

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die Kunst zu kochen**

**Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>**

**Freiburg im Breisgau, 1907**

Dreiundzwanzigster Abschnitt. Eis oder Gefrorenes.

**urn:nbn:de:bsz:31-54713**

Dreiundzwanzigster Abschnitt.

Eis oder Gefrorenes.

1. Die Bereitung von Gefrorenem ist nicht so schwierig, wie man wohl annehmen möchte. Deswegen ist es zu empfehlen, Gefrorenes selbst herzustellen und es nicht aus der Konditorei zu beziehen, da die Selbsterstellung viel billiger ist.

2. Zur Herstellung des Gefrorenen eignet sich am besten eine Eismaschine, welche mit Gebrauchsanweisung in jedem größeren Haushaltungsmagazin zu haben ist. Bei Abgang einer Gefriermaschine genügt auch eine Vorrichtung, zu welcher man notwendig hat:

a. eine Gefrierbüchse aus Zinn mit verschließbarem Deckel und mit einer Drehvorrichtung;

b. ein Handeimer aus Holz, etwas höher als die Gefrierbüchse und so weit, daß man um die Gefrierbüchse Eisstückchen legen kann. Über dem Boden soll der Eimer mit einem Spundloche versehen sein, um das Wasser ablassen zu können;

c. eine Holzspartel mit einem langen Stiele (oder ein passender Kochlöffel), um damit das Gefrorene von den Wänden der Gefrierbüchse losmachen zu können.

3. Bei Benützung der letztgenannten Einrichtung wird zuerst auf den Boden des Eimers ein abgerundetes Eisstück gelegt, auf welches man die leere Gefrierbüchse zum Erkalten stellt. Nachdem man diese sauber ausgewischt hat, wird sie etwas bis über die Hälfte mit der vorher zubereiteten zum Gefrieren bestimmten Masse gefüllt, mit dem gut schließenden Deckel verschlossen und in die Mitte des Eimers gestellt, den man nun rings um die Gefrierbüchse herum dicht mit nuzklein gestoßenem Eis auffüllt, vermischt mit viel Koch- oder Viehsalz (1–2 kg auf einen Eimer). Das

Zerkleinern des Eises ist von großer Wichtigkeit. Je feiner es ist, desto dichter hüllt es die Büchse ein, um so haltbarer ist es auch und erzeugt um so größere Kälte. Die so fest vom Eise umschlossene Gefrierbüchse dreht man nun einigemal rasch im Kreise. Wenn dabei das Eis sich setzt, so füllt man anderes nach, damit der Eimer immer gefüllt bleibt. Ist die Gefrierbüchse so in das Eis gebettet, so dreht man sie jetzt etwa 10 Minuten lang hin und her oder im Kreise, öffnet sie dann, nachdem man den Deckel sauber abgewischt hat, löst das Gefrorene mit der Spatel vom Rande ab, schiebt es in die Mitte der Büchse, worauf diese wieder verschlossen und abermals hin und her gedreht wird. Nach 10 Minuten öffnet man die Büchse zum zweitenmal, um das Gefrorene vom Rande abzulösen, wiederholt dann die Umdrehung und vermischt die gefrorene Masse gut mit der Spatel zur Weichheit ausgewirkter Butter. Wenn das Gefrorene genügend fest ist, so verschließt man die Büchse wieder. Sollte es zu langsam gefrieren, so gibt man 1 Eßlöffel voll kaltes Wasser in die Büchse; wird es dagegen zu fest und körnig, so fügt man etwas Staubzucker dazu. Zuletzt läßt man das Wasser in dem Eimer durch das Spundloch ablaufen, ersetzt das geschmolzene Eis mit neuen Eistückchen sowie mit Salz und deckt die Gefrierbüchse mit einem nassen Tuche dicht zu, bis das Gefrorene gestürzt und serviert wird.

### 1. Himbeer-, Erdbeer- und Johannisbeergefrorenes.

(Auf 1 kg Beeren rechnet man 400 g Zucker.)

