

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1862

No 75. Quitten einzumachen

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

Sind sie 8 oder 14 Tage gestanden, so kann man sie auf einen Durchschlag abgießen, den Saft abtropfen lassen, sie zwischen Papier in Kästchen oder Schachteln ordnen und trocken verwahren.

N^o 73. Pfirschen in Brantwein.

Laß schöne, fast aber doch nicht ganz reife Pfirschen im kochenden Wasser (ungefähr 24 Stück auf einmal) so lange, bis sich die Haut abziehen läßt; thue sie in frisches Wasser, ziehe die Haut ab, laß sie in geläutertem Zucker 3 bis 4mal dick aufwallen, schäume sie wohl ab und thue sie in ein irdenes Geschirr. Folgenden Tag gieß den Zucker etwas stärker gekocht warm darüber und den dritten Tag koche die Pfirschen mit dem Zucker einigemal auf; sind sie kalt, so ordne sie in gläserne Büchsen. Rühre so viel Franzbrantwein als Syrup wohl untereinander, gieß ihn über die Pfirschen und verbinde sie mit Blase oder feuchtem Pergament.

N^o 74. Histen-Mark.

Schneide sehr reife Histen voneinander, nimm die Kerne heraus, thut erstere in ein hölzernes Gefäß und rühre sie täglich etlichemal herum; sind sie trocken, so treib sie durch ein Haarsieb, läutere und koche zu 1 Pfund Mark 1 Pfund Zucker zum Flug, rühre ihn nach und nach unter das Mark und laß es erkaltet etliche Tage stehen, rühre es aber täglich herum, fülle es in Büchsen und bedecke es sogleich mit Papier nach der Größe der Büchsen geschnitten.

N^o 75. Quitten einzumachen.

Schneide und schäle schöne große und reife Birnquitten die nicht steinig sind, in 4 oder 6 Theile und den Grieb heraus; blanchire sie im frischen Wasser mit wenigem gestoßenen Alaun vermischt bei gelindem Feuer, doch nicht zu weich, lege sie auf ein Sieb und bedecke sie mit einer Serviette, bis auch die übrigen blanchirt sind; erkaltet laß sie in dünn geläuterten Zucker einigemal bei gelindem Feuer aufkochen und ordne sie in ein irdenes Geschirr.

Den folgenden Tag gieß den etwas stärker gekochten Zucker kalt darüber, den dritten Tag gieß den zum Faden gekoch-

ten Zucker ebenfalls kalt darüber; den vierten Tag schütte sie auf den Durchschlag, koche den Saft nebst Zusatz von geläutertem Zucker zur starken Perle, laß die Quitten einigemal damit aufkochen, wohl abgeschäumt lege sie in Büchsen und erkaltet verwahre sie.

Anmerkung. Die Birnquitten sind zum Einmachen die besten.

N^o 76. Quittengelee.

Reib das Wollichte mit einem Tuch von den Quitten ab, mache die Büxen heraus, schneide ste in federkieldicke Stücke blanchire sie, doch nicht zu weich damit sie nicht markig werden; gieß das Wasser ab und bedecke sie mit Tuch, damit sie warm bleiben. Zwänge den Saft durch ein Leinentuch mittelst der Presse heraus, laß zu 1 Pfund Saft 1 Pfund feinen Raffinadezucker in der Gelee schmelzen, koche dann beides bei etwas starkem Feuer zur Gelee und wohl abgeschäumt fülle sie in Büchsen oder gewärmte Gläser. Man kann auch den Saft in zum Bruch gekochten Zucker zur Gelee kochen lassen; die Gelee darf aber nicht zu lange kochen lassen sonst wird sie zähe.

N^o 77. Rothe Quitten-Gelee.

Die Rothe Quittengelee wird mit wenigem Tournesol gefärbt, welchen man sogleich mit dem Zucker in den Saft einigemal aufkochen läßt und sodann ausdrückt. Man kann auch die Schale von einer Zitrone damit kochen lassen, welches der Gelee einen guten Geschmack giebt.

N^o 78. Quitten-Marmelade.

Koche die Quitten ganz weich, schabe das Mark ab, reib es durch ein Haarsieb, läutere und koche zu 1 Pfund Mark 1 Pfund Zucker zum Flug, rühre ihn nach und nach unter das Mark, laß die Marmelade einigemal unter stetem Herumrühren aufkochen, fülle sie in Büchsen, drücke sogleich ein Papier darauf und wenn sie kalt sind so verwahre sie.