

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Vollkommenes Kochbuch oder Anleitung zur ökonomischen und geschmackvollsten Zubereitung von Speisen, Backwerk, Gefrorenem, so wie zum Einmachen und Trocknen der Früchte**

**Willet, Joseph**

**Karlsruhe, 1844**

Gefornes.

**urn:nbn:de:bsz:31-55155**

sie grob würflicht; dann schweize man sie in einem Viertel-  
pfund würflicht geschnittenen Speck gut weich. Ist das ge-  
schehen, so lasse man sie erkalten, gebe 3 ganze Eier, etwas  
Salz und Kümmel dazu und streiche sie auf den Teig und  
lasse diesen im Ofen schön gelb backen.

### 790. Theebröckchen.

Man nehme 16 Loth geschälte Mandeln und stoße sie mit  
etwas Eierweiß ganz fein; ist das geschehen, so arbeite man  
16 Loth Zucker, 16 Loth Mehl, 16 Loth Butter nebst einem  
ganzen Ei darunter und etwas Geschmack von Citrone oder  
Vanille, daraus mache man nun ein und einen halben Finger  
lange und eben so dicke Laibchen, setze diese auf ein Blech,  
bestreiche sie mit Eierweiß, bestreue sie mit 8 Loth geschälten  
und grob gestossenen Mandeln und backe sie im Ofen schön  
gelb.

## Gefrornes.

### 791. Aprikosen-Gefrornes.

Man treibe 12 Stück schöne Aprikosen durch ein Haarsieb,  
dann nehme man den Saft von 4 Citronen,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  
einen halben Schoppen weißen Wein nebst einem Schoppen  
Wasser, lasse dieß zusammen aufkochen und gebe es dann  
durch ein Haarsieb zu den Aprikosen. Die Kerne derselben  
stoße man mit etwas Wasser und gebe den Saft ebenfalls  
zu den Aprikosen; man nehme aber nicht zu viel Wasser  
dazu, damit der Geschmack nicht verringert werde; hierauf  
alles in die Büchse gethan, mit 3 Pfund Salz eingesezt und  
frieren lassen; das Gefrornes muß eine Stunde getrieben  
werden, bevor man nur den Deckel der Büchse aufmacht;

dann aber aufgemacht und die Masse gut durchgearbeitet.  
Diese Masse ist für 12 Personen hinreichend.

#### 792. Pflirsich-Gefrorenes.

Wird gemacht wie Nr. 791, nur muß man den Zucker mit etwas Dornisöl roth färben.

#### 793. Kirschen-Gefrorenes.

Ein Schoppen Kirschen-saft, ein halber Schoppen weißer Wein, von 4 Citronen der Saft und 1 Pfund Zucker wird zusammen einmal aufgekocht, dann durch ein Sieb gelassen. Wenn es verkühlt ist, wird es in die Büchse gethan und gefroren; dazu sind wieder 3 Pfund Salz nothwendig; auch muß es auf dieselbe Weise getrieben werden, wie das vorhergehende Gefrorene.

#### 794. Himbeer-Gefrorenes.

Wie Nr. 793 nur anstatt Kirschen, Himbeeren.

#### 795. Johannisbeer-Gefrorenes.

Wie das Kirschen- und Himbeer-Gefrorene.

#### 796. Erdbeer-Gefrorenes.

Wie Nr. 791, nur statt Aprikosen einen Schoppen durch ein Sieb getriebene Erdbeeren genommen.

#### 797. Citron-Gefrorenes.

Man nehme einen Schoppen Wasser, einen halben Schoppen weißen Wein,  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, woran 3 Stück Citronen leicht abgerieben worden, nebst dem Saft von 5 Citronen, lasse es zusammen aufkochen, dann durch ein Sieb gelassen und gefroren.

#### 798. Drangen-Gefrorenes.

Siehe Nr. 797, nur statt der Citronen, Drangen.

## 709. Kirschwasser-Gefrorenes.

Man nehme in eine Casserol 12 Eiergelb nebst 12 Loth Zucker, eine halbe Maß süßen Rahm und rühre dieß auf dem Feuer ab, dann seihe man es durch ein Haarsieb; wenn es verkühlt ist, wird es in die Büchse gethan und gleich dem andern Gefrorenen eingesetzt und getrieben; während des Gefrierens wird  $\frac{1}{4}$  Schoppen Kirschwasser nach und nach hinein gegossen und so gefroren.

## 800. Zimmt-Gefrorenes.

Siehe Nr. 799, nur statt des Kirschwassers einige Tropfen Zimmt-Öel.

## 801. Caffee-Gefrorenes.

Röste 6 Loth Caffee und werfe denselben heiß in 2 Schoppen süßen Rahm, dazu 13 Eiergelb, 12 Loth Zucker, dann auf dem Feuer abgerührt, durch ein Sieb gelassen, in die Büchse gethan und gefroren.

## 802. Vanille-Gefrorenes.

Eine halbe Maß süßer Rahm wird mit 13 Eiergelb, 12 Loth Zucker und etwas Vanille auf dem Feuer abgerührt; wenn es dick werden will, wird es weggenommen und durch ein Sieb gelassen. Ist es verkühlt, so wird es in die Büchse gethan, in das Eis gesetzt und gefroren.

## 803. Ananas-Gefrorenes.

Diese Frucht wird auf 24 Loth Zucker stark abgerieben, das Abgeriebene vom Zucker losgeschnitten und in eine Schüssel gelegt; dann nehme man den Zucker und gebe einen halben Schoppen weißen Wein nebst einem Schoppen Wasser und dem Saft von 5 Citronen dazu; dieß wird zusammen auf dem Feuer aufgekocht, dann durch ein Sieb zu dem abgeriebenen Ananas gegeben und gleich dem andern Gefrorenen behandelt.

