

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

L. Gelee's und Gefrorenes.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

vorsichtig ein Eigelb mit etwas Weißwein darauf, und backt sie im Ofen, bis das Ei weich ist resp. gar. Mit Trüffelscheibe belegt und ein wenig glasiert giebt man sie auf einer Serviette zu Tisch.

32. Risotto à l'italienne.

Blanchierter Reis wird mit guter kräftiger Fleischbrühe aufgefüllt bis 2 Finger breit über den Reis, kleingeschnittene Zwiebel, Trüffel, Champignons und Tomaten dazu getan und gewürzt. Jetzt wird er schnell auf dem Feuer angekocht, in einen mittleren Ofen gestellt, daß er weiter kocht und zwar fest verschlossen. Nach Verlauf von 15—20 Minuten wird er gut sein, man zieht nun leicht mit der Gabel Butter und Parmesankäse darunter, auch Rindermark und Tomatenpüree, wenn es noch nicht mitgekocht sein sollte. Der Reis muß ganz sein und trocken.

33. Timbale Bontout.

Eine große Timbaleform wird mit feinen langen Spaghettes ringsum ausgelegt, mit Ei bestrichen und dann mit einer feinen Hühnerfarce verbunden. Unterdessen bereitet man ein Ragout von Geflügel, Rölse, Trüffel, Champignons füllt dieses Ragout hinein, bedeckt alles mit der zurückgebliebenen Farce und packt das ganze im Wasserbad $\frac{1}{2}$ Stunde; hernach vorsichtig auf eine Schüssel stürzen und eine gute Sauce Madère dazu servieren.

L. Gelee's und Gefrorenes.

1. Im allgemeinen.

Über die Gallertstoffe der verschiedenen Bindungsmittel zu Gelees, als: Hausenblase, Kalbsfüße, Hirschhorn, Gelatine und Agar-agar, nebst Bemerkungen im allgemeinen.

Als Bindungsmittel zur Bereitung der Gelees kennen wir die Hausenblase, eine Abkochung von Kalbsfüßen, desgleichen von Hirschhorn, Gelatin, Agar-agar. Es möge hier im allgemeinen die Rede davon sein, wie der Stand dieser Bindungsmittel gewonnen wird und was beim Umstürzen des Gelees zu beachten ist.

Die Hausenblase liefert die feinsten, klarsten und ansehnlichsten, aber auch die kostspieligsten Gelees. Diejenige, welche als Blätter im Handel vorkommt und die, vors Licht gehalten, einen bläulichen, perlmutterartigen Schein hat, ist die beste. Die andere Art von Hausenblase ist zusammengerollt und muß, wenn sie gut ist, blätterig sein. Erstere schneidet man in kleine Stücke, letztere wird vorher mit einem Hammer weich und locker geklopft, so daß sie sich zerschneiden läßt. Danach stellt man die zerschnittene Hausenblase zum Einweichen in einem sehr sauberen, engen, irdenen Töpfchen, je nach ihrer Anwendung mit Wein oder Wasser bedeckt, über Nacht hin, und morgens läßt man sie langsam kochen, bis sie aufgelöst ist, was bis zu $\frac{1}{4}$ Stunde der Fall sein wird. Wenn sie gut ist, so löst sie sich beinahe ganz auf und sieht wie klares Wasser aus. Man gibt diese Flüssigkeit durch ein Mullläppchen und gebraucht sie nach Vorschrift.

Von guter Hausenblase bedarf man zu 3 Liter Gelee 70 Gr., andernfalls ist mehr erforderlich.

Stand von Kalbsfüßen. Die Gelee von Kalbsfüßen ist zwar viel umständlicher, als die von Hausenblase, jedoch auch viel billiger herzustellen, zugleich sehr reinschmeckend und für Kranke die beste. Der Stand wird auf folgende Weise gemacht: Die Kalbsfüße zu Gelee jeder Art werden abgesenkt, also mit ihrer lederartigen Haut recht sauber gereinigt, gut gewaschen und zum ausziehen und weißwerden einige Stunden in lauwarmes Wasser gelegt. Danach werden sie, wo möglich in einem weißkochenden Topfe, mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, sobald es gut kocht und der Schaum entfernt ist, werden sie abgesehen und wieder mit frischem Wasser bedeckt, auf ein rasches Feuer gebracht. Man lasse die Füße etwa 3, 4—5 Stunden bei öfterem unrühren langsam, aber ununterbrochen kochen, bis sie zerfallen, nehme sie heraus, gieße etwas Wasser darüber und dieses zu der gut eingekochten Brühe, welche nach dem abnehmen des Fettes durch ein feines Haarsieb in ein irdenes Geschirr gegossen und bis zum nächsten Tage hingestellt wird. Vor dem Gebrauch muß sowohl die obere Fetthaut als der Bodensatz, soweit derselbe unklar ist, abgeschnitten werden.

Zu 3 Liter Gelee gehören im Winter 6, im Sommer 8 gute Kälberfüße, von welchen die Brühe bis zu einem reichlichen $\frac{3}{4}$ Liter eingekocht werden kann. Dieser also bereitete Stand dient zu Wein-, Fleisch- und Fischgelees.

Stand von Hirschhorn. Die Anwendung des Hirschhorns ist, da solches jetzt so häufig verfälscht wird, weniger empfehlenswert; auch kann es nur frisch gebraucht werden,

andernfalls erhält die Gelee einen unangenehmen Geschmack. Um den Stand zu bereiten, nehme man zu 1½ Liter Gelee 1 Pfund Hirschhorn, wasche es einigemal, setze es in einem sehr reinen Topfe mit 3 Liter kaltem Wasser aufs Feuer und lasse es 3 bis 4 Stunden langsam kochen, ohne darin zu rühren, weil es durch umrühren trübe wird. Dann lasse man etwas von der Brühe erkalten, und wenn sie nicht blos zusammenhält, sondern auch sehr fest wird, so ist der Stand gut. Man gieße danach die Abkochung auf ein feines Haarsieb oder auf ein abgebrühtes, doppelgelegtes Leinentuch und lasse, ohne zu drücken, die Flüssigkeit klar durchlaufen. Es gibt gewöhnlich $\frac{3}{8}$ Liter festen Stand.

Die Gelatine ist in ihrer Anwendung der Hausenblase ähnlich, sie enthält fast ebenso viel Gallertstoff, der Geschmack aber ist nicht so vollkommen rein als jener, obgleich man, wenn sie gut ist, ihr durchaus keinen Nebengeschmack beilegen kann. Die Gelatine hat der raschen und bequemen Anwendung und ihrer Wohlfeilheit wegen eine starke Verbreitung gefunden, so daß sie jetzt in jeder Materialien-Handlung zu haben ist. Je klarer die Farbe, desto besser ist die Gelatine.

