

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung

Straßburg, 1822

Gallerte (Gelée) von Fruechten

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

ander in eine Office - Pfanne mit Wasser; ist alles in der Pfanne, so thut man den Saft von einer Citrone dazu, setzt es zusammen aufs Feuer, rührt es mit einer Spatel herum; wenn die Pomeranzenblüthe auf dem Finger nachgibt, so nimmt man sie weg, thut sie auf ein Tamis, gießt von Zeit zu Zeit frisches Wasser darüber, bis sie kalt ist; stößt sie hernach in einem Mörser, bis sie zu Teig ist, schüttet dann den Zucker darauf, wenn er au petit Boulé ist (siehe Zucker au petit Boulé); läßt dieses mit einander kochen, thut etwa ein Pfund Gallerte von Aepfeln dazu; rührt alles unter einander und thut sie in Töpfe.

45. Marmelade von Kenekloden.

Man nimmt 6 Pfund reife Kenekloden und 4 Pfund Zucker, schneidet die Kenekloden in eine Schüssel, treibt sie durch ein Siebcken mit einem Stößel, läßt es hernach gut einkochen, damit die wässerigten Theile davon kommen, thut den Zucker dazu, der au petit Cassé gekocht ist, läßt es mit einander kochen bis es Gallerteartig wird; thut die Marmelade dann in Töpfe wie die andern.

46. Marmelade von Mirabellen.

Man bereitet sie auf die nemliche Art wie die Kenekloden: nur mit dem Unterschied, daß man zu den Mirabellen, ein Pfund Obß und ein Pfund Zucker nimmt; läßt sie kochen und thut sie in Töpfe.

Gallerte (Gelée) von Früchten.

47. Gallerte von Johannis - Beeren.

Man nimmt ein Quart Johannis-Beeren und ein Achtel Himbeeren; thut alles aufs Feuer, mit einem Schoppen Wasser, rührt es mit einer Spatel gut herum, daß es nicht anhängt; sind sie gut aufgesprungen, so treibt man sie durch ein Haarsieb welches man über eine erdene Schüssel stellt, drückt den Saft recht aus und läßt ihn durch ein wollen Tuch laufen; ist dieses geschehen, so wiegt man eben so viel Zucker dazu als man Saft hat, der Zucker muß aber im Grad au Cassé gekocht seyn, und rührt es beständig mit einem Schaumlöffel; sobald die Gallerte auf dem Schaumlöffel den Grad à la Nappe hat, so ist sie gut;

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,