

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch**

**Straßer, A.**

**Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894**

18. Abschnitt. Eis oder Gefrorenes.

**urn:nbn:de:bsz:31-56535**

## Eis oder Gefrorenes.

Vor allem muß darauf gesehen werden, daß die Holzbehälter sowie die Gefriermaschine oder Büchsen alle wasserdicht sind, erstens, daß aus den Holzbottichen das geschmolzene Eiswasser nicht entrinnen kann, und zweitens, daß das Salzwasser nicht in die Gefrierapparate eintreten kann und dadurch der darin befindliche Creme oder das Gefrorene nicht verdorben (versalzen) wird; beim Einsetzen der Gefrierapparate sei man sehr vorsichtig, klopfe das rohe Eis recht klein und vermische es stark mit Salz (Vieh- oder Steinsalz), welches den größten Kältegrad erzeugt. Alles Eier- und Rahm-Gefrorene friert schneller als das Frucht-Gefrorene. Während des Drehens steche man fleißig mit einem Holzlöffel den angefetzten Creme von der Seite des Gefrierbehälters ab, damit sich keine harten Krusten bilden und das Gefrorene, wenn es fertig ist, glatt und speckig erscheint.

### 1. Apfelsinen-Eis.

Daselbe wird wie Zitronen-Eis bereitet, jedoch setzt man dem Saft noch den Saft von 3 Orangen bei; siehe Rezept Nr. 16.

### 2. Demi-glace oder Halb-Eis.

Unter 1 Liter geschlagenen, verzuckerten Rahm mischt man 2 bis 3 Gläschen Maraschino, 250 Gramm geschnittene Kompottfrüchte, füllt dieses in eine Form und setzt es so lange in Eis, bis es fest gefroren ist.

### 3. Chocolate-Eis.

6 Eidotter werden mit 125 Gramm Zucker gerührt, 1 Liter Milch, 250 Gramm Vanille-Chocolate dazu gethan und auf dem Feuer bis vor das Kochen gerührt. Wird behandelt wie anderes Gefrorenes.

#### 4. **Chocolade-Eis** (feineres Rezept).

12 Eigelb, 250 Gramm Zucker, ein halber Liter Milch, ein halber Liter Rahm, 250 Gramm Vanille-Chocolade u. s. w.; wird behandelt wie das vorige Rezept.

#### 5. **Eis von Schlagahne.**

Ein Liter Schlagahne wird untermischt mit  $\frac{1}{2}$  Kilo Matronen. Ein Liter Schlagahne wird untermischt mit 3 Tafeln feinsten Chocolade. Ein Liter Schlagahne wird untermischt mit 125 Gramm feinem Zucker. Alles kommt schichtweise aufeinander und muß frieren.

#### 6. **Schlagahnegefrorenes mit Bumpernickel.**

Ein Liter geschlagener Rahm, welcher sehr fest sein muß, wird mit gestoßenem Vanillezucker und fein geriebenem westphälischen Bumpernickel vermengt und dann gefroren; man achte darauf damit die Masse nicht zu fest friert, sondern immer speckig bleibt, sonst verliert dieses Gefrorene seinen feinen Geschmack.

#### 7. **Frucht-Eis.**

Ein halb Kilo Fruchtmark mit ca. 750 Gramm feinem Zucker gemischt.  $\frac{3}{8}$  Liter Wasser verdünnt mit Zitronensäure, abgeschmeckt und gefroren.

Nach diesem Rezept ist alles Frucht-Gefrorene zu behandeln.

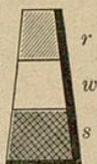
Wer im Besitze einer Zuckerm Wage ist, kann bei allem Fruchtgefrorenen nie fehlen. Wenn der fertige Creme vor dem Gefrieren 18 Grad wiegt und zwar läßt man die Wage auf dem Creme schwimmen, worauf man sich sofort überzeugen wird, wieviel Grad vorhanden sind.

#### 8. **Fürst Büdler-Eis.**

Man kocht einen dicken Creme von 125 Gramm feiner Chocolade und  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch. Hierauf schlägt man einen Schoppen Rahm zu steifem Schnee und mischt 125 Gramm in Stückchen zerschnittene Matronen und 125 Gramm Zucker (gestoßenen) darunter. Man teilt letztere Masse in zwei Teile und mengt unter den einen Teil derselben die Hälfte des Chocolade-Cremes. Hierauf füllt man es in die Gefrierbüchse und zwar folgendermaßen: Zuerst eine Lage Sahneschnee, dann wartet man zwei Minuten, füllt weiter eine Lage Chocolade-Creme, und zuletzt eine Lage gemischten Creme hinzu, dann wieder Rahmschnee u. s. f., bis die Masse zu Ende ist.

### 9. Fürst Bündler-Eis (andere Art).

$\frac{1}{2}$  Liter guter Rahm wird auf Eis steif geschlagen und in drei Teile geteilt; unter den ersten Teil menge für 50 Pfennig in Wasser aufgelöste Chokolade. Den zweiten Teil färbe mit Erdbeermark oder Maraschino rot. Den dritten Teil lasse weiß und gebe Vanille darunter; für 50 Pfennig süße Makronen werden zerbrochen, mit Maraschino leicht angefeuchtet, unter die Sahne gemengt, gehörig gesüßt und in die Gefrierform lagenweise gefüllt.



Die Form muß sehr gut voll sein, mit Papier überdeckt und den festschließenden Deckel darauf gedrückt, und noch einmal gut in Papier die ganze Form eingeschlagen werden, damit ja kein Salzwasser in die Form eindringen kann, weil sonst die ganze Speise unbrauchbar würde.

