

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 76. Quittengelee

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

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.