

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Straßer, A.**

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

f. Sulzen und Eingemachtes.

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

ausgestrichene Form gefüllt, in Eis gegraben und darin stecken lassen. Unterdeffen bereitet man folgenden Beiguß: Man rührt 90 Gramm gestoßenen Zucker mit 5 Dottern und 1 Liter süßen Rahm und dann auf dem Feuer zu einem Creme ab, welcher durch ein Haarsieb in eine Kasserole geseiht wird. Ist dieser Creme kalt, so gießt man ein wenig Maraschino dazu und mengt etwas geschlagenen Rahm darunter. Der Reiskreme wird jetzt vorsichtig gestürzt und der Beiguß besonders dazu gegeben.

### 67. Schneeballen.

Man rührt 150 Gramm Zucker mit 5 Dottern gut ab, läßt 1 Liter Milch mit einer gespaltenen Stange Vanille einige Minuten kochen, gießt diese nach einigem Auskühlen nach und nach zu dem Zucker und rührt es zusammen auf Kohlenfeuer zu einem Creme, welcher jedoch nicht mehr kochen darf. Das Weiße von den 5 Eiern wird zu einem sehr steifen Schnee geschlagen, zuletzt mit 4—5 Löffeln gestoßenem Zucker untermengt. Dann legt man mit dem Eßlöffel kleine Häufchen von diesem Schnee in den heißen Creme, läßt sie auf einer Seite anziehen, dann auf der anderen und serviert ihn in einer Glasschale.

## f. Sulzen und Eingemachtes.

### 68. Apfel-Puff.

Man kocht Äpfel, wie zu einem gewöhnlichen Mus, schlägt sie, während sie noch heiß sind, mit ein wenig Butter, etwas Zucker und Zitronensaft durch; dann bereitet man einen Schnee von 2 Eiweiß, mischt 2 Eßlöffel Wein, 1 Eßlöffel Rahm, 1 Eßlöffel Puderzucker und, wenn nötig, noch Zitronensaft mit demselben und gießt diese über die zubereiteten Äpfel.

### 69. Angenehme Apfelmilch.

Nimm die besten, von ihren Kernhäusern befreiten Äpfel, lege sie in einen Topf, lasse sie kochen wie ein Gemüse, zerarbe dieselben mit dem Löffel, füge Brotbrösel, Zucker und Milch dazu und lasse es dicklich kochen.

### 70. Eingemachte Borsdorfer Äpfel.

Borsdorfer Äpfel haben für Kranke etwas sehr Erfrischendes. Man nehme nach Belieben, je nachdem sie groß sind, (z. B. 15 Stück),

schäle sie, schneide sie, nehme das Kernhaus heraus. Hierauf lasse man 1 Liter Wasser mit ein wenig ganzem Zimt kochen; nach einigen Minuten legt man die Äpfel hinein und läßt sie einige Male darin aufkochen. Dann nimmt man dieselben heraus, gießt dafür 250 Gramm Zucker in den Sud, und läßt ihn so lange kochen, bis der Zucker dick genug ist. Nach diesem legt man die Äpfel wieder hinein, läßt alles miteinander sieden, bis die Äpfel auseinander fallen wollen; dann nimmt man sie heraus und füllt sie in Gläser. Wenn der Saft noch zu dünn sein sollte, läßt man ihn noch mehr einkochen, gießt ihn dann, wenn er fast kalt ist, über die Äpfel und verbindet die Gläser.

### 71. Rote Champagner-Sulz.

375 Gramm Zucker wird geklärt, mit etwas Cochenille-Farbe, Alfermeß oder Karmin rosa gefärbt, (ist ganz unschädlich), und durch ein reines Tuch geseiht. Wenn dieser Syrup beinahe kalt ist, werden  $\frac{2}{3}$  einer Flasche Champagner, 60 Gramm geklärte Gelatine dazu gegossen und nochmals geseiht. Inzwischen hat man die Form in Eis, ohne Salz, eingegraben, dann wird das Gelee langsam hineingegossen, die Form recht gerade gestellt, ein Deckel darüber gelegt und auf diesen Eis gethan. Im Übrigen verfährt man wie bei den anderen Sulzen.

### 72. Zitronensulz.

10 saftige Zitronen werden rundum eingeschnitten, abgedreht, der Saft leicht ausgedrückt und durchfiltriert, bis er ganz klar durchläuft. Unterdessen wird  $\frac{1}{2}$  Kilo weißer Zucker mit dem Saft einer Zitrone hell geklärt, und wenn derselbe beinahe kalt ist, werden 60 Gramm geklärte Gelatine und der helle Zitronensaft dazu gethan und diese ganz weiße, helle, angenehm schmeckende Sulz in eine schöne Form, die man vorher in gestoßenes Eis gegraben hat, gegossen, zugedeckt und an einen kühlen Ort gestellt.