## 804. Punsch romain.

Man nehme das Citron-Gefrorne Nr. 797; wenn es gefroren ist, wird von 4 Eierweiß ein steifer Schnee geschlagen und 4 Loth feiner Zucker leicht darunter gerührt; dieses rühre man nun mit ein wenig Rum unter das Gefrorne. Letzteres wird alsdann in Kelchgläsern servirt.

## 805. Chocolate-Gefornes.

Es wird ein halbes Pfund geriebene Chocolate mit ein wenig süßer Rahm aufgelöst; dazu 12 Eiergelb, eine halbe Maß süßen Rahm und 6 Loth Zucker auf dem Feuer abgerührt, durch ein Haarsieb gelassen, in die Büchse gethan und gefroren. Zu einem Rahm-Gefornen sind 2 Pfund Salz bei dem Eis hinreichend.

## 806. Karmel-Gefornes.

Es werden 12 Loth Zucker mit etwas Wasser zum Feuer gesetzt und zu einem hochgelben Karmel gebräunt; dann gieße man ihn auf ein Blech, welches man vorher mit etwas feinem Del bestrichen hat; ist er erkaltet, so nehme man ihn und stoße denselben im Mörser fein; gebe ihn hierauf mit 12 Eiergelb und einer halben Maß süßen Rahm in eine Casserol und rühre ihn auf dem Feuer ab; dann durch ein Sieb gelassen, und wenn er verkühlt ist in die Büchse gethan.

## 807. Malaga-Gefornes.

Man nehme  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, von 4 Citronen den Saft,  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser und 1 Schoppen Malaga, lasse es auf dem Feuer durch einander kochen, seihe es durch ein Sieb, gebe noch ein wenig Malaga dazu und gebe es in die Büchse.

## 808. Punsch-Gefornes.

Reibe 1 oder 2 Citronen auf Zucker ab, den Saft von

5—6 Citronen dazu; dann koche man  $1\frac{1}{4}$  Pfund Zucker mit 2 Schoppen Wasser auf, gebe dasselbe zu den Citronen, seihe es durch ein Haarsieb, gebe es in die Büchse und lasse es gefrieren. Während des Gefrierens wird etwas Arac dazu gegossen und dann in Gläsern servirt.

### 809. Wiener Punsch.

Nehme  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker und reibe 2 Citronen leicht daran ab, gebe den Saft von 5 Citronen dazu und koche es mit einer Bouteille gutem weißen Wein auf dem Feuer auf, dann wird etwas Arac dazu gethan, in die Büchse gegeben und gefroren. Ehe man dasselbe servirt, wird von 3 Eiern ein Schnee geschlagen, unter das Gefrorene gerührt und dieses in Gläsern servirt.

### 810. Kapsel-Gefrorenes.

Es werden 20 Eiergeib in eine Casserol gelegt, dazu 1 Schoppen Wasser, 8 Loth Zucker und etwas Vanille, dann auf dem Feuer abgerührt; wird es dick, so nehme man es weg, lasse es durch ein Sieb in den Schneekessel, hierauf schlage man diese Masse mit dem Schneebesen bis sie kalt ist; alsdann nehme man papierne Kapseln, fülle die Masse hinein und streue sie oben mit fein gestoßenem Biscuit. Dann in die Büchse gethan, welche schon in das Eis eingegraben seyn muß und ganz mit Eis zugedeckt; dieses Kapsel-Gefrorene muß 3—4 Stunden im Eis stehen.

### 811. Kindsbrey-Gefrorenes.

Man mache von einer Maß süßem Rahm und 4 Kochlöffeln voll Mehl einen guten Kindsbrey und lasse ihn recht verfochen; von der Hälfte mache man Scharre, man gebe nämlich etwas Butter auf ein Tortenblech, läßt sie heiß werden, gibt dann von dem Kindsbrey darauf und läßt ihn anbacken, dann hinweggenommen und so fortgefahen, bis die Hälfte des Breies alle ist; hierauf nehme man die Hälfte

der Scharre, gieße einen Schoppen kochenden süßen Rahm darauf und lasse es verkühlen; darein lege man  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, seihe es durch ein Sieb und gebe es zu dem Kindsbrei; dieses gut durch einander gerührt, in die Büchse gethan und gefroren. Wenn das Gefrorne eingerichtet ist, wird die andere Hälfte der Scharre darauf gelegt.

### 812. Mandel-Gefornes.

10 Eiergelb, 12 Loth Zucker,  $\frac{1}{2}$  Maß süßer Rahm und  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte Mandeln, welche man vorher im Ofen gelb geröstet hat, werden auf dem Feuer abgerührt; wenn die Masse dick ist, wird sie vom Feuer genommen und durch ein Sieb getrieben; ist es erkaltet, so gebe man dasselbe in die Büchse und mache es, gleich einem andern Rahm-Gefornen, gefrieren.

## Säfte zu Gefornen, welche für den Winter aufzubewahren sind.

### 813. Erdbeer-Marmelade, um im Winter Erdbeer-Gefornes zu machen.

Nehme schöne reife Erdbeeren und drücke sie durch ein feines Sieb, dann versüße dieselben mit fein gestoßenem Zucker, fülle sie in Gläser und bewahre sie im Keller auf; diese Marmelade kömmt nun im Winter mit Zusatz von etwas weißem Wein und Citronensaft jenem im Sommer gleich.

### 814. Himbeer-Saft.

Die reifen Himbeeren werden zerdrückt, zwei Tage stehen gelassen, dann durchgepreßt; hierauf nehme man reine Bon-