

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

19. Gelees und Gefrornes.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

19. Gelees und Gefrorenes.

I. Süße Gelees.

1. Feines Weingelee mit Hausenblase. Man nimmt hierzu $\frac{1}{2}$ Liter Rheinwein, 1 kleines Glas Madeira, den Saft von 1 Zitrone, die Schale von einer halben, 50 Gramm Hausenblase und 250 Gramm besten harten Zucker. Man löst die Hausenblase mit $\frac{1}{2}$ Liter Rheinwein auf. Alsdann kocht man den Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser klar, wobei man den Schaum abnimmt, gibt Zitronenschale, Zitronensaft, Rheinwein und Madeira hinzu und läßt alles scharf heiß werden, aber nicht kochen. Nun gibt man die Hausenblase hinzu und läßt die Masse noch einige Zeit heiß stehen, damit der Geschmack der Zitronenschale mehr hervortritt. Zuletzt gießt man die Masse durch eine gebrühte Serviette

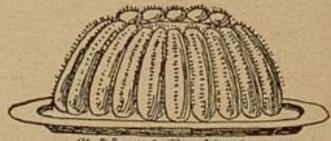


Geleeschale.

und wiederholt dies, bis das Gelee ganz klar ist. Dann tut man es in eine Form, läßt es erstarren und stürzt es beim Umrichten. — Man kann auch einen Teil des Gelees mit Breton rot färben. Man gießt dann das rote Gelee zuerst in die Form, läßt es auf Eis erstarren und fügt das gelbe Gelee hinzu. Auch schichtweise läßt es sich in eine Form bringen. Dann muß man aber jedesmal darauf achten, daß die vorige Schicht vollständig erstarrt ist, ehe man eine neue Schicht dazugießt. Ferner darf das neu hinzugegebene Gelee weder zu warm noch zu kalt sein.

2. Weingelee mit Agar-Agar. Man löst 35 Gramm Agar-Agar mit 1 Glas Wein auf, ferner setzt man 300 Gramm harten Zucker mit 1 Ober- tasse Wasser auf, kocht ihn klar und gießt nun 1 Flasche Wein dazu, in die man die Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone ausziehen ließ. Nachdem man den Saft von 1 Zitrone hinzugegeben, läßt man den Wein bis zum Kochen heiß werden, nimmt ihn vom Feuer, fügt den aufgelösten Agar-Agar hinzu und läßt den Wein noch kurze Zeit verdeckt stehen. Darnach verfährt man nach voriger Nummer.

3. Weingelee mit Gelatine. 35 Gramm Gelatine, 1 Flasche guter Wein, 125 Gramm Zucker, 2 Zitronen. Die Gelatine wird aufgelöst, die gelbe Schale der Zitrone mit einem scharfen Messer möglichst fein abgeschält und $\frac{1}{2}$ Stunde in 1 Glas Wasser zugedeckt hingestellt, worauf die Schale entfernt wird. Nachdem die Gelatine aufgelöst ist, wird sie mit Wein, Zitronensaft, Zucker und Zitronenwasser zugedeckt bis zum Kochen gebracht, durch ein feines Tuch geseiht, in eine Schale oder in kleine Gläser getan und an einen kalten Ort gestellt. Je schneller das Gelee erstarrt, desto schöner und fester wird es.

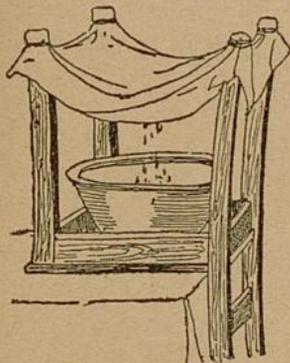


Gestütztes Punschgelee.

4. Zitronengelee. Man bereitet es wie Weingelee mit Agar-Agar und nimmt hierzu 1 Flasche Weißwein, 350 Gramm Zucker, 2—3 Kellen, den Saft von 4 und die Schale von 1 Zitrone, endlich 30 Gramm Agar-Agar, das man mit Weißwein aufgelöst hat. Man serviert das Gelee in einer Schale und verziert es mit eingezuckerten Zitronenscheiben.