Dieselbe dient nicht nur zu Blancmangers, Fleisch- und Fisch-, sondern auch zu klaren, süßen Gelees, und wird aufgelöst wie folgt: Man wäscht sie und setzt diese in einem sauberen Geschirren mit kaltem Wasser oder Wein, zu 30 Gr. Gelatine, 1 Tasse voll, auf eine heiße Platte, wo sie nach Verlauf von ½—1 Stunde völlig aufgelöst ist und der Schaum sauber abgenommen wird. Falls ein schnellerer Gebrauch davon erwünscht wäre, setze man sie mit etwas mehr Wasser auf ein nicht zu starkes Feuer und rühre häufig um, bis sie aufgelöst ist, damit sie nicht am Topfe klebe. Zu klaren Gelees kann man sie klären, wie es bei den Vorschriften bemerkt worden; jedoch ist es eben nicht notwendig. Zu 1½ Liter Flüssigem nehme man im Winter 35 Gr. im Sommer 45 Gr. Gelatine. Da es sich indes erwiesen hat, daß der Gallertstoff von verschiedenem Gehalt ist, so möchte es ratsam sein, zu einer umzustürzenden Gelee vorher eine Probe zu machen, damit man bestimmt wisse, daß sie die nötige Konsistenz enthält; jedenfalls aber ist es notwendig, die Gelee, namentlich im Sommer, am vorigen Tage zu bereiten.

Das Agar-agar ist ein aus japanischem Tang hergestellter Gallertstoff. Man bekommt ihn im Handel in Stangen. Zum Gebrauch schneidet man es in kleine Stückchen und setzt mit Wein oder Wasser, je nach der Verwendung aufs Feuer und läßt es langsam klar kochen.

2. Vom Färben und Verzieren der Gelees.

Man kann der Gelee eine verschiedene Färbung geben, um sie schichtweise anzuwenden, auch eine helle Geleeschüssel mit farbiger Gelee verzieren, was sich sehr hübsch macht.

Wünscht man die Gelee schön rot zu haben, so gebe man der Geleebrühe vor dem Filtrieren eine Beimischung von einigen Tropfen Rotebeeten- (Roterüben) oder von klarem Johannisbeerfaß. Auch kann zum Färben Cochenille oder rote Küchenfarbe gebraucht werden. Es ist ratsam, eine kleine Probe zu machen, ehe man die sämtliche Geleebrühe damit färbt, weil durch den Gebrauch von unechter Cochenille eine unangenehme blaurote Färbung entsteht.

Wünscht man zum Verzieren einen Teil der Gelee gelb zu haben, so lasse man einige Teilchen Safran in etwas Wasser ausziehen und nehme von der gelben Brühe so viel, als nötig ist, zum Färben. Auch verwendet man die Eigelbfarbe, welche überall erhältlich ist.

Um einen Teil der Gelee zum Verzieren braun zu färben, dient etwas gebrannter Zucker.

Von der also gefärbten Geleebrühe, welche zum Verzieren bestimmt ist, wird eine dünne Lage auf eine mit kaltem Wasser abgespülte flache Porzellschüssel gefüllt und zum Kaltwerden hingestellt.

Sind für eine große Tafel mehrere Geleeschüsseln bestimmt, so gebe man der einen eine rote, der anderen eine helle Färbung und wähle dann zum Verzieren abstechende Farben. Man schneide z. B. dreiwinklige Blättchen von roter Gelee und ordne sie, die Spitze nach innen, ringsum auf eine helle Geleeschüssel. Zugleich schneide man von der roten Gelee eine Rose oder eine andere Blume mit Blättern und lege sie auf die Mitte der Schüssel. Auch können schmale Streifen von unten nach oben aufgelegt werden. Auf einer roten Geleeschüssel machen sich weiße und gelbe Verzierungen gut, welche von einer geschickten, etwas geübten Hand sehr hübsch ausgeführt werden können.

I. Saure Gelees.

3. Saure Gelee von Kalbsfüßen für jede Art Fisch und Fleisch.

Kein Gericht dient mehr zur Verzierung des Tisches, als eine hübsche Geleeschüssel. Auch erfordert sie im Verhältnis zu anderen feinen Speisen keine große Kosten und kann bei einiger Übung nicht mißraten.

Um eine Gelee zu bereiten, setze man 4—5 nach Nr. 1 blanchierte Kalbsfüße und 2—4 Pfund, kein blutiges, sauber gewaschenes Rindfleisch, ein Stück Kalbfleisch, wozu auch Abfall von allerlei frischem Fleisch und Geflügel (doch nichts von irgend einem Kopfe, wodurch die Gelee trübe wird), sowie auch in Würfel geschnittener roher Schinken genommen werden kann, mit Wasser bedeckt und etwas Salz auf rasches Feuer, schäume es gehörig, gebe hinzu: 1 Teelöffel voll Pfefferkörner, am besten weiße, eben einige Nelkenpfeffer, 10 Schalotten oder 2 große Zwiebeln, 4 Lorbeerblätter, 1 gelbe Rübe, (Möhre), Petersilienwurzeln, 1 kleine Sellerieknolle, die gelbe Schale einer Zitrone, $\frac{1}{4}$ Liter guten Weinessig, lasse das Wurzelwerk eine Stunde kochen, das Fleisch darin gar werden und die Füße so lange kochen, bis die Knochen herausfallen. Danach gieße man die auf etwa $2\frac{1}{2}$ Liter eingekochte Brühe nach Nr. 1 durch ein Haarsieb in ein Geschirr, nehme am andern Tage Fett und Bodensatz davon ab, setze den Stand mit $\frac{1}{2}$ Flasche Wein und dem Saft einer Zitrone aufs Feuer und versuche, ob die Brühe nach Salz und Säure bedarf. Dann wird die Geleebrühe auf folgende Weise geklärt. Bevor solche zum Kochen gebracht wird, schlage man etwa 6 Eiweiß zu flüchtigem Schaum, füge die zerdrückten Schalen hinzu, sowie auch nach und nach einige Schöpflöffel voll Geleebrühe, welche man mit dem Eiweiß schlage und zu der auf dem Feuer befindlichen Brühe gieße, indem man mittelst eines Löffels unter stetem Indiehöheziehen den Schaum mit derselben verbindet. Alsdann lasse man die Brühe eben aufkochen und lasse die Gelee zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde langsam ziehen. Man gebe nun, um zu erproben, ob die Gelee die nötige Festigkeit bekommen hat, einige Tropfen auf einen Teller. Fehlt noch Konsistenz, so kann man sie durch offenes Kochen noch etwas verschwinden lassen, im entgegengesetzten Fall noch Wein, Wasser oder Essig dazu gießen. Dann gebe man einige Anrichtelöffel voll von der nicht mehr zu heißen Brühe samt Eiweiß und den Schalen an einem warmen Orte in einen Geleebeutel (Beutel von Filz) und wiederhole das Aufgießen, während die Brühe warm gehalten werden muß, so lange, bis alle Flüssigkeit in die darunter gestellte Schale getropfelt ist. Hierbei ist noch zu bemerken, daß das erste und zweite Glas, welches durchgelaufen und stets trübe ist, wieder langsam aufgegossen werden muß. In Ermangelung des Filzbeutels ist ein unten spitz zugeschnittener Beutel von dickem weißen Flanell, welcher gut ausgebrüht und wieder getrocknet werden muß, sehr zu empfehlen; die Geleebrühe bleibt daran recht heiß und läuft gut durch. Es müssen an demselben oben einige Öfen von starkem Bande sich befinden, durch welche zum aufhängen ein Stock ge-

