

XV. Gelee (Sulze) Fruchtsäfte (Fülle), Creme und Marmelade.*)

a) Gelees.

815. Äpfel-Gelee (zum Füllen).

Die Äpfel werden zu einem Mus verkocht, durch einen Seiher passiert, zu $\frac{1}{2}$ kg dieser Äpfel gebe man $\frac{1}{2}$ kg Zucker und von 1 Limone Schale und Saft dazu, dann lasse man den Mus bei gelindem Feuer kochen, bis er dick geworden; hierauf nehme man ihn von der Platte und lasse ihn auskühlen.

816. Birnen-Gelee.

Man schäle gute Birnen, schneide sie in Stücke, koche sie, mit Wasser bedeckt, weich, schütte sie auf Siebe, damit der Saft rein ablaufe. Zu $\frac{1}{2}$ l Saft wird beiläufig $\frac{1}{2}$ kg geläuterter und zum Flug gekochter Zucker genommen, der Saft hinzu gegossen und davon Gelee gekocht. Man kann denselben mit Cochenille färben.

817. Heidelbeeren-Gelee.

Reife Heidelbeeren werden mit etwas Wasser zer-
kocht, der Saft durch ein Sieb in eine Schüssel geleitet,
zu 1 l fügt man $1\frac{1}{2}$ kg Zucker hinzu und siedet beides
zum Breitlauf.

818. Himbeer-Gelee.

Man presse die reifen Himbeeren aus und drücke sie
durch ein Tuch. Hierauf lasse man (über $\frac{1}{2}$ kg zu $\frac{1}{2}$ kg
Saft) geriebenen Zucker auf gelindem Kohlenfeuer wärmen,

*) Marmelade heißt das Obst, wenn es durchpassiert ist,
z. B. Ribis (Johannisbeeren) von den Körnern befreit; Fülle
hingegen heißt das Obst, welches unpassiert gekocht wird, z. B. Ribis
mit den Körnern, Weichsel, ganze Erdbeeren, eingekochte Zwetschen.

jedoch nicht schmelzen, gebe dann den Saft hinzu, lasse ihn über dem Feuer unter fortwährendem Rühren stehen, bis sich an der Seite starke Blasen zeigen. Man gießt den Saft dann, sobald er etwas kalt geworden ist, in ein Glas, nachdem er darin gänzlich erkaltet ist, verschließe man es mit Wachs-papier und binde mit demselben das Glas zu.

819. Hirschhorn-Gelee.

250 g (25 *dlkg*) Klein geraspeltes Hirschhorn werden, nachdem es solange im Wasser gewaschen wird, bis dieses sehr klar ist, in 3 l Wasser über einem gelinden Feuer zu Gelee gekocht und, sobald es an einem Löffel hängen bleibt, in eine gut verzinnte Pfanne heiß filtriert, guter Wein (Rheinwein), 120 g (12 *dlkg*) Zucker und etwas Zitronenschale hinzugefügt. Hierauf mache man von 4 Eiklar Schnee, rühre ihn in das Gelee ein, koche dies 2—3 Minuten, gieße den Saft von 4 Zitronen hinzu und lasse es noch 2 Minuten kochen. Sobald das Gelee schön zusammenge-lausen und weiß ist, so filtriere man es durch einen Beutel aus Barchent oder Schwaneboi in eine Porzellanschüssel und wiederhole diese Filtrierung, bis es krystallhell wird. Hierauf wird das Gelee in Gläser gegossen. Soll es rot sein, so rühre man Himbeer-Gelee darunter. Das Filtrieren des Hirschhorn-Gelees muß an einem recht warmen Orte geschehen.

820. Rittenkäse.

Man schäle die Ritte und gieße Brunnenwasser darauf, lasse sie weich kochen, hierauf gieße man das Brunnenwasser ab, passiere diese Masse durch ein Haarsieb, nehme etwas Zitronensaft, $\frac{1}{4}$ kg Zucker dazu, lasse selbes kochen, probiere es auf einem Teller und, sobald es nicht mehr klebt, ist der Käse fertig. Dieser wird bloß zur Zierde der Torten verwendet.