1 l Wasser wird aufgekocht und über die Beeren gegossen. Zugedeckt läßt man diese einige Stunden oder über Nacht stehen. Dann gießt man den hellen Saft ab, vermischt ihn mit dem Saft von 2 Zitronen und mit Zucker bis auf 15° nach der Zuckerwage. Die Menge des zu brauchenden Zuckers richtet sich nach dem Süßstoffe der Beeren. Zur Färbung kann noch ein Kaffeelöffel voll Karminzucker beigegeben werden. Hat die Masse mehr als 15° Süßigkeit, so ist sie zu süß und wird durch Beigabe von frischem Wasser auf den richtigen Grad zurückgebracht. Beträgt die Süßigkeit unter 14°, so kann mit Staubzucker nachgeholfen werden.

## 2. Aprikofeneis.

1 kg Aprikosen werden durch ein Sieb gedrückt und damit 375 g Zucker, 1 l Wasser, Saft von 2 Zitronen und die Milch von 6—8 bitteren Mandeln gemischt. Alles soll 11—12° an Süßigkeit wiegen. Bei weniger Grad kommt Zucker dazu, bei mehr Grad Wasser. Die 6—8 bitteren Mandeln müssen gewiegt oder durch eine Mühle gelassen und dann mit  $\frac{1}{3}$  heißem Wasser überschüttet werden. Nachdem sie ein wenig gestanden sind, läßt man sie durch ein Sieb oder einen Suppenseiher in die obige Mischung laufen, worauf die Bereitung des Gefrorenen wie gewöhnlich erfolgt.

## 3. Zitroneneis.

1 l Wasser und 300 g Zucker werden in einer Pfanne zum Kochen gebracht. Dann wird der ausgepreßte Saft von 4 Zitronen dazu gegossen, 4 Eigelb und 1 Gläschen guter Wein darunter gerührt. Zuletzt läßt man es durch ein Sieb in eine Schüssel laufen und schlägt es mit dem Schneebeßen gut ab. Nach dem Erfalten wird die Masse in die Gefrierbüchse eingefüllt und zum Gefrieren gestellt.

## 4. Orangeneis.

Man kocht 300 g Zucker in 1 l Wasser kurz auf, mengt dann den Saft von 4 Orangen darunter, gibt 4 Eiweiß und 1 Gläschen Wein dazu. Die Masse wird durch ein Sieb in eine Schüssel gegossen und tüchtig mit dem Schneebeßen geschlagen. Erfaltet füllt man sie in die Gefrierbüchse ein und stellt sie in das Eis.

## 5. Fruchtis von Eingemachtem.

Man kocht 150 g Zucker in  $\frac{1}{4}$  l Wasser klar und gibt  $\frac{1}{4}$  l Wein,  $\frac{1}{2}$  l flüssiges Gelee und den Saft von

2 Zitronen dazu. Ist die Masse vollständig erkaltet, so füllt man sie in die Gefrierbüchse ein. Es ist ratsam, beim Mischen des Gefrorenen in der Büchse 1—2 Löffel voll Staubzucker beizugeben, wodurch das Gefrorene milder und weniger eifig wird. Nachdem die Masse halb gefroren ist, mischt man  $\frac{1}{2}$  kg in Scheiben geschnittene eingemachte Aprikosen oder Pfirsiche, Kirschen und Erdbeeren u. s. w. darunter und läßt es vollends steif werden.

Man kann auch frische reife Früchte, nachdem sie geschält und geschnitten sind, lageweise in die Gefrierbüchse tun. Man kocht alsdann  $\frac{1}{2}$  kg Zucker in  $\frac{1}{4}$  l Wasser klar, gibt den Saft von 2 Zitronen dazu, gießt es erkaltet über die Früchte und bringt die Büchse in das Eis. Während des Gefrierens wird der Inhalt von Zeit zu Zeit gut miteinander vermischt. Das gestürzte Eis garniert man mit eingemachten Früchten.

### 6. Vanillegefrorenes.

a.

