

XXX. Abschnitt.

Gelees, Compots, Marmeladen und Säfte.

Ribisegelée.

Die sehr reifen Ribisel werden zuerst durch ein Tuch gepreßt, dann läßt man den Saft durch einen Filzjack laufen und kocht ihn nun, und zwar $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) Saft mit $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Deka) Zucker in einer breitbödigem Casserole sehr rasch zusammen. Zur Probe läßt man einige Tropfen auf einem Teller auskühlen; sulzt sich das Gelee gleich, so fülle man es schnell in Gläser und verbinde diese nach dem Erkalten.

Apfelgelee.

Man kocht ziemlich viel Maschanzkeräpfel sammt den Schalen, oder es können diese nur allein sein, mehrere Stunden langsam, dann seigt man den Saft durch ein Tuch, welches man aber nicht ausdrückt, und kocht ihn nun mit Zucker, und zwar auf $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) Saft 20 Loth (35 Deka) Zucker, bei schneller Hitze, bis sich die Masse schon auf dem Kochlöffel gelirt, worauf man sie ein wenig roth färbt und schnell in Gläser füllt.

Quittenkäse.

Die Quitten werden geschält, blanchirt und passirt und beispielsweise je 1 Pfund (56 Deka) Quitten mit ebensoviel Zucker bei großer Hitze gekocht, bis sie sich vom Löffel lösen; vorher

gibt man etwas gestoßenes Zimmt und Nelken, auch in kleine Würfel geschnittene Citronade zu, auch kann man sie ein wenig roth färben; dann füllt man sie in eine Form, streicht sie glatt und läßt sie an einem warmen Ort einen Tag trocknen, worauf man sie stürzt und nochmals trocknet. Der sogenannte Käse kann so lange Zeit aufbewahrt werden.

Macedoine von Früchten.

Alle Gattungen frisches Obst, wie es eben die Jahreszeit bietet, werden geschält, in gleicher Form dressirt und in einen Weidling gegeben; dann spinn man Zucker zum Faden, löst ferner Gelatine nach Bedarf auf, indem man sie einige Minuten mit einem Stück Zucker und etwas Wasser kocht, seigt selbe unter den gesponnenen Zucker und schüttet diesen kochend über die Früchte, welche man zudeckt und überkühlt in Eis stellt. Dieselben werden in kleinen Gläsern servirt und sollen nicht viel gestockt sein.

Essigpflaumen.

Je 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Weinessig und Wasser werden mit einem Stück Zucker, etwas Zimmt, einigen Gewürznelken, einem kleinen Stück Vanille und einigen Citronenschalen gekocht und kaltgestellt. Dann füllt man die Gläser mit reifen, jedoch nicht überreifen Pflaumen, welche man, um den schönen blauen Keim zu erhalten, vorsichtig bei den Stengeln ansaßt, gibt den Essig an einer Seite darauf, bindet die Gläser dann gut zu und läßt sie acht Tage stehen. Nach dieser Zeit seigt man den Essig ab, gibt ein Stück Zucker zu, läßt ihn wieder aufkochen und kalt werden, worauf man ihn zuschüttet, die Gläser verbindet und ebenfalls acht Tage so stehen läßt, welches Verfahren in ganz gleicher Weise ein drittes Mal wiederholt wird. Sodann an einem luftigen Orte aufbewahrt, erhalten sie den vollen Keim und sind besonders zu Wild oder Braten recht gut.

Essigkirschen und Preiselbeeren in Essig

werden gleich den Pflaumen behandelt.

Pikante Pfäumen.

Schöne, nicht allzu reife Pfäumen, werden in Ein siedegläser eingelegt, dann kocht man $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) Wasser mit $\frac{1}{2}$ Seitel (über $\frac{1}{8}$ Liter) Weineffig, $1\frac{1}{2}$ Pfund (84 Defa) Zucker und ein wenig Zimmt und Nelken, schäumt fleißig ab und schüttet dieses, wenn es ausgekühlt ist, jedoch ohne das Gewürz, über die Pfäumen, wobei man einen fingerbreiten Raum leer läßt. Dieselben werden gut zugebunden, durch 15 Minuten langsam im Dunst gekocht und darin ausgekühlt, worauf man sie an einem luftigen Orte aufbewahrt.