5. **Punichgelee von Hausenblase.** 50 Gramm Hausenblase wird in Wasser aufgelöst und mit 375 Gramm Zucker, worauf 1 Zitrone abgerieben wurde, $\frac{1}{2}$ Liter Wein, dem Saft von 6 Zitronen und 1 geschlagenen Eiweiß bis zum Kochen gebracht. Darnach wird der Schaum abgenommen, der Topf vom Feuer gesetzt, $\frac{1}{4}$ Liter Rum durchgerührt und das Gelee durch ein feines Tuch in eine mit Mandelöl bestrichene Form geschüttet. Nachdem es gestürzt ist, kann man es mit fein gestifteten Mandeln, die man vorher gebrüht und abgezogen, bestücken.

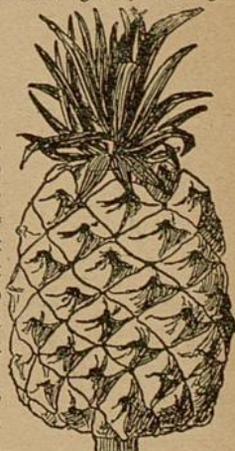
6. **Gelee mit Früchten.** Man kocht ein Wein- oder Zitronengelee nach Vorschrift, gießt dasselbe in eine Assiette, setzt Früchte der mannigfaltigsten Art, als Erdbeeren, Kirschchen, Himbeeren, Johannisbeeren usw. in zierlicher Ordnung hinein und läßt das Gelee fest werden.



Durchsieben von Frucht-saft.

7. **Fruchtgelee von Himbeeren, Johannisbeeren, sauren Kirschchen oder Erdbeeren.** 250 Gramm Zucker wird mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und 1 Eiweiß geläutert, ausgeschäumt, mit 1 Liter Himbeeren, Johannisbeeren, sauren Kirschchen oder Erdbeeren ans Feuer gesetzt, wo es 2 Stunden langsam ziehen muß, und durch ein Tuch gegeben, ohne es zu drücken. Der durchgelaufene Saft wird mit 50 Gramm aufgelöster Gelatine vermischt und in eine Assiette gegeben. Statt des frischen Obstes kann man auch eingekochten Saft gebrauchen und dann weniger Zucker nehmen.

8. **Apfelsinengelee.** 250 Gramm Zucker, auf dem man die Schale von 1 Apfelsine abgerieben hat, wird mit 1 Obertasse Wasser klar gekocht und geschäumt, dann gibt man $\frac{1}{2}$ Flasche Rheinwein und den Saft von 3 Apfelsinen dazu. Nachdem alles bis zum Sieden erhitzt ist, tut man 30 Gramm Gelatine hinzu, sowie 2 schaumig geschlagene Eiweiß. Man rührt die Masse noch einige Zeit auf dem Feuer und stellt sie dann verdeckt zur Seite, damit das Eiweiß gerinnt. Dann gießt man das Gelee durch eine Serviette und füllt einen Teil desselben in die Form. Wenn das Gelee erstarrt ist, belegt man es mit Apfelsinenscheiben, die man gehäutet und entfernt hat, und gießt wieder Flüssigkeit darauf. Ist diese erstarrt, so läßt man eine zweite Lage Apfelsinenscheiben folgen und füllt die Form mit Sulze. Man stürzt die Sulze beim Anrichten und garniert den Rand mit eingezuckerten Apfelsinenscheiben.



Ananas.

9. **Ananasgelee.** Zu einer mittelgroßen Ananas nimmt man 500 Gramm Zucker, den Saft von 1 Zitrone, 2 Glas guten Rheinwein und 30 Gramm Gelatine. Man schält die Ananas, schneidet das Fleisch in feine Schnitten und kocht sie etwa 5 Minuten in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser. Dann nimmt man sie heraus und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Statt der Ananascheiben gibt man nun die Schale in das kochende Wasser und läßt sie gut ausziehen. Den Saft seigt man durch ein Tuch und kocht den Zucker damit klar, gießt auch noch etwas Wasser hinzu, falls der Saft sehr eingekocht

ist. Hierauf gibt man den Wein und den Zitronensaft dazu und vermischt die aufgelöste Gelatine mit dem Gelee. Man schüttet das Gelee mit den Ananasscheiben in eine Glasschale.