Man nimmt 400 g Zucker, 4 ganze Eier, 60 g Butter, 1 l Milch,  $\frac{1}{8}$  l Wasser und 1 Stück Vanille. Zuerst mischt man Milch und Wasser und läßt den Zucker darin vergehen. Man nimmt nun ein wenig von der Mischung, verrührt die 4 Eigelb darin und schüttet es zu der übrigen. Das Eiweiß schlägt man zu Schnee und rührt es in die Zuckerlösung ein, zuletzt auch Vanille und Butter und bringt das Ganze aufs Feuer, indem man darin rührt, bis es etwas dick geworden ist. Nach dem Erkalten wird es dann in die Gefrierbüchse gefüllt.

b.

Man läßt 2 Schoten Vanille in etwas Milch langsam aufkochen, drückt sie durch ein Sieb und rührt 250 g Zucker, 8 Eigelb und 1 l Rahm oder Milch dazu. Die

Masse wird unter beständigem Rühren bis vor das Kochen gebracht, worauf man sie durch ein Sieb in einen Steintopf preßt und noch so lange rührt, bis sie nicht mehr heiß ist und sich keine Haut mehr bildet. Nach dem Erkalten wird sie in die Gefrierbüchse gebracht.

### 7. Haselnußeis.

a.

250 g Haselnußkerne werden im Ofen hellgelb geröstet, von der Haut befreit und mit Milch recht fein gestoßen. Man gibt man 1 l Milch (oder halb Rahm und halb Milch) zu und setzt sie aufs Feuer. Wenn sie kochen, nimmt man sie weg und treibt sie durch ein Sieb. Alsdann kommen 8 Eigelb, 250 g Zucker,  $\frac{1}{2}$  l Rahm, Vanille und die durch das Sieb abgelaufene Flüssigkeit in die Pfanne, worauf die Masse wie Creme behandelt wird.

b.

200—250 g Haselnüsse werden wie Mandeln abgebrüht und geschält, dann fein gerieben oder mit etwas Milch fein gestoßen.  $\frac{1}{2}$  l Milch mit Rahm wird kochend gemacht und damit die Haselnüsse abgebrüht, worauf man es etwas stehen läßt und dann gut durchpreßt. Während dieser Zeit verrührt man 8 Eier und 2 Eigelb mit 140 g feingesiebttem Zucker, rührt langsam die durchgeseibte Milch hinein und läßt es vorsichtig neben dem Feuer auf dem Herd sich dicken, bis ein Blechlöffel, den man hineinhält, bläulich wird. Dann nimmt man die Masse vom Feuer, treibt sie vorsichtig durch und läßt sie abkühlen, worauf sie in die Gefrierbüchse kommt.

### 8. Marasquinocis.

Zur Creme nimmt man 12 Eiweiß, 125 g Zucker, 1 l Rahm, bringt sie aufs Feuer und läßt sie unter

beständigem Schlagen nur bis an das Kochen kommen. Nach dem Erkalten füllt man die Masse in die Gefrierbüchse ein, mischt dann, wenn sie halb gefroren ist, ein Kelchgläschen Marasquino bei und läßt sie vollends gefrieren.

### 9. Fürst Büclereis.

a.

Man zerschneidet 100 g Makronen, tränkt sie mit ein wenig Marasquino an, mischt sie unter  $1\frac{1}{2}$  l geschlagenen Rahm und macht 3 Teile davon. Den einen Teil läßt man weiß, indem man Vanillezucker damit vermischt. Der andere Teil wird mit Erdbeeren rot gefärbt und unter den dritten Teil rührt man 200 g geriebene Schokolade. Damit wird nun die Gefrierbüchse gefüllt, die während 3—4 Stunden im Eise bleiben muß.

b.

1 l Rahm mit Vanille und Zucker vermischt teilt man in 3 Teile, wobei jeder Teil verschiedenartig gefärbt wird, schwarz mit Schokolade, rot mit Karmin und weiß mit Marasquinolikör. Beim Einfüllen der Teile in die Gefrierbüchse muß zwischen jeden Teil in Würfel geschnittenes Biskuit und Makronen gelegt werden. Man läßt die Masse 2—3 Stunden in der Gefrierbüchse auf dem Eise stehen, worauf sie gestürzt und so serviert wird.