Ananascompot.

Schöne reife Ananas werden rein gebürstet, nachdem die Spitzen abgezwickelt sind, in dünne Scheiben geschnitten, wobei besonders darauf zu sehen ist, daß kein Saft verloren geht, weshalb man sie auf weißem Papier oder auf einer Marmorplatte schneidet. Dann legt man in einen Suppentopf abwechselnd immer eine Schichte Ananasscheiben und eine Schichte gestoßenen Zucker und fährt so fort, bis der Topf beinahe voll ist, worauf man noch eine Lage Zucker obenauf gibt und das Ganze gut zugedeckt an einem warmen Orte 8 Tage stehen läßt; dann seihst man den reinen Saft ab, füllt ihn in Flaschen, welche man gut verkorkt, kocht ihn durch 10 Minuten im Dunst und läßt ihn darin auskühlen; die Ananaspalten aber werden in kochendem Zucker ein wenig blanchirt, in Gläser gefüllt, derselbe Zucker daraufgegeben, mit Blafen verbunden und 15 Minuten im Dunst gekocht.

Angelica.

Die Angelica, welche wild wachsen, werden in Stücke geschnitten und in siedendes Wasser gelegt, bis sie weich sind und die grobe Haut sich abziehen läßt; dann spümt man Zucker, läßt die Angelica darin aufkochen, schüttet sie hierauf in einen Weidling und läßt sie darin zugedeckt bis zum andern Tage stehen, worauf der Zucker abgeseiht, wieder aufgekocht, ein wenig aufs Neue zugegeben und nun wieder über die Angelica gegossen wird, welches Verfahren man durch 6 Tage wiederholt; dann

werden die letzteren in Gläser gefüllt, Zucker daraufgegeben und 15 Minuten im Dunst gekocht.

Schwarze Nüsse.

Man nimmt gerne die Nüsse 8 Tage vor oder 8 Tage nach Johanni, stupft selbe und legt sie in frisches Wasser, welches durch 8 Tage täglich erneuert wird; dann läßt man sie in kochendem Wasser einmal aufwallen, gibt sie in einen Weidling, übergießt sie mit mittlerweile gesponnenem Zucker und läßt sie mit Papier zugedeckt bis zum andern Tag stehen, worauf der Zucker abgesehen, wieder aufgekocht und über die Nüsse gegeben wird, welches Verfahren man durch eine Woche jeden Tag wiederholt; dann werden die Nüsse in Gläser gefüllt, Zucker, welcher bis zum Faden dick sein muß, darübergegeben, gut verbunden und 10 Minuten im Dunst gekocht.

Grüne Mandeln.

Man macht eine Lauge aus Holzasche, welche man aufkochen läßt und zur Seite stellt. In diese gibt man die Mandeln, bis sich der Pelz abstreifen läßt, legt sie dann in frisches Wasser, blanchirt sie hierauf etwas in kochendem Wasser und gibt sie wieder in frisches Wasser, endlich leert man sie in einen Weidling, übergießt sie mit inzwischen gesponnenem Zucker, und ist nun das weitere Verfahren ganz wie bei den Angelica (siehe oben).

Kastaniencompot.

Die Kastanien werden abgeschält, in kochendes Wasser gelegt, nach einigen Minuten herausgenommen, auf ein Tuch gebreitet, und nachdem man die zweite Haut abgestreift, in kaltes Wasser gelegt. Mittlerweile wird 1 Pfund Zucker nebst einem halben Stängel Vanille in 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Wasser gekocht. Wenn nun die Kastanien kalt geworden sind, seht man sie auf einem reinen Tuche ab und gibt sie in einen Plafond, worauf man den Zucker darübergeschüttet und die ersteren nochmal verkochen läßt. Schließlich werden sie in Gläser gefüllt, der Zucker

daraufgegeben, gut verbunden und eine Viertelstunde im Dunst gekocht.

