

Apfelgelee

Moderne Interpretation

Zutaten:

200 g Äpfel
1 Zitrone
2 EL Zucker
400 ml Wasser
2 Blatt Gelatine

Gelatine in Wasser einweichen.

Äpfel schälen (bei Bio-Äpfeln kann die Schale auch mit gekocht werden) und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit dem Saft und den Zesten einer Zitrone, dem Zucker und Wasser für ca. 20 Minuten einkochen. Wer möchte, kann das Apfelkompott noch mit Port oder Weißwein abschmecken.

Die ausgedrückte Gelatine in das heiße Kompott geben und noch einmal kurz aufkochen. In kleine Gläser abfüllen (die Menge ergibt ca. drei kleine Gläser) und im Kühlschrank für ein paar Stunden kalt stellen.

Das Apfelgelee kann als Brotaufstrich oder Dessert(-ergänzung) verwendet werden.

Moderne Interpretation von Marlene Ernst.

Transkription

Öpfl Sultz. /

Die Öpfl Sauber geschölt, vnnd von d(er) Haußen= / =blater den 10ten. thaill darzue genomben, / vnnd in wasser Sieden lassen, vnd gezuggert, / darnach in ain Schißl gethan, vnd in seinen / aigenen Supen stehen lassen, so bestehet es. /

Marlene Ernst (Transkription): "Öpfl Sultz. /", in: Dückher Kochbuch (1654), Nr. 117, online unter: http://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb_rezepte=oepfl-sultz-2 (27.10.2020).

Historischer Hintergrund

Es handelt sich um ein äußerst simples Rezept für die Apfelverarbeitung. Ähnliche Anleitungen für andere Früchte finden sich ebenso in der Handschrift. Das für heute Besondere an dem Rezept: Als

Gelierzmittel wird Hausenblase verwendet. Diese galt als der nützlichste Teil dieser Fischart und bezeichnet den aus der Luftblase zubereiteten Fischschleim. Dabei wird die Blase zunächst von den angrenzenden Roggen und einer Sehne befreit, sauber gewaschen und der Länge nach halbiert. Von der äußeren Haut befreit werden die Stücke vor der Weiterverarbeitung noch getrocknet. Verwendung fand die Hausenblase dabei nicht nur in der Küche, sondern sie wurde daneben auch als Heilmittel bei Hals- und Lungenbeschwerden oder bei der Ruhr eingesetzt. In der Seiden- und Tuchmacherei, Buchbinderei sowie Hutmacherei, um nur einige weitere Gewerbe zu nennen, wurde sie ebenso verwendet, meist als Leim. Neben der Herstellung von Gelees kam die Hausenblase auch beim Klären von Wein und Bier zum Einsatz, was allerdings beim Genuss auch schon einmal zu Verdauungsbeschwerden führen konnte.

Informationen zur Quelle

Die Handschrift von 1654 stammt aus dem Nachlass der Familie Dückher von Haslau zu Urstein und Winckl, einem bedeutenden Salzburger Adelsgeschlecht der frühen Neuzeit. Über 260 Rezepte sind in der Quelle enthalten. Für eine populärwissenschaftliche Publikation sind 24 Rezepte daraus nach dem Jahresverlauf geordnet und für die moderne Küche neu adaptiert worden. Ergänzt mit Hintergründen zur Familiengeschichte und Informationen zur Küchenkultur der Entstehungszeit wurde daraus „Barocke Kochkunst heute“ (<https://pustet.at/de/buecher.cp/barocke-kochkunst-heute/954>).

Über Gastrosophie

Die Gastrosophie wurde im September 2008 an der Paris-Lodron-Universität Salzburg von Lothar Kolmer gegründet. Seit 2014 hat die Leitung Gerhard Ammerer inne, seit Herbst 2020 zusammen mit Michael Brauer. Sie ist Teil des Fachbereichs Geschichte.

Der wissenschaftliche Zweck besteht in der interdisziplinären (Grundlagen-)Forschung und Lehre zu Themen der Ernährung, Kultur und Gesellschaft. Die Gastrosophie sieht es als Aufgabe an, Forschung zu gastrosophischen Fragestellungen zu motivieren und zu unterstützen. Ein frei zugängliches Online-Tool dazu ist die [historische Rezeptdatenbank](#) mit mittlerweile über 9 000 Einträgen.

Sie interessieren sich für die Küchentraditionen vergangener Zeiten? Die Rezeptdatenbank kann frei genutzt werden und wir freuen uns auch von Ihrer Verwendung der Quellen zu hören.