### 10. Karmeleis.

375 g grober Zucker werden in einem Kessel unter beständigem Rühren auf dem Feuer ohne Wasser hellbraun aufgelöst. Alsdann gibt man 12 Eigelb,  $\frac{3}{4}$  l Rahm,  $\frac{1}{2}$  l Milch und etwas Zitrone nebst gebranntem Zucker dazu (Eigelb, Rahm, Milch und Zitrone werden zuerst etwas geschlagen, bevor der Zucker dazu kommt). Nach

Beigabe des Zuckers wird die ganze Masse nochmals mit dem Schneebesen geschlagen, bis sie aufkocht. Die übrige Behandlung ist wie bei anderem Gefrorenen.

### 11. Schokoladefrorenes.

150 g fein geriebene Vanilleschokolade werden mit  $\frac{1}{2}$  l Rahm abgerührt, dann 150 g Zucker und 4 Eigelb darunter gerührt und alles miteinander mit der Schneerute bis zu einer dicken Creme auf dem Feuer geschlagen. Hierauf treibt man es durch ein Haarsieb und füllt es nach dem Erkalten in die Gefrierbüchse ein.

Schokoladeeis ist für Kranke besonders zu empfehlen.

### 12. Kaffeefrorenes.

1 l kochenden Rahm, oder, was weniger gut ist, halb Rahm und halb Milch, gießt man über 125 g hellgebrannten, grob gestoßenen (oder gemahlenden und mit 2 Tassen Wasser abgebrühten) Kaffee, deckt die Schüssel zu und läßt sie stehen. Dann vermengt man 5 Eigelb und 250 g Zucker mit dem Inhalte der Schüssel, läßt die Masse auf dem Feuer unter beständigem Rühren etwas anziehen und gießt sie durch ein Sieb.

### 13. Tee-Eis.

25 g schwarzer Tee wird mit einer Tasse voll kochendem Wasser übergossen und 10 Minuten zugedeckt stehen gelassen. 250 g Zucker kocht man mit Wasser klar und bis zu  $\frac{1}{3}$  l ein, vermischt ihn mit dem durchgeseihten Tee und rührt ihn mit 5 Eigelb ab. Nun schlägt man die Masse auf dem Feuer zu einer steifen Creme. Vom Feuer genommen wird sie weiter gerührt, bis sie erkaltet ist, gibt dann noch  $\frac{1}{2}$  l steifen Schlagrahm darunter und füllt sie in die Gefrierbüchse, wo sie 2 Stunden verbleibt.

#### 14. Hippen zu Eis oder Creme.

a.

8 zu einem weniger steifen Schnee geschlagene Eiweiß, 120 g geröstete und fein geriebene Mandeln, 240 g Zucker und 60 g Mehl, sowie ein wenig Zimt werden miteinander zu einem Teige gut verrührt, bis er leicht flüssig vom Löffel läuft. Das Hippeneisen wird zuerst erhitzt und mit Wachs ausgestrichen. Dann füllt man einen Löffel voll von der Masse in das Eisen, preßt dieses langsam zu und legt es auf das Holzfeuer, bis der Inhalt auf beiden Seiten hellbraun gebacken ist. Die Hippe wird dann aus dem Eisen genommen, noch warm über ein 2—3 cm dickes rundes Holz gebogen und wenn sie steif geworden ist, von dem Holze entfernt.

b.

125 g Mehl,  $\frac{1}{4}$  l lauwarme Milch, 30 g zerlassene Butter, 5 g Zimt, 75 g Zucker, 2 Eier und eine Prise Salz werden zu einer dickeren Masse verrührt, in das Hippeneisen eingefüllt und gebacken.

c.

70 g Mehl, 70 g Vanillezucker, 1 Ei und 1 Eigelb werden mit 1 Eßlöffel voll Rahm und etwas Salz verrührt. Dann läßt man 20 g Butter in Milch zergehen und gibt es in die Masse, indem man so viel Milch nachgießt, bis ein dünner Teig entsteht, worauf das Backen erfolgt wie oben.