schoben und derselbe querüber auf zwei Stuhllehnen gelegt wird. Sollte auch ein solcher Beutel augenblicklich fehlen, so bedient man sich zur Aushilfe einer Serviette, welche auf einem umgekehrten Stuhle ausgespannt und festgebunden wird. Doch muß man diese vorher in kochendes Wasser legen und ganz fest ausringen, weil die Gelee sonst leicht einen Nebengeschmack erhält. Sollte das auf der Serviette befindliche zuletzt nicht mehr warm sein und also nicht gut durchlaufen, so muß es wieder erwärmt werden.

Nun gieße man etwas von dem Durchgelaufenen in eine Form. Wenn solches steif geworden ist, so lege man eine Verzierung, einen Stern oder eine Guirlande von Zitronen, Rotebeeten (rote Rüben), hartgekochten Eiern, eingemachten Gurken, Kapern, Petersilie darauf, bedecke dies mit etwas Geleebrühe und lege, wenn solche fest geworden, das Bestimmte: Fleisch oder Fisch darauf, gebe nun die übrige Brühe hinzu, mit welcher der Fisch oder das Fleisch bedeckt sein muß, und stelle es zum Kaltwerden hin. Kann man die Form auf Eis stellen, so ist man schneller damit fertig.

Zur Bereitung vorstehender saurer Gelee kann man den Stand auch allein kochen, die Bouillon durch ein Haarsieb fließen lassen, wenn sie sich gesetzt hat, vom Bodensatz abgießen, vom Fett befreien und mit dem gereinigten Stand aufs Feuer bringen. Wünscht man statt Kalbsstand Gelatine oder Agar-agar zu gebrauchen, so nehme man von ersterer zu $1\frac{1}{2}$ Liter Brühe 45 Gramm von letzterer 2 Stangen, siehe Nr. 1.

4. Lachs in Gelee.

Man kochte in einem Topfe Wasser mit weißem Pfeffer, Zitronenscheiben, Zwiebeln, Muskatblüte, etwas Salz und 2—3 Lorbeerblättern eine gute Weile, so daß die Gewürze ausziehen, gebe dann Essig und den eine Stunde vorher etwas eingesalzenen und in Scheiben geschnittenen Lachs hinzu und kochte solchen darin gar. Dann wird derselbe herausgenommen, je nach der Portion 2—3 blanchierte Kalbsfüße, kräftige Fleischbrühe nebst einigen gelben Rüben und Petersilienwurzeln dazu getan und so lange gekocht, bis das Fleisch von den Knochen fällt. Ist die Gelee wie in Nr. 1 am nächsten Tage von Fett und Bodensatz gereinigt, so setze man sie, mit Wein und Weinessig verdünnt, nebst dem geschlagenen Weißer von 4 Eier aufs Feuer und verfare übrigens ganz wie bei Nr. 1. Statt der Kalbsfüße kann man zu $1\frac{1}{2}$ Liter Brühe (siehe Nr. 1) 45 Gramm Gelatine oder $1\frac{1}{3}$ Stange Agar-agar nehmen.

5. Kal in Gelee.

Zu einer gewöhnlichen Form rechne man 2 große Käl, welche in dicke Scheiben geschnitten und wie Lachs gekocht werden, doch nehme man hierzu halb Wasser, halb Essig. In die Form gieße man $\frac{1}{2}$ cm hoch Geleebriihe nach Nr. 3 hinein, lasse sie kalt und fest werden und lege dann schön geordnet, wie in Nr. 1, in feine Scheiben geschnittene Zitronen, Rotbeete, hartgekochte Eier, Krebschwänze und Petersilienblättchen darauf, gieße so viel Geleebriihe darüber hin, daß das Ausgelegte etwas naß wird, lasse es fest werden, lege die Kältscheiben darauf und bedecke sie mit Geleebriihe. Nachdem alles völlig kalt geworden, wird die Gelee auf eine Schüssel gestürzt und der Rand mit Petersilienblättern verziert.

6. Zubereitung des Fleisches, das zu einer Geleeschüssel bestimmt ist, als: Würbebraten, Geflügel u. dgl.

Jedes Fleisch, sei es der Filetbraten oder ein anderes Stück, wird gut gewaschen und alles Fett davon geschnitten. Geflügel kann, mit Ausnahme der Gans, gespießt werden, wobei man den Speck in Salz umdreht und die hervorstehenden Enden des Specks glatt abschneidet; aus dem Puter und der Gans nimmt man die Knochen, worüber eine Anweisung A. Nr. 5 zu finden ist. Dann setze man das bestimmte Fleisch mit halb Wasser oder mit einem Drittel Essig und dem nötigen Salz in einem Topfe aufs Feuer, schäume es rein aus, füge die in Nr. 1 angegebenen Gewürze hinzu und lasse das Fleisch in kurzer Briihe langsam gar werden. Dann nehme man dasselbe aus der kurz eingekochten Briihe, stelle es zum erkalten hin und zerlege es in passende Stückchen oder lasse es ungeschnitten. Ersteres ist jedoch vorzuziehen, indem die Schüssel ihr Ansehen behält und weniger Geleebriihe erforderlich ist. Die Briihe füge man entweder zu jener Geleebriihe, wie sie in Nr. 1 angegeben worden ist, oder man gieße sie durch ein Haarsieb, reinige sie am nächsten Tage von allem Fett und Bodensaß, setze sie mit 2 Pfund Kalbsstand, der aus 6 Kalbsfüßen bereitet ist, oder zu $1\frac{1}{2}$ Liter Briihe 45 Gramm Gelatine oder $1\frac{1}{3}$ Stange Agar-agar, nach Nr. 1 aufgelöst, aufs Feuer und verfare weiter nach Nr. 1.

7. Geleeschüssel von einem Hasen oder vom Filet.

Das Bestimmte, sei es der Rücken nebst Hinterbeinen eines Hasen oder der Dachsfilet, wird gewaschen, enthäutet und von letzterem alles Fett entfernt. Doch sei hier vom Hasen die Rede.