Fasirte Kastanien.

Die Kastanien werden gekocht, abgeschält, passirt und mit gestoßenem Zucker abgerührt, dann gibt man ihnen wieder ihre ursprüngliche Form, überzieht sie mit Chocolate-Glace und läßt sie an einem warmen Orte trocknen.

Melonencompot.

Schön überspannene Melonen werden gern sammt den Schalen genommen, doch entfernt man das weiche Innere sammt den Kernen; dann werden sie in kochendem Wasser, in welches man ein pfolengroßes Stück Blauslein gegeben, blanchirt, worauf man sie zuerst in frisches Wasser, dann auf ein Tuch zum Abseihen und zuletzt in einen Weidling legt, in welchem man sie mit gesponnenem Zucker überschüttet und über Nacht stehen läßt. Des andern Tages werden sie abgeseihen, wieder aufgekocht und ein Stück Zucker zugegeben, welches Verfahren man drei Tage wiederholt. Nach dieser Zeit werden die Melonen in Gläser gefüllt, und nachdem man den Zucker, welcher sehr dick sein soll, daraufgegeben, gut verbunden durch 15 Minuten im Dunst gekocht.

Quittencompot.

Dazu wählt man gerne Quittenbirnen, welche man auf acht Theile schneidet, auskernt, schält und in frisches, mit Citronensaft verjetztes Wasser legt. Dann werden sie in Wasser, in welches man ebenfalls Citronensaft gegeben, gekocht, bis sie sich weich stechen, worauf man sie wieder in frisches Wasser und hernach auf ein Tuch zum Abseihen legt, um sie endlich in Gläser schön zu schichten und mit gesponnenem Zucker zu übergießen; nachdem sie gut verbunden, werden sie eine Viertelstunde im Dunst gekocht.

Dirndlcompot.

Schöne große Gartendirndl, welche jedoch nicht zu reif sein dürfen, werden, nachdem sie rein abgewischt wurden, in

Gläser gefüllt, mit gesponnenem Zucker überschüttet, gut mit Blasen verbunden und eine Viertelstunde im Dunst gekocht.

Kirschencompot.

Dieses wird ganz gleich dem vorigen behandelt.

Weißelcompot.

Dieses wird wie das Kirschencompot behandelt, nur läßt man hiebei die Stengel daran, welche halb abgestutzt werden.

Geschältes Pflaumencompot.

Schöne große harte Pflaumen werden geschält und in frisches Wasser, das man mit einem Stückchen Alaun versetzt hat, gelegt, worauf man sie in einem anderen Wasser, in welches man gleichfalls ein wenig Alaun gegeben, einige Minuten blanchirt und wieder in kaltes Wasser legt; wenn sie kalt sind, werden sie vorsichtig auf ein Tuch gelegt und darauf belassen, bis sie trocken sind, jedoch nicht zu lange, weil sie sonst braun würden. Schließlich werden sie in Gläser gefüllt, mit Blasen verbunden und 12 Minuten im Dunst gekocht.

Blaues Pflaumencompot.

Bei diesem werden die Pflaumen sammt dem Keim in die Gläser gegeben, mit gesponnenem Zucker aufgefüllt, gut verbunden und 15 Minuten langsam im Dunst gekocht.

Ribiselcompot.

Die schönen großen Traubenribisel werden in Gläser gegeben, mit gesponnenem Zucker aufgefüllt, mit Blase gut verbunden und 10 Minuten langsam im Dunst gekocht.

Himbeercompot.

Dieses wird wie das vorige behandelt, nur müssen die Himbeeren sehr groß und trocken sein.

Birnencompot.

