

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

II. Süße, klare Gelees.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

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 Citrone 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, gegürzt, 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,