821. Pflaumen-Gelee.

Man kocht die Pflaumen, nachdem man sie entkernt hat, so lange, bis sie hinreichenden Saft geboten haben,

nachher werden sie in Weinessig, in welchem Zucker aufgelöst wurde, gegeben und unter fortwährendem Abheben des Schaumes so lange ins Sieden gebracht, bis der Saft die genügende Festigkeit erhalten hat. Zu $\frac{1}{2}$ kg Saft nimmt man in der Regel 200 g (20 dkg) Zucker.

822. Punsch-Gelee.

$\frac{3}{4}$ Seidel (etwas über $\frac{1}{6}$ l) Punsch, $\frac{1}{4}$ Seidel ($\frac{1}{12}$ l) Wasser, 35 g ($3\frac{1}{2}$ dkg) Zucker gut gewogen, ein wenig Zitronenschale, am selben Zucker abgerieben, werden gut vermischt und $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Durch eine Serviette wird hierauf die Masse passiert und in eine mit Mandelöl bestrichene Form gegeben. Man kann immer ein wenig von der Mischung aufgießen, sie färben, in der Mitte mit Obst oder Backwerk verzieren, und sobald sie gestanden ist, wieder anderes darauf gießen, aber kalt.

823. Schmetten-Gelee.

Dazu: 4 Seidel ($1\frac{1}{3}$ l) guten Schmetten, gebe dazu 120 g (12 dkg) Zucker, ein Stückchen Vanille, lasse mit allem dem 120 g (12 dkg) geschälte und fein gestoßene Mandeln kochen, sprudle alles gut ab, spanne ein reines Tuch über ein Gefäß, seihe alles zusammen durch, gieße es in eine schöne Form, lasse sie auf einem kalten Ort einige Stunden stehen, tauche die Form in laues Wasser, bevor man sie stürzt, stürze sie dann und gebe die Sulze zur Tafel.

824. Schokolade-Gelee.

Man lasse 2 Seidel ($\frac{2}{3}$ l) guten Schmetten, 4 Tafelchen geriebene Schokolade, eine Schote zerstoßener Vanille, 140 g (14 dkg) Zucker gut aufkochen, seihe es durch ein reines Sieb und mische 3 rohe Dotter, die man zuvor mit etwas kaltem Schmetten absprudelt, und mische es unter die Schokolade.

825. Vanille-Gelee.

Man gebe zu 3 Seidel (1 l) guten Schmetten ein Stück Zucker, ebenso ein Stückchen gestoßene Vanille und lasse alles bei gelindem Feuer recht gut kochen. Dann filtriere man den Saft durch, lasse ihn in eine Form fließen, stelle diese an einen kühlen Ort, bis die Sulze fest wird.

826. Weichsel-Gelee.

Man passiere durch ein Sieb 1 kg Weichsel, gebe dazu 1 Seidel ($\frac{1}{3}$ l) roten Wein, ein Stückchen Zimt und $\frac{1}{2}$ kg Zucker, Saft und Schale von einer Limone, Gelatin, von 1 Eiweiß Schnee und lasse alles das einige Minuten aufkochen. Man filtriere dann den Saft durch, lasse ihn in eine Form fließen, stelle diese an einen kühlen Ort, bis die Sulze fest wird.

827. Zitronen-Gelee.

Auf feinem Raffinadezucker werden 4 oder 5 Zitronen gerieben, das Geriebene wird mit Zucker abgeschabt und der Zitronensaft dazu gepreßt. Nunmehr werden 18—20 g (2 dkg) weiße Gelatine mit $\frac{1}{2}$ l heißem Wasser aufgelöst, dazu wird der Saft gegeben, diesen versüße man mit feinem Raffinadezucker und lasse das Ganze auf Kohlenfeuer recht heiß werden. Dann lasse man die Flüssigkeit durch eine Serviette auf Porzellanschalen laufen und an einem kühlen Ort oder auf Eis zu Gelee werden.

b) Fruchtäfte.