Hiezu werden am liebsten Kaiser- oder Schmalzbirnen verwendet. Nachdem man von diesen den Kernhälter behutsam ausgestochen und die Stengel zur Hälfte abgeschnitten, werden sie rein geschält, dann in frisches Wasser, welches man mit Citronensaft versetzt hat, gelegt und hierauf halbweich blanchirt. Nun werden sie behutsam mittelst eines Backlöffels wieder in kaltes Wasser gelegt, dann auf einem Sieb oder Tuch abgetrocknet, endlich schön in Gläser geschlichtet, mit gesponnenem Zucker aufgegoßen, mit Blasen gut verbunden und eine Viertelstunde im Dunst gekocht. Wenn sie ausgekühlt sind, werden die Gläser rein abgewaschen und an einem kühlen, luftigen Orte aufbewahrt.

Reine-Claudes-Compot.

Dieselben dürfen nur zu Dreivierteltheilen reif sein. Nachdem man die Stengel abgezwickelt, werden sie mit einer großen Stecknadel gestochen und in kaltes Wasser, in welchem man einen Eßlöffel Salz aufgelöst hat, gegeben, auf das Feuer gestellt und nur so viel warm gemacht, daß eine in das Wasser gehaltene Hand die Wärme aushält; dann rückt man sie vom Feuer weg und läßt sie nachtsüber im selben Wasser stehen. Tags darauf werden sie im gleichen Wasser ein wenig blanchirt und wenn sie nach Oben kommen, vorsichtig herausgenommen und in kaltes Wasser gelegt, welches einmal erneuert wird. Hierauf werden sie auf ein Sieb und, wenn das Wasser abgelaufen ist, in eine Schüssel gegeben, mit gesponnenem Zucker übergossen und so eine Stunde belassen. Der Zucker wird sodann abgeseiht, die Reine-Claudes in Gläser gelegt und mit dem Zucker, nachdem man ihn nochmals aufgekocht hat und auskühlen ließ, angefüllt, gut verbunden und eine Viertelstunde langsam im Dunst gekocht und darin abgekühlt.

Marillencompot.

Halbreife Marillen werden halbirt, nachdem der Kern entfernt ist, in schöner Form geschält, in frisches Wasser gelegt und hierauf in siedendem Wasser, in welches man ein kleines

Stück Mann gegeben, einige Secunden gekocht, mit Vorsicht herausgenommen, vorerst wieder in frisches Wasser, dann aber auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, worauf man jedoch trachtet, sie in die Gläser zu bringen, weil sie sonst braun werden. Schließlicb werden sie mit gesponnenem Zucker aufgefüllt, mit Blasen verbunden und eine Viertelstunde langsam im Dunst gekocht.

Pfirsichcompot.

Dasselbe wird dem vorigen gleich behandelt; will man jedoch die Pfirsiche grün haben, so gebe man in das Blanchirwasser ein haselnußgroßes Stück Blauslein.

Steinobst aufzubewahren zu Gâteau.

Die Kerne werden herausgedrückt, auf ein verzimtes Backblech und mit diesem einige Minuten zum Trocknen in ein überkühletes Rohr gegeben, dann in Gläser gelegt, mit gesponnenem Zucker angefüllt, mit Blasen verbunden und im Dunst eine Viertelstunde gekocht.

Gestürztes Compot.

Maschanzeräpfel werden geschält, halbirt, schön dressirt und in einer rein verzimten Casserole mit dem nöthigen Wasser, dem Saft von 2 Citronen und Zucker gedünstet, bis sie weich genug sind, worauf man sie auf eine Schüssel auslegt. In den Sud gibt man noch den Saft von 2 Drangen und den Schnee von 2 Eiklar hinein und läßt ihn nochmals langsam zum Sieden kommen, seigt ihn dann durch ein Tuch, gibt 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Deka) Haufenblase hinzu und, wenn er überkühlet ist, tunkt man schönes hartes Compot und die Nessel darein, welche nun auf einer Schüssel hoch aufdressirt angerichtet oder auch in eine Form gelegt, gesulzt und gestürzt werden.

Marillen-Marmelade.

