

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Allgemeines Kochbuch oder Anleitung zur geschmackvollen Zubereitung von Speisen, Backwerk, Getränken, so wie zum Einmachen der Früchte**

**Willet, Joseph**

**Karlsruhe ; Baden, 1834**

Süsse Gelée.

**urn:nbn:de:bsz:31-55144**

dieses Gericht kann mit Dornisöl und Chocolate oder mit Spinat-Topsfen gefärbt werden.

### 530. Crème von Orangen.

Sind 3 Loth Hausenblase klar gekocht, so nehme  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, darauf reibe man leicht eine süße Orange ab, den Zucker gestoßen und zu der Hausenblase gethan; dann 1 Schoppen gut geschlagenen süßen Rahm leicht darunter gerührt, in eine Form gefüllt und in das Eis gesetzt; beim Anrichten gestürzt und servirt.

### Süße Gelée.

#### 531. Zitronen - Gelée.

Koche von 4 gebrühten Kalbsfüßen einen Stand; die Füße ziehe man nämlich von den Knochen ab und setze sie mit frischem Wasser zum Feuer, schäume dieselben rein ab und lasse sie weich kochen, dann seihe man es durch ein feines Sieb, hebe das Fett rein davon ab und koche sie dann ein bis zu  $\frac{1}{2}$  Schoppen; ist es erkaltet so gebe man dazu  $\frac{1}{2}$  Maas weißen Wein, von 4 Zitronen die Schale, welche aber ganz dünn herunter geschnitten wird, nebst dem Saft der Zitronen,  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wasser und 4 zerklopfte Eierweiß; dieses rühre man zusammen auf schnellem Feuer ab, will es aufkochen, so nehme man dasselbe vom Feuer und lege einen gut schließenden Deckel mit glühenden Kohlen darauf, lasse es so einige Zeit stehen, dann binde man eine Serviette auf einen umgekehrten

Stuhl und gieße das Gelée darauf; ist es durchgelaufen, so wird es in eine Form gefüllt, in das Eis gesetzt und beim Anrichten die Form in das heiße Wasser getaucht, schnell gestürzt und servirt.

### 532. Orangen - Gelée.

Siehe Nr. 531, nur anstatt der Zitronen 5 bis 6 süße Orangen.

### 533. Punsch - Gelée.

Siehe Nr. 531; ist das Gelée ganz fertig, so wird etwas Arac oder Rhum hinein gegossen, dasselbe dann in die Form gefüllt und in das Eis gesetzt.

### 534. Caffee - Gelée.

Siehe Nr. 531, nur wird von dem Wasser, welches zu dem Gelée gegeben wird, ein starker Caffee gekocht und dazu gethan.

### 535. Kirschen - Gelée.

Siehe Nr. 531, nur wird statt dem dort bezeichneten Wasser Kirschensaft dazu gegeben, und ehe man es in die Form füllt, etwas Kirschenwasser hinein gegossen und dann eingefüllt.

### 536. Gelée von Johannisbeeren.

Wird gemacht wie Nr. 531, nur an die Stelle des Wassers, Johannisbeersaft.

### 537. Gelée mit Früchten.

Dazu können die Gelées Nr. 531 oder 532 genommen und eingemachte Früchte hinein gelegt werden; die

Früchte lege man nämlich in die Form und gebe von dem Gelée dazu, lasse es auf dem Eis stehen, dann wieder Früchte und so fort bis es alle ist, hierauf gestürzt und servirt.

---

### 538. Himbeer - Gelée.

Siehe Nr. 531, nur wird an die Stelle des Wassers Himbeersaft gegeben.

---

### 539. Brunnenkressen - Gelée.

Wie Nr. 531, nur gebe man an die Stelle des Wassers den Saft von Brunnenkressen. Man reinige nämlich die Kressen und stoße sie im Mörser, drücke den Saft in einer Serviette heraus, gebe ihn zu dem Gelée und rühre denselben auf dem Feuer ab.

---

### 540. Zitronen - Gelée mit Hausenblase.

Es werden 4 Loth Hausenblase genommen, wenn sie vorher gut geklopft und auseinander gezupft ist, mit 1 Schoppen Wasser nebst einem Eiweiß langsam gekocht, damit sie schön hell wird; ist sie zu  $\frac{1}{2}$  Schoppen eingekocht, dann seihe man dieselbe durch eine Serviette. Hierauf nehme man  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, die Schale von 4 Zitronen nebst dem Saft und  $\frac{1}{2}$  Maas Wasser; dazu noch 2 zerklopfte Eierweiß; dieß lasse man zusammen auf dem Feuer hell kochen und seihe es wieder durch eine Serviette; ist es erkühlt, dann werden beide Theile, nämlich Hausenblase und Zucker durch einander gemengt, in eine Form gefüllt und in das Eis gesetzt.

---

## 541. Gelée von Orangen mit Hausenblase.

Wie Nr. 540, nur anstatt Zitronen, Orangen; alle süßen Gelées können auf diese Art mit Hausenblase verfertigt werden; nur ist zu bemerken, daß jene mit Kalbsfüßen alle klarer werden. Man glaube ja nicht, daß diese Gelées nicht so wohlschmeckend werden, weil die Brühe von Kalbsfüßen dazu kommt; ist der Stand gut gekocht und vom Fett gereinigt, dann wird dasselbe schöner und besser als jenes von Hausenblase und zwar mit geringern Kosten.

## 542. Erdbeeren - Gelée.

Einige Hände voll Erdbeeren werden mit 1 Schoppen kochendem Wasser angebrüht und gut zugedeckt. Ist es erkühlt, so lasse man sie durch eine Serviette und verfertige dann das Gelée Nr. 531, lasse aber die Schale von der Zitrone weg und gebe nur den Saft derselben dazu, und an die Stelle des Wassers den Saft der Erdbeeren.

## Compot.

## 543. Apfel-Compot mit Gelée.

Dazu sind Borsdorfer Äpfel die besten; man nehme zu einem Compot 18 Stück derselben und schäle sie schön. Dann lege man sie in frisches Wasser, gebe die Schale nebst der einer Zitrone mit einer halben Maas Wasser zum Feuer und koche sie weich, seihe dieselben durch ein Sieb, gebe noch  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker hinein, setze