828. Äpfelsaft.

Zu diesem Zwecke schäle man Borstoser (Mischanker) oder andere gute Äpfel ab, reibe sie auf einem Reibeisen, presse den Saft aus und seihe ihn durch ein wollenes Tuch. Dann gebe man zu 1 l dieses Saftes 280 g (28 dkg) in kleine Stücke zerschlagenen Zucker, dazu ein paar Ge-

würznelken, Stückchen Zimt, die Schale einer Zitrone. Alles das wird gelinde gekocht, fleißig gerührt und abgeschäumt. Hierauf wird der Saft vom Feuer genommen, etwas erkaltet, durch ein Sieb in Flaschen gegossen, damit das Gewürz zurückbleibt und an einen kühlen Ort gebracht.

829. Himbeersaft.

In 1 kg gesponnenen Zucker gebe man 1 kg saftige gute Himbeeren, lasse es so lange kochen bis Zucker und Himbeeren vermengt sind, gebe es in ein Passiersieb, stelle ein reines irdenes Gefäß unter das Sieb, bis alles gut durchgelaufen ist, fülle es in Gläser oder Flaschen, lasse es bis zum nächsten Tag so stehen und verkörte sie dann fest, lasse sie an einen kühlen Ort aufbewahren.

830. Himbeersaft (andere Zubereitung).

Große Gartenhimbeeren lasse man auf der Platte unter beständigem Rühren kochen, drücke den Saft durch ein Haarsieb oder durch feine Leinwand. Dann koche man auf $\frac{1}{2}$ kg Saft 380 g (38 dlkg) Zucker zum Flug, gieße den Saft dazu, lasse ihn dann zum schwachen Faden kochen, schäume ihn sehr rein ab. Sobald der Saft kalt geworden, so wird er in reine Flaschen gegeben.

831. Himbeersaft (gegohren).

In einen hohen irdenen Topf gebe man gute gereifte Himbeeren hinein, drücke sie mit einem Kochlöffel ein wenig zusammen, lasse dieselben 30 Stunden auf der Sonne stehen, bis sie zu gähren beginnen, dann passiert man dieselben durchs Passiersieb, füllt den Saft in Flaschen, stellt jede Flasche auf ein Gefäß und abermals an die Sonne, und nachdem sich am Halse der Flasche eine Schaumhaube bildet, hebt man diesen Schaum herunter, gießt, wenn die Flasche nicht voll ist, Himbeersaft nach und läßt ihn aber-

mal 3 Tage auf der Sonne stehen. Diesen Saft feiht man durch ein reines Tuch in eine Kasserolle, läßt es 5 Minuten aufkochen, nimmt so viel Zucker wie Saft, läßt ihn 5 Minuten aufkochen, rührt ihn mit einem reinen Kochlöffel gut durch, läßt ihn abermals 3 Minuten aufkochen, schäumt ihn gut ab, gießt ihn in kleine Glasfläschchen und läßt ihn bis zum nächsten Tage auskühlen, verbindet dann die Flaschen, bewahrt sie auf einem kühlen Ort gut auf. Man kann den Himbeersaft als Sauce zu Pudding verwenden.

832. Johannisbeersaft.

Reife Johannisbeeren zerdrücke man, lasse sie einige Tage stehen, presse sie aus, fülle den Saft in Flaschen, stelle diese einige Tage in die Sonne, damit er hell wird, filtriere ihn dann. Auf $\frac{1}{2}$ kg Saft wird $\frac{1}{2}$ kg Zucker genommen, dieser zum großen Flug gekocht, der Saft hineingegossen, einmal aufgeköcht, gut abgeschäumt und in erwärmte Flaschen gegeben, diese fest geschlossen und aufbewahrt.

