

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch für bürgerliche Küche**

**Haushaltungsschule St. Elisabeth**

**Freiburg i. Br., [nach 1891]**

B. Marmeladen

[urn:nbn:de:bsz:31-294702](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294702)

er gut in die Rüsse zieht und halb erkaltet über dieselben gegossen. Dieses wird noch 2 Tage wiederholt, die Rüsse dann nach Nr. 581 eingefüllt und aufbewahrt. Statt die Rüsse zu spicken, kann man die Gewürznelken (ungefähr 10) und  $\frac{1}{2}$  Zimtstange in ein Tüchlein eingebunden, das letzte Mal mit dem Zucker kochen. Auch kann auf 500 Gramm Rüsse nur 500 Gramm Zucker genommen und derselbe mit  $\frac{1}{8}$  Liter Essig und  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser geläutert werden.

### 589. Hollunder.

Die Beeren werden abgestreift, gewaschen und zum Abtropfen in ein Sieb geschüttet. Auf 1 Pfund Beeren werden 170 Gramm Zucker nach Nr. 581 geläutert und dick eingekocht, dann die gut abgelaufenen Beeren hineingegeben, ungefähr 4 Stunden gekocht und nach dem Verfühlen in Gläser gefüllt.

## B. Marmeladen.

### 590. Apfelmarmelade.

Die Äpfel werden geschält, geschnitzt und in kaltes Wasser gelegt, welches mit etwas Zitronensaft oder Essig gesäuert ist. Dann kocht man die Schalen und das Kernhaus mit soviel Wasser, daß es darüber geht,  $\frac{1}{4}$  Stunde, seigt die Brühe durch ein Tuch, kocht die Schnitze darin weich und treibt das Ganze durch ein Sieb. Nun läutert man nach Nr. 581 auf 500 Gramm Äpfel 375 Gramm Zucker, kocht ihn zum Breitlauf ein, gibt den Apfelmehl hinein und kocht ihn, bis er so dick ist, daß er langsam zusammenfließt, wenn man mit dem Löffel durchfährt, Wenn er fertig gekocht ist, kann man ihn mit  $\frac{1}{2}$  Glas Arrak und der feingewiegten Schale einer halben Zitrone und auch mit Zimt würzen. Man füllt die Marmelade halb erkaltet nach Nr. 581 in erwärmte Gläser. Kürbis-

marmelade wird ebenso zubereitet. Schalen und Kernen müssen entfernt und der Zucker mit Essig,  $\frac{1}{4}$  Liter auf ein Pfund Zucker, geläutert werden. Auch ist es gut, irgend ein Obstsaft mitzukochen.

#### 591. Quittenmarmelade.

Die Quitten werden nach voriger Nummer zubereitet, weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen, dann nach Nr. 581 auf 500 Gramm Brei, 375 Gramm Zucker mit  $\frac{1}{4}$  Liter von dem abgelaufenen Saft geläutert, zum Breitlauf gekocht, der Brei dazu gegeben und im übrigen nach voriger Nummer behandelt. Von dem Saft kann auch Gelee bereitet werden.

#### 592. Aprikosenmarmelade.

Ganz reife Aprikosen werden ausgesteint, gewogen, mit einem Glas Wasser aufs Feuer gesetzt, unter beständigem Rühren zu Brei gekocht, durchs Sieb getrieben, mit Zucker 375 Gramm auf 500 Gramm Aprikosen nach Nr. 590 fertig gekocht, die gebrühten abgezogenen Kerne dazugegeben, nach einigem Erkalten nach Nr. 581 in Gläser gefüllt und aufbewahrt. Verwendet man ganzen Zucker, so muß derselbe erst zu Syrup gekocht werden.

#### 593. Pfirsichmarmelade.

Wird nach Nr. 592 zubereitet, nur werden die Kerne nicht verwendet.

#### 594. Kirschmarmelade.

Reife schwarze Kirsch werden ausgesteint, gewogen, mit  $\frac{1}{2}$  Glas Wasser weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Nun läutert man nach Nr. 581 auf 500 Gramm Kirsch 300 Gramm Zucker, kocht ihn zu Breitlauf, gibt das Kirschmark dazu, kocht es noch  $\frac{1}{4}$  Stunde, rührt dann 4 Löffel Kirschwasser darunter und füllt die Marmelade nach Nr. 581 in Gläser.

