, was bey der Gallert von Stachelbeeren erinnert worden.

Gelée de Framboises.

Gallrey von Himbeeren.

Man macht sie wie die von den Stachelbeeren. Nur dieses ist dabey zu mercken. Wenn eure Stachelbeeren gekocht sind, und ihr sie obgedachter massen durchgetrieben, so thut ihr eine oder zwei Hand voll Himbeeren darunter, nachdem man viel oder wenig machen will. Will man sie von lauter Himbeeren machen, so nimmt man vier Pfund Himbeeren, zwey Pfund Stachelbeeren, und fünf Pfund Zucker, und beobachtet dabey, was bereits erinnert worden.

Gelée de Verjus.

Gallert von unzeitigen Trauben.

Nehmet unzeitige Trauben, und lasset sie im Wasser einen Wall thun. Saiget sie durch ein grobes Tuch. Lasset Aepfel kochen; menget die decoction davon unter euren Trauben-Saft, und machet das übrige obgedachter massen fertig.

G 5

Aver-

Avertissement.

Man muß die Trauben zubereiten, wie zum einmachen; wir haben es schon an seinem Ort gesagt. Wenn solches geschehen, setzt vielen Zucker à perlé zu, thut eure unzeitige Trauben hinein; laffet sie sieden, bis der Syrup perlé wird, treibet sodann alles durch ein feines Haarsieb, und hebtes auf. Es muß so viel Zucker als Frucht seyn. Diese Manier ist besser als die vorhergehende.

Gelée de Cerises. Gallert von Kirschen.

Man macht sie wie die von unzeitigen Trauben.

Auf eine andere Weise.

Nehmet schöne wohlzeitige Kirschen, thut sie in ein weiß Tuch, und presset den Saft heraus; nehmet so viel Zucker an Gewicht, welchen ihr à callé sieden laffet, thut euren Kirschen-Saft hinein; Lasset ihn sieden, und schäumet ihn wohl ab. Lasset ihn sieden, bis er den Sud zwischen liffé und perlé erreicher, welches der gewöhnliche Sud zur Gallert ist.

Man erkennet noch, daß sie fertig ist, wenn man etwas davon auf einen Teller tropfen läßt, und die Tropfen, wenn sie kalt worden, aufheben kan, ohne daß sie daran kleben. Um dieser Gallert eine Farb zu geben, thut man wohl, wenn man Stachelbeeren-Saft darunter mischet.

Gelée

Gelée de Pommes.

Gallert von Aepfeln.

Macht eine Decoction von Aepfeln, sayet sie durch ein Salvet; zu einem halben Maas von dieser Decoction thut drey viertel Pfund Zucker à cassé, und so nach Proportion des übrigen. Lasset hernach alles zusammen sieden, so das der Syrup durch ein gelindes Rothen den Sud zwischen liffé und perlé erreichet, und schäumet es wohl ab.

Wenn man seine Gallert roth färben will, so muß man sie zugedeckt sieden lassen, und entweder rothen Wein oder präparirte Cochenille darzu thun. Sehet den Articleil von der Orleans Quitten-Lattweg, p. 277.

Die Gallert von Reinetten Aepfel muß weiß seyn, darum decket man sie nicht zu.

Gelée de Coins. Gallert von Quitten.

Macht gleichfalls eine Decoction von euren Quitten, und lasset sie auch ein wenig roth werden. Presset sie durch ein Salvet, und thut sie in den Zucker, wie die andern.

Oder nehmet wahr, was man bey der Quitten-Lattweg von Orleans gesagt hat, so eine rechte Gallert ist.

Gelée de Grofeilles verdes.

Gallert von grünen Stachelbeeren.

Man muß gleich die Stachelbeeren zubereiten, wie die, so man einmachen will: das ist, man muß

muß die Körner heraus thun, sie über dem Feuer ins Wasser thun; wenn sie in die Höhe steigen, sie vom Feuer thun, und kalt werden lassen. Sie sodann in ein anderes Wasser thun, und sie bey gelindem Feuer wieder grün werden lassen, bis sie weichlich werden.

Wenn solches geschehen, so muß man Zucker besonders haben, der schon gesotten ist; zu einem Pfund Zucker so viel grüne Stachelbeeren. Lasset alles zusammen sieden, und schäumet es wohl ab, bis sie à perlé werden; treibet sie alsdenn durch ein feines Sieb, und hebt den Saft auf, der davon abtropft. Dieses Liqueur wird dick, indem es kalt wird.

Zwölftes Capitul.

Von trockenem Confect.

Die Früchte, welche man trocken einmacht, haben in der Zucker-Canditorey einen grossen Vortheil. Es ist nicht nöthig, daß man hier von dem Vergnügen etwas sage, welches man bey deren wirklichem Gebrauch genießet. Selbiges läset sich von selbst sattfam empfinden, und solches ist schon hinlänglich ihr Verdienst vest zu gründen. In Ansehung des andern Nutzens, wird das trockene Confect zu allen Zeiten aufgetragen, es schicket sich auf alle Jahreszeiten, und thun vornehmlich eine ansehnliche Hülfe, zu der Zeit,
da