833. Maulbeersaft.

Man presse die Maulbeeren aus und behandle den daraus gewonnenen Saft wie den Johannisbeersaft.

834. Rosen-saft.

Man gebe in eine Flasche mit weitem Halse oder in ein Glas eine Schichte Rosenblätter, streue fein gestoßenen Zucker darauf, gebe darüber wieder eine Schichte Rosenblätter und wiederhole dieses Verfahren, bis die Flasche oder das Glas voll ist, binde sie mit Blase ganz fest zu, setze sie der Sonne aus. Dadurch wird der Zucker schmelzen. Nach beiläufig 14 Tagen presse man den Saft durch eine Serviette und man wird finden, daß derselbe Geschmack und Geruch der Rosen angenommen hat.

c) **Crème.**835. **Eier-Crème.**

Man verrühre $\frac{1}{2}$ l süße Milch mit 10 Eidottern, stelle sie mit etwas Zucker und ganzem Zimt aufs Feuer und lasse sie unter fortwährendem Rühren kochen. Dann gebe man eine Messerspitze Salz hinein und rühre schnell den Schnee des Eiweißes darunter. Die Crème wird in Affietten mit Zucker und Zimt bestreut und kalt gereicht.

836. **Erdbeeren-Crème.**

Man verrühre 4 Eidotter mit Zucker und einem halben Glase Wein, gebe dann 1 Seidel ($\frac{1}{3}$ l) von recht reifen Erdbeeren ausgepressten Saft hinzu und rühre dieses über Feuer bis zum Kochen; hierauf rühre man den Schnee des Eiweißes gut unter die Crème.

837. **Himbeer-Crème.**

70 g (7 dkg) Mandeln, 1 Seidel ($\frac{1}{3}$ l) Mandelmilch, 4 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Seidel (1 Deziliter) Himbeerjast und 35 g ($3\frac{1}{2}$ dkg) Zucker werden zusammen gut abgesprudelt und erst zum Feuer gestellt, bis man die Zuspeise anrichtet, jedoch nur einmal abgekocht.

838. **Kaffee-Crème.**

$17\frac{1}{2}$ g ($1\frac{3}{4}$ dkg) Kaffee wird in $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ l) Wasser abgekocht, aus 1 Seidel ($\frac{1}{3}$ l) Wasser und 70 g (7 dkg) Mandeln wird eine Mandelmilch gemacht, der abgekochte Kaffee hineingegeben, mit 35 g ($3\frac{1}{2}$ dkg) Zucker wird dieses so lange auf dem Feuer gesprudelt, bis es zu kochen beginnt.

839. **Mandel-Crème.**

1 l Milch wird mit 100 g (10 dkg) gestoßenen Mandeln, etwas klein geschnittener Vanille, 70 g (7 dkg)

Zucker und etwas abgeriebener Zitronenschale gekocht, 1 Löffel Mehl angerührt, hineingegeben und aufgeköcht; hierauf quirle man 7—8 Eidotter gehörig durch, stelle den Topf vom Feuer und rühre die Eier schnell und vorsichtig durch. Dann wird die Creme noch gerührt, bis sie etwas erkaltet ist, damit sie nicht gerinne. Die Creme wird in Assietten angerichtet und mit farbigen Zuckermanteln belegt.

840. Marmorirte Creme.

6 Eidotter werden mit $\frac{1}{2}$ l süßer Sahne, etwas abgeriebener Zitronenschale, 70 g (7 dkg) Zucker und etwas Zimt verrührt. Diese Masse wird über Feuer gestellt, bis sie zu kochen beginnt, das zu Schnee geschlagene Eiklar rührt man leicht durch. Die Creme wird in die dazu bestimmte Assiette gegossen, darüber $\frac{1}{2}$ Tasse Himbeer- oder roten Johannisbeersaft geschüttet, mit einem hölzernen Stäbchen langsam durchgerührt, so daß die Masse marmorirt wird. Hierauf stelle man sie auf einige Minuten in einen heißen Ofen und dann zum Erkalten.