**595. Zwetschgenmarmelade.**

Bereitet man nach Nr. 594, nur bleibt das Kirschwasser weg. Wenn man sie 5—7 Stunden kocht, brauchen sie nur wenig Zucker.

**596. Erdbeermarmelade.**

500 Gramm Erdbeeren werden durchs Sieb gestrichen, 500 Gramm gestoßener Zucker darunter gerührt, in Flaschen eingefüllt, fest zugestopft, verpicht und in trockenen Sand in den Keller gestellt.

**597. Himbeermarmelade.**

Himbeeren werden zerdrückt, unter Rühren  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht und nach einigem Erkalten durch ein Sieb getrieben. Dann kocht man nach Nr. 581 auf 500 Gramm Markt 375 Gramm Zucker zum Breitlauf ein, gibt die Himbeeren dazu, kocht sie unter beständigem Umrühren und Abschäumen dick ein und füllt sie nach Nr. 581 in Gläser.

**598. Brombeermarmelade.**

Brombeeren werden nach voriger Nummer gekocht, passiert, zu 500 Gramm Markt 300—375 Gramm gestoßener Zucker gegeben, dick eingekocht und nach Nr. 581 in Gläser gefüllt und aufbewahrt.

**599. Johannisbeermarmelade.**

Johannisbeeren werden abgebeert, zerdrückt und durch ein Sieb gestrichen. Dann läutert man nach Nr. 581 auf 500 Gramm Frucht, 500 Gramm Zucker, gibt die Beeren hinein, läßt sie unter stetem Rühren dick einkochen und füllt sie nach Nr. 581 in Gläser. Ebenso von schwarzen Johannisbeeren.

**600. Hagebuttenmarmelade.**

Sehr reife Hagebutten werden sauber ausgekernt, mit einem Glas Wein übergossen und in den Keller gestellt.

Sie müssen täglich einigemal umgerührt werden, damit sie gleichmäßig aufweichen und ganz musig werden. Dann treibt man sie durch ein Sieb, läutert auf 500 Gramm Markt 500 Gramm Zucker, kocht ihn zum Breitlauf, gibt das Hagenmark hinein, kocht es einigemal auf, rührt 1 Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale darunter und füllt es nach Nr. 581 in Gläser. Man kann den dick eingekochten Zucker auch über das Hagenmark gießen, und dasselbe 1 Stunde lang nach einer Seite hin rühren. Ist es dann vollständig erkaltet, so wird es eingefüllt und aufbewahrt.

### C. Obstgeleen.

#### 601. Johannisbeergelee.

Frische, reife Johannisbeeren werden abgebeert und gewaschen. Auf 2 Pfund Beeren nimmt man 2 $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker (Sut Zucker), übergießt ihn mit  $\frac{1}{2}$  Liter kochendem Wasser läßt ihn dick (zur Perle) einkochen, gibt die Beeren hinein und läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde stark kochen, ohne darin zu rühren. Dann seihst man den Saft durch ein Tuch ab, füllt ihn warm in Gläser und bindet diese erst nach 8 Tagen zu. Dieser Gelee hält sich 2—3 Jahre. Die zurückgebliebenen Beeren können als Kompott verwendet werden. Es ist vorteilhaft, den Gelee mit mehr Zucker herzustellen, weil er dadurch feiner im Geschmack wird, eine hellere Farbe beibehält und nicht lang zu kochen braucht.

Auf gleiche Weise läßt sich Gelee von Preiselbeeren herstellen. Bei schwarzen Johannisbeeren nimmt man auf 2 Pfund Beeren ebenfalls 2 $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker aber nur  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser.

#### 602. Himbeer- und Johannisbeergelee.

Die Himbeeren sollen frisch und nicht zu reif sein. Zu 3 Pfund Himbeeren gibt man 1 Pfund Johannisbeeren,