10. Russisches Gelee. Diese Sulze kann man sowohl von den beschriebenen Weingelees, wie auch von den Fruchtgelees bereiten; am besten eignet sich Rheinweingelee. Einen geringen Teil des Gelees färbt man mit Breton rot, gießt es in eine Form und läßt es fest, jedoch nicht ganz starr werden. Das übrige helle Gelee tut man in einen Topf, stellt diesen auf Eis und schlägt das Gelee mit einem silbernen Löffel, bis es ganz weiß und schaumig wird; sobald es anfängt, dick zu werden, gießt man es in die Form auf das rote Gelee, das jedoch, wie schon oben gesagt, nicht zu fest sein darf, weil sonst die beiden Schichten nicht aneinander haften.



Arrowroot.

11. Arrowrootgelee. Man stellt die Schale von 1 Zitrone mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser auf, verdeckt das Gefäß und läßt es 12 Stunden ziehen. Dann nimmt man die Schale heraus, verrührt das Wasser mit 6 Eßlöffel Arrowroot, 2 Eßlöffel Arrak, dem Saft von 3 Zitronen, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Vanilleessig und 125 Gramm Zucker. Nachdem man die Masse auf dem Feuer hat klar kochen lassen, gießt man sie zum Erkalten in Punschgläser und serviert sie recht kalt.

12. Weißbiergelee. Man gießt 1 Flasche doppeltes Weißbier in eine Kasserolle, fügt den Saft von 1 Zitrone und die Schale von $\frac{1}{2}$, ferner 2 Eßlöffel Rum, 250 Gramm Zucker und 30 Gramm rote Gelatine hinzu. Man rührt die Masse auf dem Feuer, bis sie beginnt zu kochen; dann gießt man sie durch eine Serviette und läßt das Gelee erstarren. Beim Anrichten garniert man es mit Schlagjahne.

13. Punschgelee. Man bereitet ziemlich starken Tee, gießt ihn durch ein Sieb und fügt 2 Obertassen davon zu 200 Gramm geklärtem Zucker. Hierauf gibt man den Saft von 1 Zitrone oder Pomeranze dazu, sowie $\frac{1}{2}$ Weinglas guten Jamaikarum. Nachdem alles bis zum Kochen erhitzt ist, tut man 20 Gramm Hausenblase, die man in $\frac{1}{2}$ Glas Rotwein aufgelöst hat, hinzu, gießt die Sulze durch ein Tuch und füllt sie in Gläser, in denen man sie, wenn sie erstarrt ist, serviert.

14. Weingelee mit Äpfeln. Von 500 Gramm recht schönen Äpfeln wird ein dickes Mus bereitet, das man mit Zitronensaft, Zucker und etwas Rum abschmeckt und dann recht kalt stellt. Nun bereitet man von $\frac{1}{2}$ Flasche Rheinwein Weingelee, füllt den Boden der Form damit und läßt es erstarren. Hierauf streicht man eine dicke Schicht von dem erkalteten Apfelmus, doch so, daß rings vom Rande ein fingerbreiter Streifen frei bleibt. Nun gießt man wieder Flüssigkeit darauf und läßt dieselbe erstarren. Dies wird wiederholt, bis die Form gefüllt ist. Man muß das Gelee ziemlich fest bereiten und darf

es erst kurz vor dem Anrichten stürzen, damit es nicht zerreißt; alsdann kann man es mit feinen Mandelstiften spicken.

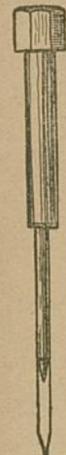
15. **Verberitengelee.** 500 Gramm recht reife Verberitzen werden abgezupft, gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb getan; darnach werden sie mit 150 Gramm geläutertem Zucker aufgekocht und müssen zugedeckt auskühlen. Nun gibt man 30 Gramm aufgelöste Hausenblase dazu, gießt die Sulze durch ein Tuch und läßt sie erstarren.