841. Nuß-Creme.

Man schäle 80—100 g (8—10 dkg) Haselnüsse, röste sie und reibe sie fein. Man schlage sodann $\frac{1}{2}$ l guten süßen Rahm, gebe etwas Vanille-Zucker dazu und mische alles das untereinander.

842. Drangen-Creme.

Man nehme zu 120 g (12 dkg) Zucker 8 Eigelb, $\frac{1}{4}$ l Wein, 30 g (3 dkg) Puder, Saft von 3 Drangen, Saft von einer Zitrone und das Abgeriebene einer Drange, alles das wird zusammen abgekocht und 3 Eiklar zu steifem Schnee geschlagen, darunter gerührt.

843. Schmetten-Creme.

1 Seidel guter Schmetten wird mit 70 g (7 dkg) Zucker, etwas Vanille und 6 Dotter abgerührt, dann ans

Feuer gesetzt und fortwährend gesprudelt, bis die Masse dick wird. Hierauf wird sie vom Feuer genommen und noch eine Weile gesprudelt.

844. Schokoladen-Creme.

Man koche 1 Seidel ($\frac{1}{3}$ l) gute Mandelmilch mit 120 g (12 dkg) geriebener Schokolade und etwas Zucker, je nachdem die Schokolade süß ist. Dies wird fortwährend gerührt, bis die Schokolade kocht; man kann auch, vorausgesetzt, daß man keine Vanillen-Schokolade nimmt, ein Stückchen Vanille hineingeben. Dann rühre man 3 Eier, das Weiße zu Schnee, gut darunter, schlage es auf dem Feuer, bis es aufkocht, und lasse es dann erkalten.

845. Tiroler Creme.

3 Seidel (1 l) dichter Schmetten wird mit einer Schneerute zu festem Faum geschlagen, der Faum in 3 Teile geteilt, den ersten lasse man weiß und gebe bloß Zucker und Vanille hinein, den zweiten vermenge man mit 100 g (10 dkg) Zucker und ebensoviel Himbeersaft, der dritte Teil wird mit starkem schwarzen Kaffee und Zucker vermengt, es muß schön braun aussehen. Sobald alles überfüllt ist, gebe man in eine Form zuerst den Kaffee, lasse ihn auch gestehen, dann den roten Faum darüber und lasse ihn auch gestehen und zuletzt den weißen und, wenn auch der gestanden ist und man ihn auftragen will, so stelle man es auf eine Minute in heißes Wasser. (Es kann nach dem Kaffee aufgetragen werden.)

846. Vanille Creme.

120 g (12 dkg) welsche Nüsse werden fein gestoßen, dazu für 10 h (8 Pf.) Vanille, 140 g (14 dkg) Zucker gegeben, und in 4 Eierschnee eingerührt und damit die Torte gefüllt.

847. Zitronen-Creme mit Wein.

10 Eidotter werden mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll feinem Mehl, 170 g (17 *dek*) Zucker, der abgeriebenen Schale, dem Saft einer Zitrone und einer Flasche Wein über Feuer stark gerührt bis zum Kochen. Die Creme wird in Gläsern gereicht und mit Himbeer-Gelee oder fein geschabtem Zitronat verziert.

d) Marmeladen.

848. Apfel-Marmelade.

Gute Äpfel werden in Scheiben geschnitten, mit etwas Wasser ganz weich gekocht und durch ein Haarsieb getrieben, dazu ein dem Gewichte ihres Markes entsprechendes Quantum Zucker zum Flug gekocht, darunter das Mark gerührt und unter beständigem Rühren recht steif gekocht. Nachher fülle man es in Büchsen oder Gläser, binde diese, nachdem die Marmelade ganz kalt geworden, fest zu und bewahre sie auf.