Derselbe wird nach dem Häuten nochmals gespült, nicht in Wasser gelegt, in einem Topfe mit Wasser und so viel Essig, daß es stark säuerlich schmeckt, in kurzer Brühe gut geschäumt. Dann fügt man eine in Scheiben geschnittene Zitrone (die Kerne entfernt), etwa 8 Stück Schalotten oder 4 mittelgroße Zwiebeln, 2 Teelöffel Pfeffer, einige Nelken, beides nicht gestoßen, hinzu, läßt das Fleisch langsam gar, doch nicht zu weich kochen und stellt die Brühe, nachdem sie durch ein feines Sieb gegossen ist, zum Kaltwerden hin. Unterdessen wird von 3—4 Kalbsfüßen nach Nr. 1 Gelee gekocht; wenn sie kalt geworden, Fett und Bodensatz entfernt und mit der vom Bodensatz abgesehenen Hasenbrühe zum kochen gebracht. Die Geleebrühe muß einen kräftigen, stark säuerlichen Geschmack haben. Es ist davon 2 Liter erforderlich; bliebe noch etwas zurück, so kann die Gelee nach Nr. 2 gefärbt und zur Verzierung angewandt werden.

Zugleich wird eine Farce von Kalbsleber gemacht, wie folgt: Die Leber wird gewaschen, enthäutet, abgespült, fein geklopft und durch ein Sieb gerieben. Dann wird $\frac{1}{4}$ Pfund Speck in Würfel geschnitten, nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Schweinefleisch oder anderem rohen Fleisch fein gehackt und mit einer kleinen Tasse geriebenem Weißbrot, 2 hartgekochten kleingehackten Eidottern, einer Tasse geschmolzener Butter (vom Bodensatz abgesehen) und so viel Salz und Pfeffer, daß es einen angenehmen Geschmack erhält, gut gemischt. Dann wird diese Farce in einer ausgeschmierten Auflaufform im Ofen gar und gelb gebacken und nach dem Erkalten in längliche Scheibchen geschnitten, desgleichen auch das Hasenfleisch. Danach bedecke den Boden der Geleeform mit zur Hälfte abgekühlter Geleebrühe und mache, wenn sie fest geworden ist, eine beliebige Verzierung darauf, etwa von Zitronenscheiben, Kapern, Kotebeeten zc. Dann lege man abwechselnd eine Lage Hasenfleisch und eine Lage Farce in die Form, fülle über jede Lage etwas Geleebrühe, lasse sie erstarren und fahre damit so lange fort, bis zuletzt die übrige Brühe darüber verteilt ist.

Man kann diese Speise, wenn die Gelee gehörig kräftig und fest gekocht ist, in kalten Wintertagen an einem kalten, luftigen Orte 10—14 Tage in der Form offenstehend aufbewahren. Beim Gebrauch werde dieselbe nach Nr. 1 dieses Abschnittes umgestürzt, hübsch verziert, etwa oben mit einem feinen Rändchen langgeschnittener Rotbeete, mit kleinen Petersilienblättchen untersteckt; ringsum macht sich eine Verzierung von Kotebeeten, die Scheiben dreiwinklig geschnitten, mit Gelee und Petersilie fein durchlegt, sehr hübsch. Es kann die Sauce à la diable Q. Nr. 57 oder die Sauce zur Sülze Nr. 1. Q. Nr. 71 dazu gegeben werden.

8. Beef-Royal.

Ein Stück gutes Rindfleisch von 8—10 Pfund legt man 8 Tage in Essig, spickt es gehörig und läßt es mit 8 Kalbsfüßen, Lorbeerblättern, Schalotten, einer in Scheiben geschnittenen Zitrone, weißem Pfeffer, Salz und $1\frac{1}{2}$ bis 2 Flaschen rotem Wein 3 Stunden fest verschlossen langsam kochen. Dann nimmt man das Fleisch heraus, gibt etwas braun gebrannten Zucker dazu und gießt die Brühe durch ein feines Haarsieb über das Fleisch.

9. Kalbfleisch in Gelee.

Man schneide Kalbfleisch vom Vorderteil in kleine viereckige Stückchen, wasche sie mit heißem Wasser und bringe sie mit 2 blanchierten Kalbsfüßen und Salz zum kochen, gebe nach dem abschäumen reichlich Weinessig, groben Pfeffer, Nelken, einige Lorbeerblätter, auch wenn man sie gerade hat, etwas Zitronenschale oder einige Stück Muskatblüte hinzu und lasse das Fleisch langsam weich kochen. Dann nehme man es heraus, koche die Brühe, wenn sie noch zu reichlich ist, mit den Kalbsfüßen etwas ein, doch nicht länger bis sie kalt zu Gelee wird, rühre das schäumig geschlagene Weiße einiger Eier durch und lasse die Brühe durch einen Geleebeutel fließen. Das Fleisch wird nun in einige passende Geschirre gelegt und die Brühe darüber gegossen.

Beim Anrichten wird eine Schale umgestürzt und die Sauce à la diable Q. Nr. 57 dazu gegeben. Zum längeren Erhalten des übrigen Geleefleisches dient, solches mit etwas Essig zu versehen und kühl und offen stehend aufzubewahren.

10. Kalbfleisch in Gelee. Besonders angenehm im Sommer.

Man nimmt ansehnlich geschnittene Stückchen Kalbfleisch wie zum Frikassee, lege solche in einen hohen Steintopf, dazwischen Zitronenschale und ein wenig Nelkenpfeffer. Wenn der Topf gefüllt ist, streue man das nötige Salz darauf, übergieße das Fleisch mit einer Mischung von $\frac{2}{3}$ Essig und $\frac{1}{3}$ Wasser und binde den Topf mit einer Blase fest zu. Darauf setze man denselben in ein mit Wasser gefülltes eisernes Gefäß und lasse es 3 Stunden kochen.

Es müssen sich zwischen dem Fleische viele Knochenstückchen befinden und muß das Ganze nur lose in den Topf gelegt werden, damit sich Gelee bilden kann. Man gebe die Sauce à la diable Q. Nr. 57 oder Senf mit Zucker dazu.

Als Beilagen sind Kopf- und Endiviensalat vorzüglich.

11. Kalbskopf-Sülze.

Unter den Speisen von Kalbfleisch zu finden.

12. Schweinsrippen in Gelee.

Die Bereitung dieser ebenfalls sehr angenehmen Speise findet man in Abteilung V. Nr. 30.