### 73. Gefulztes Erdbeermus.

Man läßt eine runde Cylinderform mit weißem, hellem Gelee messerrückendick anlaufen, dazu stellt man die Form in Eis; hierüber werden schöne, rote Erdbeeren garniert und die Form im Eise gelassen. Dann wird 1 Liter gute Walderdbeeren durch ein feines Sieb in eine Schale passiert, welche man mit dem Saft einer Zitrone, 60 Gramm aufgelöster Gelatine, dem von 250 Gramm zu einem dickflüssigen Syrup gekochten Zucker untermengt und über dem Eis, bis es anfängt dicklich zu werden, kalt gerührt. Nun gießt

man dieses sogleich in die Form ein, gießt darüber messerrückendick Gelee, deckt es zu, giebt etwas Eis auf den Deckel und läßt die Füllung frieren. Beim Unrichten schnell in warmes Wasser tauchen, die Form abwischen, auf eine flache Platte stürzen und die Form langsam abheben.

#### 74. Erdbeer-Schnee.

Man treibt Erdbeeren durch ein Sieb, vermennt die Masse mit Rahmschnee und Zucker und serviert ihn in Tassen oder Gläsern.

#### 75. Gefochtes Hollundermus.

Ein Liter Hollunderbeeren werden rein gewaschen und in eine Kasserolle geschüttet; dazu giebt man 20 Stück halbierte, frische Zwetschken, 125 Gramm Zucker, ein Stückchen ganzen Zimt und einen Liter frisches Wasser, läßt es langsam kochen, bis es ein dickes Mus ist, unter welches man noch einige Eßlöffel voll geriebenes Weißbrot rührt und läßt es nochmals aufkochen. Dann wird das Hollundermus in eine Schüssel gegossen, worin man es erkalten läßt.

#### 76. Himbeerfuß.

Dieselbe wird ebenso zubereitet, wie das Erdbeermus, nur bleibt dann der Zitronensaft weg.

#### 77. Kirsch-Gelee.

Nimm saure, schwarze Kirschen, löse sie von den Steinen, presse den Saft heraus. Jedes halbe Kilo Saft wird mit 375 Gramm Zucker vermischt, zusammengekocht, abgeschäumt. Wenn es kalt ist, fülle es in Gläser ein.

#### 78. Carmelierte Orangenblüten.

Koche ein Kilo Zucker stark und vermische ihn mit 250 Gramm Orangenblüten; lasse es zusammen recht gut durchkochen und wenn der Zucker dick wird, nimm ihn vom Feuer und rühre ihn gut, bis er anfängt zu trocknen; setze ihn wieder aufs Feuer und rühre beständig, bald über, bald neben dem Feuer, bis der Zucker an den Orangenblüten eingetrocknet ist. Wenn er trocken und weiß ist, dann ist es fertig.

#### 79. Eingemachte Rosen.

Pflücke von einem halben Kilo roter Zuckerrosen die Blätter von dem Stiele, koche ein halbes Kilo Zucker zum starken Fluge,

schütte die Rosen dazu und koche sie so lange durch, bis der Zucker anfängt, dick zu werden; dann thue sie in eine Schüssel, lasse sie kalt werden, fülle sie in Gläser und binde sie mit doppeltem Papier, oder sonst geeignetem Verschlusse, zu.

### 80. Quitten-Kompott.

Man schneide etwa sechs Stück reife Quitten, je nach ihrer Größe in vier bis acht Teile; schälte diese dann rein ab, schneidet alles Steinige davon ab und kocht sie im Wasser weich. Alsdann legt man die Quittenkerne in eine Kasserolle; dazu giebt man einen halben Liter Wein, 125 Gramm Zucker, ein Stückchen Zimt, Zitronenschale und kocht davon einen dicklichen Syrup. Hierauf werden die Quitten ganz rein abgeseiht, der Saft darüber und zusammen nochmals aufgekocht; wenn sie kalt sind, werden sie angerichtet und mit Zucker und Zimt bestäubt.

### 81. Beilsamenpulz.

Auf 30 Gramm Beilsamenblätter (duftender) 45 Gramm Gelatine und 375 Gramm weißen Zucker. Die Blätter werden mit einem Liter siedendem Wasser angebrüht und bleiben über Nacht zugedeckt stehen. Dann wird der Zucker mit drei bis vier Löffel voll von dem Rosenwasser geläutert und fügt die aufgelöste Gelatine dazu. Nun seiht man das Wasser von den Blättern, giebt den Saft von zwei Zitronen dazu, vermischt alles und gießt es in die Form.

### 82. Weinpulz.

Löse 45 Gramm Gelatine in Wasser. In einem halben Liter Weißwein siede Gelatine, ferner in ein weißes Fleckchen eingebunden: Zitronenschale, ein paar Nelken etwas Zimt und soll es gelb sein, etwas Safran. Gieße 250 Gramm geschlagenen Zucker in eine Schüssel, dazu den Saft einer Zitrone, gieße den kochenden Wein samt der darin aufgekochten Gelatine darüber, rühre, bis alles wohl vermischt ist. Schließlich seihe die Masse durch ein Tuch in eine ölbefrichene Porzellan- oder Glasküchelle und lasse es an kaltem Orte sulzen.