

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die gelehrige Hauswirthin

Bürger, Amalie Clementine

Mannheim, 1836

Gelée.

urn:nbn:de:bsz:31-54791

Milch, thut den gefotenen Schnee in ein Zuckerfieb, daß er abläuft, rührt ihn nach diesem langsam an die gefotene Creme, gießt sie auf eine Platte, und läßt sie im Keller gestehen. Die Creme kann auch in ein glattes rundes Geschir oder in eine Kasserol gefüllt werden. Wenn sie darin gestanden ist, wird sie erst auf eine Platte gestürzt, und mit Blumwerk geziert.

G e l e e.

Renetten = Gelee.

Man schneidet Renettäpfel Kleinscheibicht, und lasse sie so lange kochen, bis sie weich sind und der Saft zu einem ordentlichen Faden ist; schütte es durch ein Sieb, und lasse es ablaufen, dann auf 2 Schoppen Saft, 1 Pfund Zucker, koche den Zucker zum Ballen, dann gieß ihn auf die Gelee = Probe.

Quitten = Gelee.

Siehe Renetten = Gelee.

Johannisbeer = Gelee.

Man nehme Johannisbeer, zerstoße sie mit Spargeln recht auf dem Feuer, und schütte etwas Wasser daran, koche sie so lange, bis der Saft zum Faden ist, schlage ihn dann durch ein Sieb; auf 2 Schoppen Saft 1 Pfund Zucker, koche ihn zum Ballen, dann thue den Saft hinein, und koche ihn zur Gelee = Probe.

Quitten = Gelee oder Lattiverge.

Nehme 16 mittlere Quitten; schneide sie ganz dünn, und thue 4 Maas Wasser dazu, und koche es so lange auf einem starken Feuer, als das Wasser zur Hälfte eingekocht ist, dann lasse den Saft herunter laufen, und läutere so viel Zucker als du von jenem hast, koche diesen

auf einen mittleren Faden, thue alsdann den Saft hinein, und koche es so lange, bis man den Tropfen, den man auf eine mit Speck beschmierte blechene Form fallen läßt, leicht wegdupfen, und leicht verbeißen kann; alsdann fülle es in steinerne Mödel, wenn es kalt ist, thue es heraus und in kleine rund ausgezierte Schächtelchen.

Wie eine trockene Fleischbrühe oder die Portage-Tuchen zu machen sind, welche in der Geschwindigkeit ohne Fleisch, zu Haus, auf Reisen, zu Wasser und Land, so oft man kräftige Fleischsuppen haben will, zu verschaffen sind.

Nimm saftiges, nicht zu fettes noch zu mageres Rindfleisch, ungefähr 12 Pfund, einen zerspaltenen Markknochen, 1 oder 2 Kälberfüße, 2 alte Hühner mit ihren Knochen, die zuvor in einem Mörser klein gestossen werden, damit sich der Saft desto besser auskochen kann, Muskatblüthe ein halbes Quintchen, weißen Pfeffer, Ingwer, von jedem 20 Gran, 5 oder 6 Lorbeerblättchen, über diese Stücke gießet man so viel Wasser, als man zu einer guten starken Fleischbrühe ordentlich nehmen muß. Dieses alles koche zusammen in einem irdenen verglasirten Gefäß, das wohl zugedeckt ist, damit durch die Ausdünstung die Kraft nicht geschwächt wird; man läßt es ferner auf einem gelinden Kohlfener 12 Stunden lang kochen, rührt es dann mit einem reinen Kochlöffel wohl durch einander, und schäumt es auch gut ab; alsdann seihet man es durch ein feines harenes Sieb, und läßt es kalt werden, nimmt aber auch alles oben befindliche Fett rein ab, setzt die Gallert in einem reinen irdenen Gefäß auf Kohlfener und kocht es so lange gelinde bis es gut eingekocht ist, und dikt wird; sodann schüttet man es auf eine Schüssel, läßt es gerinnen und kalt werden; schneidet darauf das Geronnene

in Stücken, wie einen Kuchen, und läßt die Kuchen auf einer irdenen Schüssel, in einem Backofen, wenn das Brod heraus, und derselbe nicht mehr heiß ist, trocken, und verwahrt sie bis zum Gebrauch. Da diese Kuchen leicht verbrennen können, so muß man damit behutsam zu Werke gehen, und hauptsächlich Sorge tragen, daß der Backofen nicht mehr zu heiß ist. Sie dauern, wenn alles was bereits gemeldet worden, gesehen wird, viele Jahre lang, nur müssen die Kuchen an einem trockenen Ort verwahret werden, denn an einem feuchten Ort beschlagen sie oder laufen an, wie wohl ihnen in so ferne auch dieses nichts schadet, wenn man nur den Schimmel, wenn sie gebraucht werden, davon abschabet.

Der Gebrauch dieser Kuchen ist folgender:

Man kocht reines Wasser, thut einen oder mehrere Kuchen hinein, nachdem man die Suppen stark, oder deren viel haben will, und wenn dieselbe zergangen, so salzet man die Brühe, und gießet sie in eine Schüssel. Man kann Eyer, Semmel und anderes Brod, nach Belieben, auch grüne Garten = Kräuter hinzufügen; solcher Gestalt kann man in Geschwindigkeit, ohne ein Fleisch abzukochen, auf Reisen, so wohl zu Wasser als zu Land, so oft man will, Fleischsuppen haben, und dieselbe hiedurch auf die allerbeste Art bekommen. Man kann auch die Kuchen trocken essen, oder im Mund zergehen und schmelzen lassen, wie Bisquit = oder Chocolate = Kuchen. Auf diese Weise kann man auch im Nothfall, ohne eine andere Speise zu sich zu nehmen, eine geraume Zeit sich damit behelfen. Diese Kuchen sind besonders sehr köstlich für kranke Personen, welche keinen Appetit zu einer Speise haben, denn sie geben ihnen Nahrung und Kräfte.