13. Gefüllter Kapaun in Gelee mit Sauce.

4 sauber gereinigte Kalbsfüße werden nach Nr. 1 mit einem Stück Fleisch gut ausgeschäumt und mit den angegebenen Gewürzen nebst Essig gekocht. Indessen kann man statt Kalbsfüße zuletzt Gelatine, auch Agar-agar nach Nr. 1 auflösen. Dann nimmt man nach Abschnitt A. Nr. 5 aus dem Kapaun die Knochen und füllt ihn mit folgender Farce, welche für 2 Kapaunen berechnet ist, doch kann man ihn auch unausgefüllt kochen. $\frac{1}{2}$ Pfund Milchbrot wird gerieben, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter über Feuer eine Weile gerührt, dann nimmt man den Topf davon ab, gibt hinzu: 1 Pfund ganz fein gehacktes Kalbfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfund feingehackten Speck, die feingehackten Lebern, 2–3 Eidotter, etwas dicke Sahne, Salz, Küchengewürz, etwas gehackte Zitronenschale nebst Saft und dem zu Schnee geschlagenen Weißer. Dies alles wird gut durchgeknetet, der Kapaun damit gefüllt, zugenäht und solcher in einer alten sauber ausgebrühten Serviette zugeschlagen, in oben erwähneter Geleebrühe 2–2 $\frac{1}{2}$ Stunden gut zugedeckt langsam gekocht. Dann nimmt man denselben aus der Brühe und legt ihn auf eine flache Schüssel, läßt ihn 1 Stunde abkühlen, legt ein flaches Brett mit etwas Gewicht darauf, um ihn ein wenig zu pressen. Unterdessen verfährt man mit der Bereitung der Gelee ganz nach Nr. 1. Wenn dieselbe nun fertig ist, so gibt man davon eine Lage in die dazu bestimmte Form, welche aber nur um ein wenig größer sein darf, läßt dies erkalten, legt den Kapaun, die Brust nach unten, darauf, auch kann man ihn in Stücken schneiden, bedeckt ihn mit der Geleebrühe, stürzt ihn andern Tags auf die bestimmte Schüssel und füllt rings umher folgende Sauce:

1 Rührlöffel voll dicke Sahne oder das Gelbe von 4 hartgekochten Eiern wird mit 2 Teelöffeln Senf und ebenso viel Zucker gut gerührt; dann werden nach und nach hineingerührt: 4 Löffel Essig, 4 Löffel Salatöl, etwas feingehackter Dragon, ein wenig Pfeffer und Salz und von der zurückgelassenen Geleebrühe. Dies alles stark gerührt, um den Kapaun angerichtet und eine Verzierung von Kapern darauf gelegt.

Man kann auch den Kapau ohne Gelee auf die Schüssel legen und die Sauce herumfüllen; man braucht dann die Geleebrühe nicht zu klären und kann sogleich die Sauce fertig rühren.

14. Junge Hähnchen in Gelee.

Sind die Hähnchen, wie es beim Braten bemerkt worden, vorgerichtet, werden die Brustknochen eingedrückt und herausgenommen. Dann werden sie mit etwas Salz eingerieben, in einem irdenen Topfe in gelb gewordener Butter, fest zugedeckt, langsam weich und gelblich gedämpft und auf einer Schüssel zum erkalten hingestellt. Unterdessen läßt man eine nicht zu dünne Lage Geleebrühe nach Nr. 1 in einer Form oder Schüssel fest werden, deren Größe nach der Schüssel, worauf die Gelee gestürzt wird, gewählt werden muß. Darauf legt man das erkaltete Fleisch und bedeckt solches mit der übrigen ziemlich abgekühlten Geleebrühe. Am nächsten Tage stürzt man die Gelee auf die bestimmte Schüssel und verzieren sie nach Nr. 2.

15. Puter in Gelee.

Hierzu muß der Puter ganz jung sein, und muß derselbe wenigstens 2, besser 3 Tage vorher geschlachtet und reingemacht werden, wie es in Abschnitt A. Nr. 5 zu finden ist. Derselbe kann nach demselben Abschnitt Nr. 13 oder wie Kapau in Gelee gefüllt werden. Die Zubereitung ist ganz dieselbe, wie es im Vorhergehenden bemerkt worden.

16. Enten in Gelee.

Man nehme sie gleichfalls jung, behandle sie wie Kapau in Gelee, nehme sie, ganz kalt geworden, aus der Serviette, schneide sie in zierliche Scheiben, lege sie französisch auf eine längliche Schüssel, die Gelee ringsum garniert, und gebe die bemerkte Sauce oder die Sauce Remoulade Q. Nr. 58 dazu.

17. Gefüllte Gans in Gelee.

Es gehört hierzu eine junge, recht vollkommene, nicht zu fette Gans, welche wenigstens 2—3 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet sein muß. Nachdem sie ganz sauber gereinigt, mit heißem Wasser gut abgespült, werden Beine, Flügel, Kopf und Hals abgeschnitten und samt Herz, Lunge und Magen zum Gänsefleisch verwandt. Die Gans wird nun ausgeknocht (siehe Vorbereitungsregeln A. Nr. 7), wie Kapau in Gelee mit der Leber oder wie gebratener Puter gefüllt. Man kann Kalbsfüße oder Gelatine nach Seite 304 und 305 zum Gelee anwenden. Zu

ersten Fall setze man die Gans mit 4 Kalbsfüßen, schwach mit Wasser bedeckt, und nicht zu viel Salz, aufs Feuer, nehme den Schaum sorgfältig ab, gebe die in Nr. 1 bemerkten Gewürze, auch den Essig dazu, nehme nach und nach alles Fett ab und lasse die Gans langsam kochen und weich werden, was bei einer jungen Gans in 3 Stunden der Fall sein wird. Dann nehme man sie aus der Brühe, welche bis zu 3—4 Liter eingekocht sein kann, und verfare im übrigen ganz wie bei Kapau in Gelee.

18. Gans in Gelee auf andere Art.

Die Gans wird nebst 4 Kalbsfüßen in einem weiß kochenden Topfe mit Wasser und Salz bedeckt rein abgeschäumt, mit den in Nr. 3 bemerkten Gewürzen, dem Wurzelwerk und Essig, unter Abnehmen des Fettes gar gekocht, die Brühe nach Nr. 1 geklärt. Erkalte, löst man mit einem scharfen Messer die Brust vom Knochen, schneidet sie in glatte, zierliche, schräglauende Stückchen, die Beine im Gelenk durch, das obere fleischige Stück in 2 Teile und verfährt mit dem Einlegen in die Form sowie im übrigen nach Nr. 3.

19. Auf andere Art.

Man teilt die rohe Gans in passende Stückchen, spült sie nochmals ab und schäumt sie in Wasser und Salz gut aus, wirft 3 Eßlöffel voll frisches Hirschhorn, abgewaschen und in ein Lappchen gebunden, hinein und läßt das Fleisch 1 Stunde kochen; danach nimmt man das Fett ab, läßt die Brühe durch ein Haarsieb fließen, wäscht den Topf aus, spült das Fleisch schnell ab, gießt nach einer Weile die Brühe klar vom Bodensatz auf das Fleisch, fügt die Nr. 3 genannten Gewürze Hirschhorn und reichlich Essig hinzu und läßt das Fleisch weich kochen. Dann legt man dieses in ein sauberes Geschirr, gießt die Brühe nochmals durch ein Haarsieb, und wenn sie sich gesenkt hat, langsam klar auf das Fleisch, welches man, wenn die Gelee einen recht kräftigen, stark säuerlichen Geschmack erhalten hat, an einem kalten luftigen Orte, offen stehend, einige Wochen aufbewahren kann.

Statt Hirschhorn kann man auch hier Gelatine, bezugleich Agar-agar nehmen. Da die Brühe schon von Natur etwas Gallerte besitzt, so werden zu einem Maß von ersterer 30 Gramm, von letzterem eine Stange hinreichend sein.

