

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Straßburg, 1822

Marmelade

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

mite, wenn sie vorher geschält und die Kernen heraus genommen worden sind; nimmt dann anderthalb Märrichtlöffel voll Syrup, 4 Löffel voll Wasser und rothen Wein, läßt es 2 Stunden langsam kochen, auch länger wenn es seyn muß, und richtet sie in ein Gefäß an; wenn der Syrup zu dünn ist, so läßt man ihn einkochen.

37. Compote von gebratenen Birnen.

Wenn man eine Compote von Birnen hat, die schon servirt worden, so legt man die Birnen trocken auf eine weiße Serviette, thut 5 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker in eine Office-Pfanne, legt die Birnen darauf und stellt sie aufs Feuer; wenn der Zucker etwas gelb wird, so nimmt man sie vom Feuer, ordnet sie in Gefäße, und gießt den Syrup, wenn er schön braun ist, darüber.

38. Compote von Quitten.

Man schneidet 6 Quitten in der Mitte entzwey, nimmt die Kernen heraus, brüht sie ab und schält sie; thut leichten Syrup mit einer Citrone in die Pfanne, die Quitten dazu, läßt alles mit einander kochen; thut sie in ein Gefäß und schüttet etwas dicken Syrup darüber.

39. Compote von Pfirsichen.

Man nimmt 6 schöne Pfirsiche, thut sie in eine Pfanne, in welcher 3 Quart siedendes Wasser ist, läßt sie 4 oder 5 Mal aufsieden, sieht ob die Haut leicht davon geht: thut sie ein wenig in frisches Wasser und schält sie, spaltet sie entzwey und nimmt den Stein heraus; thut leichten Syrup in eine Pfanne, die halben Pfirsiche dazu, läßt sie etliche Male mit einander aufsieden, nimmt sie heraus, läßt sie kalt werden, und thut sie in ein Gefäß; wenn der Syrup zu dünn ist, so läßt man ihn einkochen.

Marmelade.

40. Marmelade von Abrifosen.

Zu 20 Pfund Abrifosen läutert man 15 Pfund Zucker; wenn der Zucker gut hell ist, so schneidet man die Abrifosen in kleine Stücke und thut sie hinein, läßt die Marmelade einkochen, bis sie dick ist;

wenn sie etwa eine Viertelsunde gekocht hat, so passirt man sie durch ein Haarsieb, thut sie hernach wieder in den Kessel und gibt ihr den Grad den sie haben soll; wenn das Confect in den Töpfen ist, so läßt man sie erkalten, schneidet runde Stückchen Papier, in der Größe der Gefäße, taucht sie in Brandwein, legt sie darauf und bindet sie mit einem andern Papier wieder zu.

41. Marmelade von Pflirsichen.

Man nimmt auf 7 Pfund Pflirsiche, 4 Pfund Zucker, thut die Steine aus den Pflirsichen und treibt sie durch ein Siebbecke oder Knöpfel-Tamis, läßt das Durchgetriebene kochen, gießt den Zucker dazu, den man à la Plume gekocht hat (siehe Zucker à la Plume), läßt es etwas mit einander kochen und thut es in Töpfe wie oben.

42. Marmelade von Quitten.

Man nimmt gute gelbe reife Quitten, schält sie, thut sie mit so viel Wasser aufs Feuer daß sie weich werden können, läßt sie hernach auf einem Tamis gut abtropfen, treibt sie durch, um sie rein zu haben, wiegt hernach das Durchgetriebene, nimmt eben so viel Zucker au petit Cassé dazu, (siehe Zucker au petit Cassé) und rührt es gut auf dem Feuer herum; wenn man sie auf den Schaumlöffel nimmt und sie Gallerteartig wird, so ist sie genug gekocht; man thut sie hernach in Töpfe.

43. Marmelade von Rousselet-Birnen.

Man nimmt 6 Pfund Rousselet-Birnen und 4 Pfund Zucker, thut die Birnen mit etwas Wasser aufs Feuer um sie zu erweichen; schält sie, schneidet sie in 4 Theile, macht alle Steinchen und Kernen heraus, thut sie nach und nach in frisches Wasser stellt sie dann wieder aufs Feuer um sie zu kochen, und streicht sie durch ein Haarsieb in eine erdene Schüssel; nimmt den Zucker, der au petit Cassé eingekocht ist, schüttet ihn über die Birnen, thut es mit einander aufs Feuer, rührt es mit einer Spatel herum, bis es in der Dicke recht ist; thut sie in Töpfe wie die andern.

44. Marmelade von Pomeranzen-Blüthe.

Man nimmt ein Pfund schöne Pomeranzenblüthe und 2 Pfund Zucker, macht das Haarigte davon und thut die Blüthe nach ein-

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 Sieb Becken 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;