

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

1006. Himbeer-Gelee

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

Zucker abgeschüttet, etwas dicker gekocht, dann die Feigen etwas mitgekocht, den dritten Tag wieder abgeschüttet, und etwas Zusatz von Zucker mit den Feigen ein paarmal aufgekocht, die Feigen heraus gethan, dann der Zucker zum starken Faden gekocht, wenn er erkühlt ist über die Feigen gegossen. Auf 1 Pfd. Frucht 1 Pfd. Zucker.

1003. Kirschen mit Johannesbeer- und Himbeersaft. — 4 Pfd. Zucker wird mit 1 Schoppen Wasser, 1 Schoppen Himbeersaft und 1 Schoppen Johannesbeersaft zu einem nicht sehr dicken Syrup gekocht, sehr wohl verschäumt, dann 7 Pfund ausgesteinte schwarze süße Kirschen und 3 Pfd. ausgesteinte Sauerkirschen dazu gethan, und so lang recht langsam gekocht, bis der Syrup daran ganz dick ist, dann in ein Geschirr gethan, wenn es erkaltet ist, aufbewahrt.

1004. Herzkirschen. — 1 Pfd. Zucker wird geläutert und gut verschäumt, dann 2 Pfd. ausgesteinte Herzkirschen dazu gethan, nebst Citronen- oder Drangenschalen, dann eine Stunde gekocht, hernach heraus gethan. Den andern Tag werden sie wieder ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, bis der Syrup ganz zäh ist, die Schalen kann man beim Einfüllen in das Glas dabei lassen, weil sie den Kirschen immer einen guten Geschmack mittheilen.

1005 Feine Himbeer-Marmelade. — Man zerdrückt recht zeitige gut erlesene Himbeeren sehr stark, treibt sie durch ein Haarsieb, nimmt dann auf einen Schoppen davon $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, läutert ihn mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser, thut die Himbeeren dazu, kocht es unter währendem Abschäumen ganz langsam, bis ein Tropfen davon auf einem Teller gesteht, füllt es dann ziemlich erkaltet in Gläser.

1006. Himbeer-Gelee. — Man zerdrückt ebenfalls recht zeitige Himbeeren recht gut, preßt den Saft durch ein Tuch, und läßt ihn 24 Stunden stehen.

Dann wird auf einen Schoppen Saft 1 Pfund Zucker genommen; der Zucker wird mit Wasser geläutert, dann der Saft dazu gethan, sehr langsam gekocht und gut verschäumt, dann noch so lang gekocht, bis er gut gesteht, und gleich in die dazu gehörigen Gläser gefüllt. Auch muß man acht geben, wenn man den Saft abschüttet, daß nicht das Trübe, welches sich am Boden befindet, darunter kommt, weßwegen man ihn ja noch einige Zeit stehen läßt, damit es sich setzt.

1007. Gelberüben-Marmelade. — Es werden gelbe Rüben, welche recht zart, aber doch groß sind, geschält, dann in Wasser weich gekocht. Wenn sie erkaltet sind durch ein Haarsieb gedrückt. Alsdann wird auf 1 Pfd. von diesem Mark 20 Loth Zucker genommen. Derselbe mit Wasser zu einem starken Syrup gekocht, Zitronensaft darein gedrückt, und etwas äußerst fein verwierte Zitronenschale, dann die Gelberüben darein gethan, recht gut mit einander durchgekocht, bis die Rüben recht glänzend aussehen, dann vom Feuer gethan und nach Belieben in Gläser oder ein sonstiges Geschirr gefüllt, mit in Branntwein angefeuchtem Papier belegt und wie andre Confitur aufbewahrt.

1008. Aprikosen-Marmelade. — Sehr reife Aprikosen werden entzwei gebrochen, der Stein aufgeschlagen, die Kerne davon in einem Mörser mit etwas Zucker so fein als nur möglich gestoßen. Die Aprikosen werden sammt den gestoßenen Kernen in ein Haarsieb gethan und durchgetrieben. Auf 1 Pfd. Mark wird 1 Pfd. Zucker geläutert und gekocht, bis er Fäden zieht, dann das Mark hinein gethan, und unter beständigem Rühren gekocht, bis man sieht, daß sich Beides mit einander recht gut vermischt hat, dann vom Feuer gethan, und noch eine Weile darin gerührt, und, wenn es erkaltet ist, in Gläsern aufbewahrt. Man kann diese Marmelade auch nur mit der Hälfte Zucker machen, dann ist sie aber natürlich nicht so fein, und hält sich auch nicht so gut.