II. Süße, klare Gelees.

Vorab wird hier, wie es schon bei den sauren Gelees bemerkt worden, aufmerksam darauf gemacht, die Gelees im Sommer am vorigen Tage zu bereiten.

20. Feine Weingelee von Kalbsfüßen.

Man nimmt zu 4—5 Liter Geleebriihe 12 große Kalbsfüße und kocht von denselben einen Stand, wie das in Nr. 1 genau angegeben worden. Dann setzt man denselben mit 2—2½ Liter Wein, 1½ Pfund Zucker, etwas gutem Zimt, dem Saft von 12 und der gelben Schale von 3 Zitronen aufs Feuer, gibt 6—8 zu flüssigem Schaum geschlagene Eiweiß hinzu und verfährt weiter nach Nr. 3. Man gibt die Gelee in Gläser oder in feine Schalen oder zum Umstürzen in Formen.

Für 30—36 Personen.

Man rechnet zu 1 Flasche Wein 3 Kalbsfüße, für Kranke jedoch nur 2, weil die Gelee zarter sein muß. Überhaupt müssen alle Gelees nicht zu fest gemacht werden, je leichter, desto feiner; jedoch müssen sie so viel Festigkeit haben, daß sie nicht brechen, wenn sie aus der Form gestürzt werden.

21. Weingelee von Kalbsfüßen, weniger kostbar.

Man kocht 9 Kalbsfüße mit Wasser zu 3 Pfund Stand ein (siehe Nr. 1), gibt am nächsten Tage, wenn Fett und Bodensatz von demselben abgeschnitten ist, 3—4 Liter weißen Wein, 560 Gramm Zucker, Schale und Saft von 4 Zitronen, etwas feinen ganzen Zimt hinzu und klärt es mit 6 Eiweiß. Übrigens wie gesagt worden.

22. Weingelee von Agar-agar. (Besonders zu empfehlen.)

1 Flasche oder 1 Liter guter Weißwein, 350 Gr. Zucker, Saft von 2 saftreichen Zitronen, von einer Zitrone die feine gelbe Schale, welche man eine Weile in Wein ausziehen läßt, und eine Stange Agar-agar.

Nachdem dasselbe nach Nr. 1 aufgelöst, läßt man Wein und Zucker in einem glasierten Topf zugedeckt heiß werden, mit der Auflösung bis zum Kochen kommen, gießt es durch ein Mulltuch in eine Form und stellt es zum Stürzen an einen kalten Ort.

23. Rote Weingelee von Gelatine.

1½ Liter guter weißer Wein, ¼ Liter starker Tee, ¼ Liter Wasser, Saft und abgeriebene Schale von 2 Zitronen, stark mit Zucker versüßt, ein Guß Rum, im Winter 80 Gr., im Sommer 90 Gr. rote Gelatine.

Mit Ausnahme der beiden letzten Teile wird alles zum Kochen gebracht, dann der Rum und die aufgelöste Gelatine durchgerührt.

24. Weingelee in Eierform.

$\frac{3}{4}$ Liter Milch, 30 Gr. weiße Gelatine, 8 Gr. süße geriebene Mandeln, ein Stück Vanille und Zucker nach Geschmack.

Nachdem man dies alles aufgekocht hat, füllt man zum Entsetzen der Eierform die Flüssigkeit in Eierschalen mit möglichst kleiner Öffnung und stellt sie zum Erkalten in Eierbecher. Hierauf vermischt man eine Flasche Rheinwein, worin man zuvor die Schale einer Zitrone hat ausziehen lassen, mit 180 Gr. Zucker, 60 Gr. aufgelöster Gelatine und dem Saft von 2 Zitronen, legt die abgeschälten Eier in eine Porzellanform, gießt den Wein (ungekocht) darüber, läßt die Gelee steif werden und gibt sie, gegürt, zur Tafel.

25. Zitronen-Gelee.

$\frac{3}{4}$ Liter Kalbsstaud nach Nr. 1, $1\frac{1}{2}$ Liter weißer Wein, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, von 4 Zitronen der Saft, von 2 die Schale, eine Erbse groß Safran, 4 Eiweiß, nach Nr. 20 bereitet. Die Gelee wird mit konfitürten Zitronenscheiben verziert.

26. Zitronen-Gelee, Deliciosa.

$1\frac{1}{2}$ Liter frische Milch, $\frac{1}{2}$ Flasche weißer Wein, 1 Pfund Zucker, abgeriebene Schale von 3, Saft von 6 Zitronen und nicht ganz 2 Stangen Agar-agar, oder 40 Gr. Gelatine, das eine wie das andere nach Nr. 1 aufgelöst.

Die Milch wird mit dem Zucker gekocht, die übrigen Teile hinzugetan, wonach eine Absonderung erfolgt, und solches durch ein Sieb gegossen, das mit einem Mulltuch ausgelegt ist, und die Flüssigkeit in eine mit feinem Öl bestrichene Form zum Erkalten hinstellt.

27. Punsch-Gelee von Hausenblase.

45 Gr. Hausenblase wird mit $\frac{3}{8}$ Liter Wasser (siehe Seite 303) aufgelöst und mit 1 Pfund Zucker, woran 1 Zitrone abgerieben worden, $\frac{3}{4}$ Liter Wein, dem Saft von 6 Zitronen und einem geschlagenen Eiweiß zum Kochen gebracht, der Schaum abgenommen, der Topf vom Feuer gesetzt, $\frac{3}{4}$ Liter Rum durchgerührt und durch ein feines Tuch in eine Form gegossen.

Es ist hier auf sehr gute Hausenblase gerechnet. Ist sie weniger gut, so muß mehr genommen werden.

28. Französische Liqueur-Gelee von Gelatine.

30 Gr. Gelatine, 1 Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Zitrone, 2—3 Gläschen Arrak.

Man löst die Gelatine nach Nr. 1 auf, mischt sie mit dem Wasser, schlägt 2 Eiweiß mit der zerdrückten Schale, gießt die etwas abgekühlte Gelatine auf das Eiweiß und fährt fort zu schlagen, fügt den Zucker hinzu und setzt es aufs Feuer, wobei man zu schlagen fortfährt. Wenn es zu kochen anfängt, träufelt man den Saft einer Zitrone hinein, läßt es einige Minuten kochen, feiht die Flüssigkeit durch ein feines Leinwand-Tüchlehen und vermischt das Durchgelaufene mit dem Arrak, Rum oder beliebigem Liqueur, serviert es in kleinen Schalen oder Gläser und stellt diese an einen recht kalten Ort. Bei warmer Temperatur würde die Gelee, in kaltes Brunnenwasser gestellt, schneller fest werden.