849. Aprikosen-Marmelade.

Ganz reife Aprikosen werden in zwei Hälften geschnitten, entkernt und durch ein Haarsieb gerieben, dazu ein dem Gewichte des Markes entsprechendes Quantum Zucker wird zu Flug gekocht, darunter das Mark gerührt und unter beständigem Rühren recht steif gekocht. Nachher fülle man es in Büchsen oder Gläser, binde diese, nachdem die Marmelade ganz kalt geworden, fest zu und bewahre sie auf.

850. Erdbeer-Marmelade.

Ganz reife Erdbeeren werden durch ein Haarsieb getrieben, ein dem Gewichte des Markes entsprechendes Quantum Zucker darunter gerührt und nachher wie bei der Kirsch-Marmelade (Nr. 669) verfahren.

851. Gefüllte Pomeranzen.

Pomeranzen werden ausgehöhlt, zu jeder Pomeranze das Fleisch von einer Zitronenschale, dieses auf Zucker abgerieben, alles gut abgetrieben, ein wenig guten Weines dazu genommen, die ausgehöhlten Pomeranzen wieder damit gefüllt und der Deckel wieder darauf gegeben.

852. Gemischte Marmelade.

1 kg schwarze Kirichen, 1 kg Ribis (Johannisbeeren), 1 kg Marillen, 1 kg Stachelbeeren, $\frac{1}{2}$ kg Schwarze Beeren, 1 kg Weichsel, 1 kg Himbeeren werden gewaschen und von ihnen die Kerne entfernt, legt sie sodann auf ein Sieb und läßt das Obst gut abtrocknen, schüttet alles zusammen in ein reines Gefäß, stellt dieses zugedeckt, bei schwachem Feuer, auf die Ofenplatte, es darf bloß öfters die Kasserolle hin und wieder bewegt werden. Nachdem man das eine Stunde auf der Platte langsam hat dünsten lassen, bereitet man 2 kg feinen Zucker, gibt $\frac{1}{2}$ l Wasser darauf und läßt den Zucker spinnen. Der Zucker muß weiß bleiben und dick sein. Dann gibt man das Obst hinein, aber die Sauce, die sich davon gebildet hat, bleibt zurück. Diese Marmelade muß unaufhörlich gerührt werden und ist in einer Stunde fertig. Man benützt selbe auf Dalken, Lirawgen, auch kann man Buchteln damit füllen. Diese Fülle ist die billigste und auch am wenigsten mühsam, sie zuzubereiten.

853. Hagebutten-Marmelade.

Recht reife Hagebutten entkerne man, gebe sie in ein Gefäß und lasse sie darin, bis sie ganz weich sind; zu diesem Zwecke rühre man sie öfter um. Hierauf reibe man sie durch ein Haarsieb und verfare wie bei der Äpfel-Marmelade (Nr. 848).

854. Himbeer-Marmelade.

Zu 1 kg Himbeer braucht man $\frac{1}{2}$ kg Zucker. Die Himbeeren können gleich durchpassiert werden, wonach sie

in den fest gesponnenen Zucker gegeben, und auf einer heißen Platte unaufhörlich so lange gerührt werden, bis die Marmelade dick genug ist. Die Probe wird so gemacht wie bei den Marillen.

855. Kirsch-Marmelade.

Ganz reife Kirschchen werden, nachdem aus ihnen die Kerne entfernt wurden, unter fortwährendem Rühren, ohne Wasser zuzugießen, ganz weich gekocht. Hierauf reibe man sie durch ein Haarsieb, rühre ein dem Gewichte des Markes entsprechendes Quantum Zucker darunter, lasse es dann auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren, das bei allen Marmeladen eine Hauptsache ist, einmal aufkochen, schäume sie rein ab, fülle sie in Gläser oder Büchsen und binde sie nach dem Erkalten zu.