### 10. Haselnuß-Eis.

150 Gramm Zucker, 5 Eigelb, 1 Schoppen Rahm, 90 Gramm fein geriebene Haselnüsse, eine halbe Schote Vanille wird auf dem Feuer bis zum Kochen abgerührt, durch ein feines Sieb passiert und gefroren.

### 11. Kaffee-Gefrorenes.

150 Gramm Zucker, 1 Schoppen Rahm, 5 Eigelb, 60 Gramm gebrannter gemahlener Kaffee wird auf dem Feuer abgerührt, bis zum Kochen gebracht, durch's Sieb passiert und gefroren.

### 12. Römischer Punsch.

2 Orangen, die eine am Zucker abgerieben, abgekratzt, mit etwas feinem Zucker und einem Eiweiß angerührt, die Orangen und zwei Zitronen hinein gepreßt, dazu einen halben Schoppen Wasser und einen halben Schoppen Läuterzucker und läßt dies gefrieren. Nachdem fügt man einen halben Liter Rheinwein hinzu und drei Gläschen Arac. 6 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, unter diesen kommt 125 Gramm feiner Zucker und nun wird diese Masse unter die andere fest eingerührt und in Gläsern serviert.

### 13. Römischer Punsch (feinere Art).

Dieser wird wie der vorhergegangene zubereitet, nur fügt man, wenn er gefroren ist, statt Rheinwein, eine halbe Flasche Champagner hinzu.

#### 14. Vanille-Eis.

12 Eigelb werden mit 250 Gramm Zucker schaumig gerührt, dann ein Liter gekochter Rahm mit dem Mark einer Stange Vanille dazu gegossen und auf dem Feuer unter beständigem Rühren bis vor das Kochen gebracht, dann durch ein Haarsieb gegossen, wennes kalt ist in die Gefrierbüchse eingefüllt, erkalten und frieren lassen; wenn man die nötigen Zuthaten dem Vanille-Creme zusetzt, so kann man alles nachfolgende Gefrorene daraus bereiten, als: Kaffeegefrorenes; Tutti frutti mit verschiedenen eingemachten Früchten; Nuß-Eis (geriebene Nüsse) Nesselrode-Eis mit Sultanrosinen und Korinthen, sowie etwas Arac de Goa u. s. w.

#### 15. Vanille-Eis (andere Art).

Zwei Liter süßer Rahm, 1 Liter süße Milch, 3 Stangen Vanille, 15 Eigelb, 750 Gramm Zucker. Rahm und Milch werden mit der Vanille aufgekocht. Die 15 Eigelb zusammen mit dem Zucker tüchtig geschlagen und der aufgekochte Rahm nach und nach dazu geschlagen, und bis kurz vor dem Kochen auf dem Feuer unter fortwährendem Schlagen gelassen, sodann durch ein Sieb gegossen, und wenn kalt geworden, in einer Eisbüchse gefroren.

#### 16. Zitronen-Eis.

Eine Zitrone wird am Zucker abgerieben; dann kratzt man das Zitronenabgeriebene ab, verrührt es mit etwas feinem Staubzucker und einem Eiweiß, fügt einen Schoppen geläuterten Zucker, einen Schoppen Wasser, nebst dem Saft von drei Zitronen dazu und läßt es gefrieren.

#### 17. Gefrorenes in einem Korb.

Verschiedene Eisfrüchte werden geschmackvoll in einem Körbchen garniert.

#### 18. Rahm-Gefrorenes mit Caramelzucker.

120 Gramm gestoßener Zucker werden in einer Pfanne zu Caramel gebrannt, sodann, wenn er eine goldgelbe Farbe hat, gießt man etwas Wasser dazu und läßt denselben aufkochen, so daß er einem dicken Syrup gleich ist. Ferner werden 250 Gramm Zucker mit 16 Eigelb, nebst 30 Gramm gerösteten Orangenblüten gut abgerührt, der Caramel, als auch  $\frac{1}{4}$  Liter guter Rahm dazu gegossen, sodann vorsichtig bis an das Kochen über dem Feuer abgerührt, durchgeseiht und kalt geschlagen und gefroren.

### 19. Ananas-Bombe.

Ein halber Liter guter, dicker aber süßer Rahm wird fest geschlagen, mit feinem Staubzucker angenehm versüßt und eine gut schließende Form auf allen Seiten zweifingerstark damit ausgestrichen; vorher hat man konservierten oder frisch gekochten in Würfel geschnittenen Ananas zubereitet und wird nun derselbe in die Mitte von dem Schlagrahm gefüllt und oben mit Rahm zugestrichen, mit Papier überdeckt und den Deckel fest zugedrückt, etwas von dem Ananassaft kann man unter den geschlagenen Rahm ziehen. Man schlägt nun rohes Eis klein, schüttet etwas in einen Eimer oder Bottich und salzt es stark mit Viehsalz, legt die Form darauf, giebt wieder Eis und Salz darauf, bis sie sehr stark bedeckt ist, schüttelt das Faß gut, damit das Eis sich zusammensetzt und läßt alles gut zugedeckt drei Stunden frieren, beim Gebrauch taucht man die Form schnell in sehr heißes Wasser und stürzt es auf eine Schüssel. Auf diese Art kann man alle Früchte zu Bomben verwenden und frieren, welche stets mit Vorliebe an der Tafel aufgenommen werden.