29. Weingelee von Gelatine, in Gläser zu servieren.

30 Gr. Gelatine, 1 Flasche Wein, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 2 gute frische Zitronen. Die Gelatine wird nach Nr. 1 zum auflösen warm gestellt, die gelbe Schale der Zitronen mit einem scharfen Messer möglichst fein abgeschält und $\frac{1}{2}$ Stunde in einem Glase mit etwas Wasser zugedeckt, wo dann die Schale entfernt wird. Nachdem die Gelatine aufgelöst, wird sie mit dem Wein, Saft der Zitronen, Zucker und dem Zitronenwasser, zugedeckt bis zum kochen gebracht, durch ein feines Tüchlehen geseiht, in Gläser serviert und an einen kalten Ort gestellt. Je schneller die Gelee von Gelatine erkaltet, desto schöner und fester wird sie.

30. Gelee mit allerlei Früchten.

Man macht eine Wein- oder Zitronen-Gelee, süßer als gewöhnlich, gießt dieselbe in eine Schale, setzt Früchte der mannigfaltigsten Art, als: Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren usw. in zierlicher Ordnung hinein und läßt die Gelee fest werden.

Oder man reibt 2—2 $\frac{1}{2}$ Liter reife Erdbeeren durch ein Sieb, gibt das Durchgelaufene auf eine ausgespannte Serviette und gießt eine schon durchgelaufene und wieder heiß gemachte Zitronen-Gelee darauf.

31. Himbeer- oder Stachelbeer-Gelee.

Auf jeden gehäuften Eßlöffel Himbeer- oder Stachelbeer-Gelee nehme man 2 desgleichen feingeriebenen Zucker und 1 Eiweiß. Solches wird zusammen solange gerührt, bis es ganz steif ist. Es dient dies zugleich, in Häufchen gesetzt, zum beliebigen Verzieren von Creme, auch zum glatten Überstreichen von Schneepfannkuchen.

32. Frucht-Gelee ohne Zusatz von Stand.

Gelees von Johannis- oder Himbeeren, besonders aber von Apfel, wie man sie beim Einmachen der Früchte findet, in Glas- oder Porzellanformen aufbewahrt und beim Gebrauch umgestürzt, machen schöne Gelee-Schüsseln.

33. Apfelsinenkörbchen mit Gelee gefüllt.

Man schneide ansehnliche Apfelsinen mit einem scharfen Messer in der Mitte glatt durch und nehme mit einem silbernen Eßlöffel das inwendige bis zur Schale heraus. Dann durchschneide man an der Schnittseite gleichmäßig die Schale, so daß ein Rändchen von der Breite eines Strohhalmes entsteht, das gleichfalls in Strohhalmbreite an beiden Seiten der Apfelsine fest bleiben muß. Dies Rändchen wird zusammengefaßt und oben mit einem ganz schmalen grünseidenen Bändchen so zusammengebunden, daß eine kleine niedliche Schleife entsteht.

Zugleich mache man eine beliebige Wein-Gelee, mit dem Saft der Apfelsinen vermischt, fülle damit die Körbchen und stelle sie zum Kaltwerden auf die bestimmte Schüssel.

Da die Körbchen nur eine geringe Quantität fassen und vielleicht manche eine größere Portion nehmen möchten, so halte man eine Geleeschüssel bereit, damit die Gäste nach Gefallen ihre Körbchen nochmals füllen können.

III. Gefrorenes oder Eis.

34. Allgemeine Regeln.

Die Gerätschaften dazu sind: ein Eimer und eine Büchse von Zinn oder Blech, die ganz fest verschlossen werden kann; zugleich darf das Eis nicht fehlen, welches man so fein zerschlagen muß, daß die Stückchen nicht größer sind wie kleine Haselnüsse. Zuerst schütte man eine Hand hoch Eis in den Eimer, ein paar Hand voll Salz darüber, dann setzt man die mit Creme gefüllte Büchse fest zugemacht hinein, legt an den Seiten rund herum eine Lage Eis, streut eine Hand voll Salz darüber, stellt die Büchse fest und fährt mit dem Eis- und dem Salzstreuen so fort. Die Büchse und das Eis müssen mit der Höhe des Eimers gleich stehen. Dann streut man noch eine Hand voll Salz darüber. Ohne Salz kann man kein Gefrorenes machen, je mehr man davon nimmt, desto schneller ist man fertig. So läßt man die Büchse $\frac{1}{4}$ Stunde im Eise stehen, dreht sie am Henkel einigemal herum, ohne sie zu heben, nimmt den Deckel behutsam ab, rührt mit einem dazu geschnittenen glatten Spaten die Masse durch,

macht alles los, was sich am Boden und an den Seiten angelehrt hat, während man mit der andern Hand die Büchse immer so schnell als möglich im Kreise um den Spaten dreht; doch muß man ja vorsichtig dabei sein, daß kein Eis in die Büchse fällt. Ist nun die Masse gut gerührt, so macht man die Büchse wieder fest zu und läßt sie nochmals $\frac{1}{4}$ Stunde ruhig stehen, fängt dann wieder an zu rühren, alles Eisige abzustößen und mit der Masse zu vereinigen, indem die Büchse immer bewegt werden muß. So fährt man fort, bis die Masse dick geschmeidig wird und sich wie dicke Sahne rühren läßt. Wenn sie zu schnell gefrieren sollte, muß man die Masse mit Gewalt losstoßen und zerrühren, jedoch ohne die Büchse zu heben, und langsamer drehen. Wird das Gefrorene zu früh fertig, gießt man ungefähr 2 Liter kaltes Wasser auf das Eis, damit das in der Büchse befindliche nicht nachfriere und eisig werde, deckt den Eimer mit einem Tuch zu und läßt die Büchse bis zum Anrichten darin stehen. Dann füllt man das Gefrorene in Gläser und gibt es zum Dessert.

In neuerer Zeit sind mannigfaltige Eismaschinen in Gebrauch von verschiedenen Konstruktionen und Handhabung. Doch dürfte die oben beschriebene Methode sowohl an Einfachheit und Behandlung für den kleineren Haushalt die vorteilhafteste von allen erscheinen.

35. Vanille-Eis.

Man läßt 1 Stange Vanille in etwas Milch langsam auskochen und rührt hinzu: 16 frische Eidotter, 3 Liter gute frische Sahne, 300 Gr. Zucker, und läßt dies unter beständigem Rühren bis zum Kochen kommen, gießt es schnell in eine bereitstehende tiefe Schüssel und rührt die Masse nachher solange, bis sie nicht mehr heiß ist, damit sich keine Haut bilde. Ganz kalt geworden, füllt man sie in die Gefrierbüchse.

Aus dieser Portion bekommt man 30—40 Gläser. Die Vanille kann zweimal gebraucht werden.

36. Quitten-Eis.

Die Quitten, welche vorher geschält sind, werden mit Wasser und einigen Stückchen Zimt weich gekocht, zerdrückt, durch ein feines Sieb gerieben, mit Zucker vermischt und in die Gefrierbüchse gefüllt.

Zu jedem Pfunde durchgerührter Quitten nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker.