856. Marillen-Marmelade

Zu jeder Marmelade nimmt man ganz reifes Obst. Zu Marillen-Marmelade werden jedoch rohe Marillen und das halbe Gewicht Zucker verwendet, so daß zu 1 kg roher Marillen $\frac{1}{2}$ kg Zucker gebraucht wird. Die Marillen werden abgeschält, nachdem die Kerne herausgenommen, werden die Marillen auf eine nicht zu heiße Platte eine Stunde ohne Wasser stehen gelassen, und sodann durch ein Haarsieb durchpassiert. Der Zucker wird auf nachstehende Art gesponnen. Man verwendet hiezu eine reine Kasserolle, ein irdenes ist am besten, wenn ein eisernes verwendet wird, darf dasselbe nicht abgesprungen sein. Auf je $\frac{1}{2}$ kg Zucker gibt man $\frac{1}{4}$ l Wasser, und läßt es so lange kochen, bis eine Probe hievon, auf einen umgewendeten Teller gegeben, nicht mehr herunterläuft. Die durchpassierten Marillen werden in den gut durchgesponnenen Zucker gegeben, und auf einem ordentlichen Feuer so lange durchgerührt, bis sie dick werden. Die Probe, ob dieselben dick genug sind, macht man, indem man von den gekochten Marillen etwas auf einen umgekehrten Teller gibt und denselben etwas neigt;

wann nichts herunterläuft, ist die Marmelade fertig; man läßt sie sodann kalt werden, gibt sie in ein anderes irdenes Gefäß, bindet es zu und bewahrt es in einer Speisekammer auf.

857. Pfirsich-Marmelade.

Ganz reife Pfirsiche, nachdem man die Haut von ihnen entfernt und die Kerne herausgenommen hat, werden, mit Zucker bestreut, schichtweise gelegt und dann 12 Stunden oder noch länger an einem kühlen Orte stehen gelassen. Dann lasse man sie mit Zucker, zu 500 g (50 *dek*) Früchten, 500 g (50 *dek*) Zucker, aufkochen und schäume aufmerksam. Von einigen Kernen lasse man die innere Mandel in Wasser und Zucker kochen und mische sie unter die Marmelade, nachdem dieselbe durch ein feines Sieb gerührt ist.

858. Ribismarmelade.

Der Ribis wird zuerst von den Stengeln und Blättern befreit, dann einige Minuten aufgekocht, hierauf durch ein Sieb oder Organtin gepreßt. Soviel der Saft wiegt, soviel Zucker wird genommen, der durchgepreßte Saft wird ohne Zucker gekocht, bis er etwas dicker wird. Es wird ihm sodann der gestoßene oder in Stücke gehackte Zucker beigelegt. Man läßt das Ganze nur einigemal aufkochen, wodurch die schöne Farbe erzielt wird.

859. Ribis-(Johannisbeer-)Sulz.

Schöner gut gereifter Ribis (Johannisbeeren) wird von den Stengeln befreit, ausgewaschen und auf ein Sieb gegeben, um abzutropfen, dann wird der Ribis abgewogen, zu jedem Kilo Ribis (Johannisbeeren) nimmt man 2 *kg* Zucker. Man gibt eine Schichte Ribis, eine Schichte feinen gestoßenen Zucker in eine steinerne Kasserolle, stellt es auf die Ofenplatte, deckt es zu und läßt es unter öfterem Schütteln mit der Kasserolle $\frac{1}{2}$ Stunde auf der Platte stehen. Wann sich der Ribis mit dem Zucker verkocht hat,

nimmt man es von der Platte und passiert es schnell durchs Haarsieb in eine reine Kasserolle hinein, stellt es dann wieder auf die Platte, läßt es 10 Minuten kochen unter unaufhörlichem Rühren, stellt es dann in die Kälte, und wann es ganz kalt ist, füllt man es in weiße Porzellantiegel, bindet selbe fest zu und läßt sie in reiner Luft stehen. Diese Sulze hält jahrelang aus. Wenn man etwas von der Sulze nimmt, so wird sie mit etwas lauem Wasser verdünnt und kann dann in der Sauce zu allen Mehlspeisen verarbeitet werden.