16. **Das Servieren der Gelees.** Man serviert die Gelees in Glas- oder Kristallschüsseln, auch wohl in kleinen Portionsgläsern, oder man stürzt sie beim Anrichten. Zu diesem Zwecke taucht man die Form so tief, wie sie mit Gelee angefüllt ist, einige Augenblicke in heißes Wasser und stürzt dann das Gelee auf eine flache Schüssel, indem man sie auf die Form legt und diese dann schnell umwendet.

II. Gefrorenes.

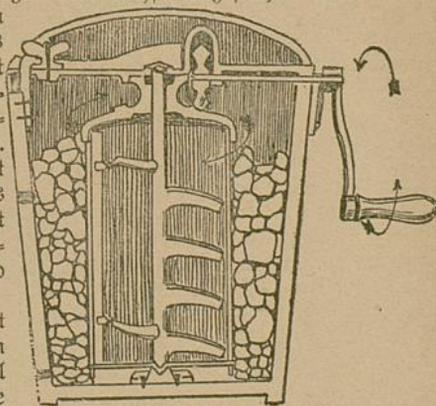
Die hier angegebenen Portionen sind für 12—15 Personen berechnet.

17. Die erforderlichen Gerätschaften sind eine Gefrierbüchse; das ist eine kegelförmige, ziemlich hohe Büchse mit fest schließendem Deckel und einer Handhabe zum Drehen. Die aus Zinn oder Kupfer sind mehr zu empfehlen als solche aus Blech, weil in letzteren das Eis leicht zu fest wird. Ferner braucht man einen Eimer, der so hoch sein muß wie die Gefrierbüchse, und so weit, daß man um dieselbe bequem Eisstücke legen kann. Am besten sind verzinnte Eiseimer, die am Boden mit einem Zapfloch versehen sind, weil man da das Wasser ablassen kann, das sich im Eimer bildet. — Außerdem ist ein Holzspatel oder Kupferspatel mit langem Griff erforderlich, mit dem das Gefrorene von den Wandungen der Büchse losgestochen wird.



Eispickel. größere Kälte erzeugt es.

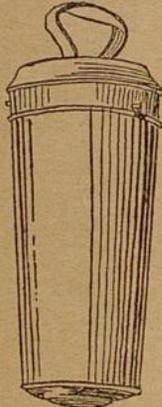
18. **Salz und Eis.** Ein Haupterfordernis ist Eis und Salz. Man rechnet auf 1 Eimer Eis 1—2 Kilogramm Koch- oder Viehsalz; das letztere ist billiger. Das Eis muß zerkleinert werden, denn je feiner das Eis ist, desto leichter läßt es sich packen, um so langjamer zerschmilzt es, um so



Mechanische Eismaschine.

19. **Das Gefrieren.** Zuerst schüttet man eine Hand hoch Eis in den Eimer und ein paar Handvoll Salz darüber, dann setzt man die mit Creme gefüllte Büchse, fest zugemacht, hinein, legt an den Seiten und herum eine Lage Eis, streut wieder eine Handvoll Salz darüber, stellt die Büchse fest und fährt mit dem Eis- und Salzstreuen fort. Die Büchse und das Eis müssen mit der Höhe des Eimers gleichstehen. Dann streut man noch eine Handvoll Salz darüber. So läßt man die Büchse $\frac{1}{4}$ Stunde im Eise stehen, dreht sie am

Griff einigemal herum, ohne sie zu heben, nimmt den Deckel behutsam ab, rührt mit einem glatten Spatel die Masse durch und macht das, was sich am Boden und an den Seiten angefest hat, los, während man mit der anderen Hand die Büchse immer so schnell als möglich im Kreise um den Spaten dreht; doch muß man ja vorsichtig dabei sein, daß kein Eis von außen in die Büchse falle. Ist nun die Masse gut gerührt, so macht man die Büchse wieder fest zu und läßt sie nochmals $\frac{1}{4}$ Stunde ruhig stehen, worauf man wieder umrührt. So fährt man fort, bis die Masse dick und geschmeidig wird und sich wie dicke Sahne rühren läßt. Beim Anrichten wird das Eis gestürzt. — Ungemein erleichtert wird die Eisbereitung durch die mechanische Eismaschine.



