

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach
bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung**

Straßburg, 1822

Confekt

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

man thut sie dann in Töpfe, läßt sie kalt werden; schneidet runde Stückchen Papier, taucht sie in Brandwein, legt sie darauf und bindet sie mit einem andern Papier zu.

48. Gallerte von Quitten.

Man nimmt schöne gelbe Quitten, wäscht sie sauber, schneidet sie in 4 Theile, nimmt die Kernen heraus, stellt sie aufs Feuer, und gießt Wasser daran daß es darüber geht; wenn sie gut gekocht sind, so thut man sie in ein Haarsieb, drückt den Saft gut heraus, passirt ihn durch ein wollen Tuch und meßt ihn; nimmt hernach eben so viel Zucker, den man au Cassé kocht (siehe Cassé), thut den Quitten-Saft dazu, rührt es mit dem Schaumlöffel herum; wenn die Gallerte à la Nappe ist (siehe à la Nappe), so nimmt man sie vom Feuer, und wenn sie kalt ist, so füllt man sie in Töpfe.

49. Gallerte von Aepfeln.

Man nimmt gute Renetten, schneidet sie in 4 Theile, nimmt die Kernen und das Herz heraus, schält sie auch, daß sie eine schöne Farbe bekommen; und gießt Wasser in eine Office-Pfanne, daß es über die Aepfel hinaus geht, wenn sie zu Marmelade gekocht sind, so thut man sie auf ein sehr feines Haarsieb, läßt den Saft durchlaufen, passirt ihn durch ein wollen Tuch, meßt ihn, und nimmt hernach eben so viel Zucker au Cassé (siehe au Cassé), rührt stets mit dem Schaumlöffel darin, daß er nicht steigt; wenn die Gallerte à la Nappe ist (siehe à la Nappe), so thut man sie vom Feuer, läßt sie kalt werden, und füllt sie in Töpfe, die man den folgenden Tag zubindet. Man kann diese Gallerte auch rosenfarbig machen, wenn man Cochenille, mit doppeltem Rosen-Wasser vermengt, dazu thut.

Confekt.

50. Confekt von Johannis-Beeren.

Man nimmt 3 Quart schöne rothe Johannis-Beeren, und ein Quart weiße, beert sie gut ab, thut sie in einen Office-Kessel, mit einem Glas voll Wasser, und läßt sie etliche Male aufsieden; thut sie dann auf ein Haarsieb, und treibt den Saft zweymal durch,

daß er schön hell wird; nimmt hernach eben so viel Zucker als man Saft hat, den man auf den Grad au Cassé einkochen läßt (siehe Cassé), gießt den Saft dazu, läßt es etwa eine Viertelstunde mit einander kochen; ist es gut verschäumt, so läßt man es kalt werden und füllt es in Töpfchen. Man kann den Zucker auch ganz roh dazu thun, aber gut verschäumen: probirt die Gallerte auf einem Teller ob sie dick genug ist; nimmt hernach nur drey Vierling Zucker zu einem Pfund Saft: es muß aber länger kochen und gut verschäumt werden; nimmt man aber Cassonade-Zucker, so muß er vorher geläutert werden.

51. Confekt von Kirschen.

Man schneidet die Stiele von den Kirschen und nimmt die Steine heraus; nimmt zu einem Pfund Kirschen ein Pfund Zucker, oder nur 3 Vierling; läßt es kochen wie die Johannis-Beeren, verschäumt es gut, läßt es kalt werden und thut es in die Töpfchen.

52. Confekt von Trauben.

Man nimmt gute reife Trauben und etwas frisch getrotteten Most, läßt es mit einander kochen, und treibt es dann durch ein Haarsieb; schüttet es wiederum in den Kessel und läßt es 8 bis 10 Stunden kochen; die Quitten und anderes Obst, das man dazu thut, muß besonders gekocht werden, sonst würde es verkochen; der Most und der Saft müssen auf ein Quart einkochen; man muß es aber sorgfältig mit einer Spatel oder mit einem neuen Kochlöffel herum rühren; man nimmt zuweilen davon auf einen Teller, um zu sehen ob es dick genug ist, und läßt es dann im Kessel ruhen: thut es in steinerne oder porzellanene Töpfe und stellt es in einen lauen Backofen; thut es hernach in kleine Töpfchen und bewahrt es an einem trockenen Ort auf.

Früchte in Brandwein einzumachen.

53. Abrikosen im Brandwein.

Man nimmt schöne Abrikosen, die nicht zu reif sind, thut sie in einer Office-Pfanne in kaltes Wasser, und setzt sie zum Feuer; wenn das Wasser anfängt zu sieden und die Abrikosen oben