Nachdem man die Kerne von den Marillen, welche sehr reif sein müssen, ausgelöst, läßt man die letzteren einige Male

aufkochen und passirt sie durch ein Haarsieb. Dann kocht man dieses passirte Mark mit der gleichen Gewichtsmenge Zucker unter beständigem Rühren auf dem Feuer, bis es dick genug ist, wovon man sich am besten überzeugt, wenn man ein wenig von der Sasse auf einen Teller gibt und auskühlen läßt; sulzt es sich, so ist es gut genug gekocht. Dann füllt man die Marmelade, so lange sie noch warm ist, in gleichweite Marmeladegläser, worin man sie über Nacht stehen läßt, damit sich eine Haut bildet, worauf man sie gut verbindet.

Pfirsich-, Erdbeer- und Himbeer-Marmelade

wird ganz dem Vorigen gleich behandelt.

Hetscherl-Marmelade.

Das Hetscherlmark ist bereits käuflich zu erhalten. Auf 1 Pfund (56 Deka) desselben rechnet man $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Deka) Zucker, welche zusammen unter beständigem Rühren bis zur richtigen Probe (siehe S. 247) gekocht werden. Diese Marmelade wird warm in Tiegeln gefüllt und meist zu Wildschwein verwendet.

Ganze Ribisel.

Abgerebelte Ribisel läßt man mit der gleichen Gewichtsmenge Zucker auf dem Feuer kochen, wobei man die Ribisel, wenn man dieselben schön licht und ganz erhalten will, einige Minuten nach dem Verkochen mittelst eines Schaumlöffels herausnimmt und den Saft allein weiterkochen läßt, bis er sich gelirt, worauf man erst die Körner wieder hineingibt und noch einmal aufwallen läßt. Dieselben werden dann warm in Gläser gefüllt, am nächsten Tage verbunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Auch passirte Erdbeeren darunterzumischen ist sehr gut.

Passirte Ribisel.

Passirte Ribisel werden mit dem gleichen Gewichtsquantum Zucker zusammengekocht, bis es sich gelirt.

Preiselbeeren.

Dieselben, welche sehr reif sein müssen, werden ebenso behandelt wie die Ribisel.

Preiselbeeren anderer Art.

Dieselben werden in einer Casserole mit einem Stück Zucker zugedeckt im Rohr durch eine Viertelstunde gekocht, ohne daß man sie aufrührt, worauf man sie überkühlt in Gläser füllt und beim Gebrauche den erforderlichen Zucker zugibt.

Apfel-Marmelade.

2 Pfund (1 Kilo 12 Deka) Taffet- oder Maschanzker-äpfel, in vier Theile geschnitten, läßt man in einer Casserole mit $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{3}{4}$ Liter) Wasser zugedeckt weich kochen, worauf man sie passirt und nun das Mark mit $1\frac{1}{2}$ Pfund (84 Deka) Zucker unter beständigem Rühren kocht, bis es dick genug ist; dann wird es in Gläser gefüllt und gut verbunden an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Feiner Zwetschkentröster.

Auf 4 Pfund ($2\frac{1}{4}$ Kilo) reife Zwetschen, von welchen man die Kerne ausgelöst hat, lasse man 1 Pfund (56 Deka) Zucker in $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) zum Faden aufkochen, gebe dann die Zwetschen hinein und lasse sie kochen, wobei man sie, damit sie ganz bleiben, mit einem Backlöffel aufrührt; dann schüttet man sie auf eine Schüssel, läßt sie auskühlen, füllt sie nicht zu voll in Gläser, verbindet sie gut mit Blase und kocht sie so 12 Minuten in Dunst, in welchem man sie schließlich auskühlen läßt.

Zwetschkentröster anderer Art.

Nachdem man von den reifen Zwetschen die Kerne entfernt, werden sie in einem Kessel unter Zugabe von Zucker nach Gutachten einige Stunden gekocht, bis der Saft schon ziemlich verkocht ist, worauf man den Röster überkühlt in Tiegel füllt, wenn er sehr kalt ist, verbindet und an einem trockenen kühlen Orte aufbewahrt.

Frifche Säfte zum Aufbewahren.