37. Apfelsinen-Eis.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser gekocht und ausgeschäumt, hinzugegeben die auf Zucker abgeriebene Schale von 1 Apfelsine, der Saft von 8 Apfelsinen und 2 Zitronen, $\frac{1}{2}$ Flasche Malaga.

38. Runsch-Eis.

1 Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Liter Wein, 1 Pfund Zucker, 1 Stück Vanille, die an Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone, der Saft von 4 Zitronen und 12 Eidotter. Dies läßt man unter starkem Rühren bis zum Kochen kommen und gießt es, des sehr leichten Gerinnens halber, schnell in eine Schüssel (siehe Vanille-Eis). Während des Gefrierens rührt man beim Öffnen der Büchse nach und nach 4 Tassen Arrak durch die Masse.

39. Himbeer-Eis.

Saft von 2 Pfund ausgepreßten Himbeeren, $\frac{3}{4}$ Pfund mit etwas Wasser geklärter Zucker, $\frac{3}{4}$ Liter weißer Wein und den Saft von 6 Zitronen in die Gefrierbüchse gegossen und gefroren.

40. Veilchen-Eis.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 2 Liter dicke süße Sahne, $\frac{1}{4}$ Liter Veilchensaft, 12 Eidotter. Dies wird unter beständigem Rühren bis zum Kochen gebracht, erkaltet in eine Gefrierbüchse gegossen.

41. Erdbeer-, Himbeer-, Johannisbeer-Eis.

50 Gramm frische reife Erdbeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren werden mit gestoßenem Zucker durch ein Haarsieb passiert, 4 Orangen, 4 Zitronen dazugepreßt, eine Stange Vanille darin ziehen lassen und mit 1 Liter Zuckersirup bis 19 Grad verläßt, alsdann gefroren.

Zu diesem Gefrorenen von Früchten ist es für den Laien am besten, sich eine Zuckermenge zu beschaffen (wenn er den Zuckergehalt des Eises nicht sonst abschätzen kann) und gewöhnlich die Masse auf 19—20 Grad zu halten. Ist es zu wenig, so muß man dann noch Zucker zugeben um andernfalls soviel Wasser dazu geben bis es den Grad erreicht hat.

In diesen Sirup legt man auch Waldmeister, Veilchen oder Reseda, wie man gerade ein Geschmaek liebt, und verwendet man da noch Weißwein unter die Masse.

42. Punsch mit Champagner oder Romaine.

Nachdem man ein Zitronen-Eis leicht gefroren hat, untermischt man dasselbe mit Meringage italienne und gefriert es fertig. Hierauf fügt man langsam den Sekt hinzu und zuletzt ein Glas Rum. Der Punsch wird in Gläser serviert, wie alle Punsche, Sorbet, Granite und Spongada.

43. Orangen-Gefrorenes.

6 Orangen werden auf einem Stück Zucker abgerieben und der Saft davon darüber gepreßt. Unterdessen hat man 750 Gr. Zucker mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser bis 20 Grad gekocht und gießt diesen Sirup dazu; preßt noch 4 Zitronen dazu und gefriert es in der Maschine.

44. Zitronen-Gefrorenes.

Wird auf dieselbe Art gemacht, nur verwendet man dann anstatt der Orangen 10 Stück Zitronen.

45. Gefrorenes von Pfirsich, Aprikosen, Kirschen oder Pflaumen.

20 reife Pfirsiche, oder dementsprechend Aprikosen, Kirschen (schwarze) oder Pflaumen werden ausgesteint, durch ein feines Sieb passiert und nach Belieben 6—8 Zitronen und Orangen dazu gepreßt; hierauf mit $1\frac{1}{2}$ Liter Zuckersirup wie oben, vermischt und auf 18—20 Grad abgewogen, in die Maschine getan und schaumig gefroren.

46. Gefrorenes von Haselnuß, Pistazien, Mandeln.

Die abgeschälten Haselnüsse, Pistazien oder Mandeln werden im Mörser mit etwas Milch gestoßen; alsdann werden sie mit 12 Eigelb, 375 Gr. Zucker, $1\frac{1}{2}$ Liter Milch, eine halbe Stange Vanille auf dem Feuer bis zum Kochen abgerührt, durch ein Sieb passiert und gefroren.

47. Vanille-Eis.

12 Eigelb werden mit 375 Gr. Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Rahm und 1 Liter Milch, dem nötigen Vanille auf Feuer bis zum Siedepunkt abgerührt und wenn erkaltet in der Maschine gefroren.

Diese Creme verwendet man zum Beispiel bei allen anderen Eis- oder Cremespeisen, als Schokolade, Kaffee usw. auch zu Reis- und Griespeisen, wenn angebracht.

48. Kaffee-Mouffe.

Wie vorhergehend, nur statt der Milch, entsprechend Kaffee-essenz und wenn gefroren, Schlagrahm darunter ziehen, in eine Eisform füllen und noch im Salzeis 3—4 Stunden gefrieren lassen.

49. Sorbet dame Glanita.

Es wird 125 Gr. Reis blanchiert, abgeseigt, mit gutem Weißwein aufgefüllt, mit einer Zitronen- und Orangenschale, dünn abgeschält, eine Stange Vanille gut weichgekocht, daß die Masse einen dünnen Brei bildet, hernach den nötigen Zucker dazu getan und dann durch ein feines Haarsieb passiert. Hierauf wird er mit noch mehr Wein verdünnt bis er cremeartig erscheint und auch süß genug ist; alsdann gefriert man ihn in der Maschine, vermischt ihn mit etwas Meringage italienne, tut $\frac{1}{2}$ Flasche Champagner langsam darunter schenken mit etwas Kognak und zuletzt ein Gläschen Rum oder Arrak. Die Meringage bereitet man, indem man den Schnee von 3 Eiweiß ganz steif schlägt und einige Löffel kochenden Zucker bis zum Flug gekocht, kurz darunter schlägt.

M. Verschiedene kalte, süße Speisen,

als:

Buddings, welche nach dem Kochen in Porzellanformen gefüllt werden, Blancmangers, Speisen von geschlagener Sahne, Frucht-Schalen, nebst Wein-, Milch- und Fruchtcremes in kleine Tassen und Gläser zu füllen.

1. Allgemeine Regeln beim Kochen der Cremes.

Bei Cremes, wozu feingestößene Mandeln gebraucht werden, wird auf die in Abschnitt A bemerkte Mandelreibe aufmerksam gemacht, am besten stößt man dieselben im Mörser.

Wünscht man die Vanille stückweise zu gebrauchen, so kann sie zweimal benutzt werden; übrigens dient es zur Ersparnis, eine Kleinigkeit mit Zucker gestoßen in ein Mullläppchen zu binden und sie je nach Vorschrift in den Bestandteilen einer Speise vorher ausziehen zu lassen oder damit aufs Feuer zu bringen.

Da die Cremes sehr leicht gerinnen und alsdann mißraten, so wolle man folgendes nicht unbeachtet lassen: Die Cremes müssen gleich von Anfang an etwas geschlagen werden, sobald sie