

# **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**

1026. Quitten-Schnitze

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

Syrup ganz dick, so werden die Schnitze hinein gethan, bis es kocht, dann ein Ball darüber gehen lassen, und gleich heraus in die Schüssel gethan, wenn es erkaltet ist in Gläser gefüllt. Sollte über eine Zeit der Syrup wässerig werden, so wird er noch einmal abgeschüttet und ein wenig gekocht.

1027. Quitten, Gelee. — Die Quitten werden mit einem Tuch recht sauber abgerieben, dann in kleine Stücke sammt den Schelfen und Kernen geschnitten, Wasser daran geschüttet, bis es darüber geht, läßt es dann kochen, bis die Quitten weich sind. Hernach schüttet man alles in ein Tuch; läßt es ohne daran zu drücken durchlaufen. Dann wird auf  $2\frac{1}{2}$  Schoppen Saft 2 Pfd. Zucker genommen, dieser mit dem Saft aber nur ganz langsam gekocht, bis ein Tropfen auf einem Zinnteller gesteht. Das Verschäumen muß man nicht außer Acht lassen.

1028. Quitten-Käse. — Man schält schöne Quittenbirnen recht gut ab, schneidet sie entzwei, und macht die Kerne heraus, setzt dann alles mit einander auf Feuer, und läßt es kochen, bis die Birnen recht weich sind, welche man dann heraus nimmt, das andre aber durch ein Haarsieb gießt; ist dieß geschehen, so werden die Birnen, indem man die Schelfen aus dem Haarsieb gethan hat, gut durchgetrieben. Auf 1 Pfd. Mark wird  $\frac{3}{4}$  Pfd. Zucker genommen, dieser mit 1 Schoppen von dem Wasser, worin die Schelfen gekocht worden, geläutert, der Syrup ziemlich kurz und dick eingekocht, dann das Mark nebst ein wenig gestoßenen Nelken und Zimmet dazu gethan, und so lang gekocht, bis es sich vom Geschirr ablöset wie ein gebrühter Teig, dann wird es in lange Formen, welche mit ein wenig süßem Mandelöl ganz leicht ausgestrichen sind, gegossen, und darin steif werden lassen, hernach heraus gethan, und in einem in Kirschenwasser getauchten Papier eingewickelt und gut aufbewahrt.

1029. Quitten, Marmelade mit Aepfel.