

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

176. Pflaumen-Dunstobst

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

den. Aus dem Wasser werden sie erst herausgenommen, wenn dieses ganz erkaltet ist, was ebenfalls langsam erfolgen muß und nicht etwa durch Zugießen kalten Wassers beschleunigt werden darf.

174. **Stachelbeeren.** Zu $\frac{1}{2}$ Liter kleiner, nicht ganz reifer Stachelbeeren ist $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser erforderlich; das Ganze wird in ein Glas von ungefähr $\frac{1}{8}$ Liter Inhalt getan und 1 Stunde gekocht.

175. **Reineclauden.** Zu einem Schock nicht ganz reifer Reineclauden sind bis 2 Pfund Zucker und 1 Liter Wasser erforderlich und 5 Gläser von $\frac{3}{4}$ Liter Inhalt. Die Reineclauden dürfen höchstens $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

176. **Pflaumen.** Zu einem Schock ungeschälter, ausgesteinter, nicht zu reifer Pflaumen sind erforderlich: $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit $\frac{3}{8}$ Liter Wasser und 2 Gläser von $\frac{3}{4}$ Liter Inhalt. — Zu einem Schock geschälter, aber nicht ausgesteinter Pflaumen sind ebenfalls $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit $\frac{3}{8}$ Liter Wasser sowie 2 Gläser von $\frac{1}{2}$ Liter Inhalt erforderlich. — Gekocht werden beide Sorten Pflaumen $\frac{1}{2}$ Stunde. Das Schälen derselben wird dadurch erleichtert, daß man sie ungefähr 5 Minuten in kochendes Wasser legt; die Schale läßt sich hernach leicht ablösen. Geschälte Pflaumen auszusteinen, empfiehlt sich nicht, weil sie sonst musig werden.

177. **Kirschen-Gelee mit Himbeeren.** Man nehme 280 Gr. süße Kirschen, die entfernt werden, und 560 Gramm schöne Himbeeren, koches dies zusammen auf gelindem Feuer, treibe es durch ein Haarsieb und gebe zu dem Saft $\frac{1}{2}$ Pfund geläuterten Zucker, setze dann alles wieder aufs Feuer und lasse es kochen, bis es sich hoch aufbläht. Hierauf läßt man das Gelee erkalten und bewahrt es gut in luftdicht verschlossenen Gläsern.

178. **Quitten-Marmelade.** Gleichviel reife Quitten, Äpfel und Birnen durcheinander werden rein gewaschen, in Wasser weich gekocht, dann aus dem Wasser genommen und abgeschält, auf dem Reibeisen gerieben und durch ein Sieb gedrückt. Die Schalen der Quitten werden in Wasser gekocht und das Wasser zum Zuckerläutern verwendet, was ihm eine schöne Farbe gibt. Auf 560 Gramm Mark läutert man 560 Gramm Zucker, in welchem man das Mark unter fleißigem Umrühren kochen läßt, bis der Zucker eine schöne rote Farbe hat.