Eisregel.

20. Vanilleneis. Man läßt 4 Gramm Vanille in etwas Milch langsam aufkochen, preßt es durch ein Stückchen Leinwand und rührt hinzu: 16 frische Eidotter, 2 Liter gute, frische Sahne und 370 Gramm Zucker und läßt dies unter beständigem Rühren bis vors Kochen kommen, gießt es schnell in eine bereitstehende tiefe Schüssel und rührt die Masse so lange, bis sie nicht mehr heiß ist, damit sich keine Haut bilde. Ganz kalt geworden, füllt man sie in die Gefrierbüchse und verfährt weiter nach Vorschrift.

21. Nüsseis. 125 Gramm Haselnußkerne werden mit kochendem Wasser gebrüht, von der braunen Haut befreit und mit etwas Sahne fein gestoßen. Hierauf läßt man 1 Liter Sahne mit $\frac{1}{2}$ Schote Vanille aufkochen, gibt die gestoßenen Nüsse hinein und läßt alles zusammen 5–10 Minuten kochen. Nachdem man die Sahne durch ein Tuch gegossen und die Nüsse gut ausgedrückt hat, rührt man 8 Eidotter darunter, fügt 250 Gramm Zucker hinzu und rührt es auf dem Feuer zu einer dicklichen Creme. Nachdem man sie unter stetem Umrühren hat auskühlen lassen, füllt man sie in die Gefrierbüchse und verfährt weiter nach Vorschrift.



Haselnuß.

22. Kaffee-Eis. Man brennt 125 Gramm besten Kaffee hellbraun, schüttet die Bohnen so heiß, wie sie aus dem Kaffeeröster kommen, in 1 Liter kochende Sahne und läßt sie einige Zeit gut zugedeckt stehen. Dann fügt man 250 Gramm Zucker, sowie 12 Eigelb zu der durchgegossenen Sahne und verrührt die Masse auf dem Feuer zu einer dicken Creme, die man rührt, bis sie ausgekühlt ist. Hierauf füllt man sie in die Gefrierbüchse und verfährt weiter nach Vorschrift.

23. Fürst-Pücker-Eis. $1\frac{1}{2}$ Liter Schlag-Sahne teilt man in 3 gleiche Portionen. Die eine Portion schmeckt man mit Zucker und Vanille ab und mengt 100 Gramm zerbröckelte süße Matronen darunter; die zweite Portion färbt man mit einigen Tropfen Breton rosa, gibt 1 kleines Glas Maraskino hinein und schmeckt sie mit Zucker ab; zur dritten Portion gibt man 200 Gramm fein geriebene Schokolade und den nötigen Zucker. Mit dieser Masse füllt man nun eine hohe Kegelform schichtweise oder gibt einen Teil nach dem andern hinein; alsdann schließt man die Form gut, vergräbt sie in Eis und Salz und läßt sie 2 Stunden unberührt stehen, damit die Sahne recht gefriert.

Versuchen Sie unsere Teemarke

O-MI-TO

feinster, ausgiebiger Familientee offen und in Paketen

Vorzüglicher Ceylon-Tee

BE-KO-MA

Ferner empfehlen bestens:

Offene Tee's in grosser Auswahl, **Souchong, Congou, Ceylon, Blüten-Tee**, englische und indische Mischung

Teegrus und Teespitzen in nur guten Qualitäten

Deutscher u. Schweizer Schokolade
in Tafeln und eleganter Packung

Feinste Dessert-Bonbons und Pralinés
in allen möglichen Füllungen

Erfrischungs-Bonbons und Wiener Zuckerl
vorzüglichen Geschmacks

Deutsche, engl., französ. Pfefferminze und Pfefferminz-Fondants

Deutsche, franz. Biskuits u. Dessertwaffeln

Himbeersaft und Kognak

empfehlen

Geschw. Maisch

Tee-, Kaffee-, Schokoladegeschäft

Karlsruhe, Kaiserstrasse 161,

Eingang Ritterstr., vis-à-vis dem Doeringschen Spielwaren-Geschäft

==== Mitglied des Rabatt-Spar-Vereins. ====



FARER & CO.