Alle Früchte, deren Saft zum Aufbewahren gehört, müffen fehr trocken fein, Erdbeeren und Himbeeren dagegen werden durchpassirt, deren Saft in einen Weidling gegeben und auf je 1 Pfund (56 Deka) davon $1\frac{1}{2}$ Pfund (84 Deka) Staubzucker unter beständigem Rühren einer Person von einer zweiten langsam zugefügt. Derselbe wird dann in fehr trockene Champagnerflaschen gefüllt, dieselben gut verkorkt und in Sand gelegt.

Weichsel- und Ribisellast.

Beide werden durch ein Tuch gedrückt und im Uebrigen wie vorstehend behandelt.

Marillen- und Pfirsichsaft.

Bei diesen nimmt man auf 1 Pfund (56 Deka) reife passirte Marillen oder Pfirsiche ebensoviel Zucker und werden dieselben ebenso wie in der einleitenden Bemerkung behandelt. Dieselben sind für Mehlspeifen besonders fein.

Quittensaft.

Die auf vier Theile geschnittenen und rein gewaschenen Quitten werden in einer gut weißverzinnten Casserole unter fortwährender Darangabe von ein wenig Wasser ziemlich weich gesotten, worauf man den Saft durch ein Sieb ablaufen läßt, denselben wieder in die Casserole gibt und neuerdings kocht, wobei man auf je 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Saft $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Deka) Staubzucker unter beständigem Rühren langsam zugibt, bis ersterer schwere Tropfen wirft, worauf man ihn in Flaschen füllt. Das Uebrige wird zu Marmelade eingekocht.

Marillen- oder Pfirsichsaft zum Gefrorenen aufzubewahren.

Sehr trockene reife Marillen oder Pfirsiche werden geschält, ein wenig gewärmt und passirt, dann wird auf je 1 Pfund (56 Deka) des Markes derselben ebensoviel Zucker mit $\frac{1}{2}$ Seitel (über $\frac{1}{8}$ Liter) Wasser zum Faden gesponnen, die Marillen oder

Pfirsiche zugegeben und durch ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde unter fleißigem Abschäumen gekocht, worauf man den Saft erkalten läßt, in sehr trockene Flaschen füllt, ein wenig Tafelöl daraufgibt, die Flaschen verkorkt und versiegelt und im Keller in Sand legt.

Himbeersaft-Klar.

Die Himbeeren, welche sehr reif sein müssen, werden zusammengepreßt, in ein irdenes Geschirr gegeben und an einem warmen Orte 6—8 Tage aufbewahrt, bis selbe der Gährung nahe sind, worauf man den Saft durch einen Filz oder in Ermanglung dessen durch ein Tuch seigt, dieses aber nicht ausdrückt, damit ersterer nicht trüb wird; je 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) desselben verkocht man nun in einem rein verzinnten Geschirr unter beständigem Abschäumen mit 2 Pfund (1 Kilo 12 Deka) Zucker, fülle ihn dann in Flaschen, verkorke diese gut und lege sie im Keller in den Sand.

Beilchensaft.

Die Blätter der dunklen Beilchen werden abgezupft, in einen Suppentopf gegeben und gut verschlossen gehalten; dann gibt man den Saft einer Citrone darauf, übergießt sie mit kochendem Wasser, verschließt den Topf schnell luftdicht und läßt sie so einen Tag stehen. Des andern Tages seigt man den Saft vorsichtig durch ein reines Tuch, gibt auf 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Saft 1 Pfund (56 Deka) Zucker, läßt ihn gut verkochen und füllt ihn schließlich kalt in Flaschen.

Rosensaft.

Derselbe wird ebenso bereitet, doch sollen recht dunkle Rosen verwendet werden.

Alkermusaff.

2 Maß (3 Liter) Alkermusbeeren läßt man mit 2 Pfund (1 Kilo 12 Deka) Zucker in 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Wasser aufkochen, schüttet sie dann auf ein Sieb, versetzt den Saft noch mit $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Zucker, läßt ihn gut verkochen und füllt den Saft, wenn er kalt ist, in kleine Fläschchen.