860. Rosen-Marmelade.

Man nehme $\frac{1}{4}$ kg Rosenblätter, schneide die Spitzen davon ab, lasse ein Glas Brunnenwasser kochen, gebe die Rosenblätter in das kochende Wasser, rühre sie mit einem neuen Rührlöffel durch, lasse sie 5 Minuten aufkochen, gebe 600 g (60 dkg) gestoßenen Zucker dazu, dann läßt man sie 15 Minuten kochen, gebe eine Prise Kleesalz hinein, nehme sie vom Feuer, rühre sie bis sie kalt werden, fülle sie, nachdem sie überkühlt ist, in Gläser, binde sie gut zu und hebe sie zu weiterem Gebrauch auf. Diese Marmelade wird bloß zu feineren Bäckereien verwendet.

861. Zwetschen- (Pflaumen-) Marmelade.

Man gibt Zwetschen, soviel man braucht, in ein Gefäß, schüttet kochendes Wasser darüber, wenn die Haut der Zwetschen zersprungen ist, so seigt man das Wasser ab, probiert aber früher, ob sich die Schale gut abziehen läßt. In diesem Falle schüttet man die Zwetschen auf ein Sieb, läßt das Wasser abtropfen, und passiert die Zwetschen mit einem Rührlöffel gut durch, so daß nur Haut und Körner zurückbleiben. Zu 1 kg durchpassierter Zwetschen wird $\frac{1}{2}$ kg Zucker verwendet. Der Zucker wird gesponnen, wie zu jeder Marmelade, dann kommt das Durchpassierte hinein, läßt es so lange kochen, bis es die Probe besteht, bis es nämlich nicht vom umgestürzten Teller herunterrinnt. Dann läßt man es kalt werden und verbindet

es gut. Man kann diese Marmelade im Winter zu allem verwenden.

XVI. Obst einzumachen, zu dünsten und Früchte einzulegen.

862. Birnen einzumachen.

Dazu verwende man reife, doch jedenfalls grüne, schöne Muskatellerbirnen. Dieselben werden abgeschält, die Hälfte des Stengels abgeschritten, die andere abgeschabt. Sobald dies geschehen, lege man die Birnen sofort in Flußwasser, damit sie nicht braun werden. In dem Flußwasser, in das man einige Stückchen Mann gegeben hat, blanchiere man die Birnen, und sobald sie weich sind, nicht zu weich, nehme man sie aus dem Gefäße heraus und lege sie abermals in frisches kaltes Flußwasser, bis sie vollends abgekühlt sind. Nun koche man auf $\frac{1}{2}$ kg Birnen beiläufig 375 g ($37\frac{1}{2}$ dkg) Zucker dünnfädig, schütte ihn auf die unterdeß in eine Schüssel gelegten Birnen, decke sie mit einem Bogen Papier zu und lasse sie bis zum anderen Tagen stehen. Nun lasse man den Zucker ablaufen, koche ihn zum Breitlauf, gebe die Birnen hinein, lasse sie wieder 3—4 Minuten kochen und hierauf über Nacht zugedeckt stehen. Den folgenden Tag lasse man den Zucker wieder ablaufen, siede ihn zur Perle, gebe die Birnen hinein, lasse sie einigemal aufkochen, schäume sie ab, gebe sie in eine Schüssel und lasse sie wieder zugedeckt stehen. Dann lasse man den Zucker rein ablaufen, koche ihn zum Flug, gebe die Birnen hinein, lasse sie einmal aufkochen, schäume sie ab, lasse sie kalt werden, fülle die Birnen in reine trockene Gläser, gieße den Zucker darüber, binde sie zu und bewahre sie auf.

863. Dunst-Obst.

Zum Obst-Einkochen nehme man immer das schönste und nicht überreife Obst. Bevor man ans Dünsten schreitet,