Inhaber: C. Druck

Büro-Telefon Nr. 28

Lager-Telefon Nr. 2108

Büro: Leopoldstr. 1 (Kaiserplatz)

Lager: Lohnstr.

KARLSRUHE i. Baden

Für Zimmer-, Küchen- und
Zentralheizungen empfehlen
zu billigsten Tagespreisen
===== alle Sorten =====

Ruhr- u. Saarkohlen

Deutsche und englische (Wales)-
Anthrazit - Nuss - Kohlen
Anthrazit-Eiform - Brikets
Gaskoks, Ruhr- (Destillations-)
===== Zechenkoks =====

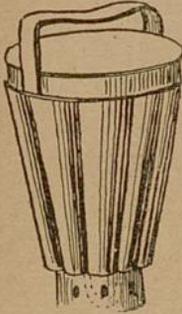


Anfeuer-Holz

Mitglied des Rabattsparvereins.

24. Maraskino-Eis. 250 Gramm Staubzucker, $\frac{1}{4}$ Liter abgekochte süße Sahne, der Saft von 1 Zitrone und 2 Likörgläser Maraskino werden gut miteinander vermischt, in eine Gefrierbüchse geschüttet und nach Vorschrift weiter behandelt.

25. Punsch-Eis. Knapp 1 Liter Wasser, knapp 1 Liter Wein, 500 Gramm Zucker, ein Stück Vanille, Zimt und die am Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone, der Saft von 4 Zitronen und 12 Eidotter. Dies läßt man unter starkem Rühren bis vors Kochen kommen und gießt es, des sehr leichten Gerinnens halber, schnell in eine Schüssel. Während des Gefrierens rührt man beim Öffnen der Büchse nach und nach 4 Tassen Arrak unter die Masse.



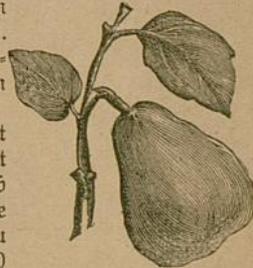
Eisegel.

26. Apfelsineis. 250 Gramm Zucker wird mit 1 Tasse Wasser gekocht und ausgeschäumt. Dann gibt man die auf Zucker abgeriebene Schale von 1 Apfelsine, den Saft von 8 Apfelsinen und 2 Zitronen, $\frac{1}{2}$ Flasche Malaga und 20 Gramm in etwas Wein aufgelöste Hausenblase hinzu und läßt es in der Büchse gefrieren.

27. Himbeereis. Man nimmt den Saft von 1 Kilogramm ausgepreßten Himbeeren, 375 Gramm mit Wasser ausgeschäumten Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein und einige Stücke Zimt, läßt es zusammen aufkochen und dann gefrieren.

28. Aprikoseneis. 500 Gramm Aprikosen werden entsteint, mit 500 Gramm geklärten Zucker weich gekocht und durch ein Haarsieb gestrichen. Dies Frucht-Eis rührt man mit 10 Eigelb auf dem Feuer zu einer dicken Creme und läßt es erkalten. Schließlich rührt man $1\frac{1}{2}$ Liter ganz steife Schlag-Sahne darunter, füllt die Masse in 1 oder 2 Formen und läßt sie im Eis gefrieren.

29. Quitteneis. Die Quitten, die vorher geschält sind, werden mit Wasser und einigen Stückchen Zimt ganz weich gekocht und zerdrückt, durch ein feines Sieb gerieben, mit Zucker vermischt, in die Gefrierbüchse gefüllt und nach Vorschrift weiter behandelt. Zu 1 Kilogramm durchgerührter Quitten nimmt man 500 Gramm Zucker.



Birnenquitte.

30. Ananaseis. Für 8—10 Personen. Eine mittelgroße, sehr reife Ananas wird geschält und auf dem Reibeisen fein gerieben. Unterdes hat man 500 Gramm Zucker geklärt und mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser aufgekocht, gibt den Saft von 2 Zitronen, sowie die geriebene Ananas dazu und läßt die Masse auskühlen. Hierauf läßt man sie in der Gefrierbüchse nach Vorschrift gefrieren.

