

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

Allgemeines über Zubereitung.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

L. Gefrorenes.

(Eis).

Eine rechte Wirtin weiß,
Wie sich gern die Menschen lehen,
Leben ruht in Gegensätzen:
Winters Punsch, im Sommer Eis.

Allgemeines über Zubereitung von Eis (Gefrorenem).

Man bedient sich dazu einer Eismaschine. Indessen tut ein mittelgroßer Eimer und eine mit gut schließendem Deckel versehene, nicht zu große Puddingform oder eine Blechdose mit Deckel denselben Dienst.

Man kauft etwa $1\frac{1}{2}$ —3 kg Eis in einer Eishandlung, oder beim Bierbrauer, oder sonstwo. Das Eis wird in nußgroße Stücke zerschlagen. Man füllt den Eimer etwa handhoch, streut viel grobes weißes oder Viehsalz darüber, setzt alsdann die Form oder die Büchse mit der vorgerichteten Mischung aufs Eis und legt dann Eisstückchen fest rings um die Form in den Eimer, bis die Form vollständig im Eis steckt; auch zwischen diese Eisstücke wird viel Kochsalz gestreut. Je mehr Salz eingestreut wird, desto rascher und gleichmäßiger gefriert die Mischung. Nun läßt man die Form zunächst $\frac{1}{4}$ Stunde im Eis stehen, dreht sie dann am Henkel einigemal herum, ohne sie aus dem Eis zu heben; darauf nimmt man den

Deckel vorsichtig ab und rührt mit dem hölzernen Spatel die eingefüllte Crememasse durch, macht das Eis, das sich schon am Boden und an den innern Seiten der Form gebildet hat, los und verrührt es in der Crememasse, dreht gleichzeitig die Form im Kreis, wobei man vorsichtig sein muß, daß von außen keine Eisstückchen oder Salz in die Masse fallen.

Ist die Masse gut durchgerührt, so schließt man die Form wieder fest und läßt sie abermals $\frac{1}{4}$ Stunde im Eis stehen. Hierauf rührt man die Masse nochmals um und dreht dabei abermals die Form im Kreis herum.

Sobald die Crememasse steif und dick geworden ist, kann man sie in Gläser füllen und sogleich zu Tisch geben. Oder aber man läßt sie ganz fest gefrieren und stürzt die ganze Form.

Will sich das Eis nicht aus der Form lösen, so taucht man ein Tuch in heißes Wasser, ringt es gut aus und legt es einige Augenblicke fest um die Form, welche aber dabei auf der Platte gestürzt bleiben muß.

So das Verfahren ohne Eismaschine im Eiseimer.

Über das Verfahren mit der Eismaschine liegen dieser jeweils gedruckte Anweisungen bei, an die man sich genau halten muß.

Ein in jeder Hinsicht vollendetes Eis aber versteht nur ein Künstler im Konditorfach zu bereiten.

768. Kalte Schale von Erdbeeren.

3 l gut verlesene Erdbeeren (Wald- oder Gartenerdbeeren) legt man in eine Schüssel, bestreut sie mit etwa 375—400 g gestoßenem Zucker, gießt 1 l guten Weißwein darüber und läßt sie 2 Stunden zugedeckt stehen.

Ein sehr erfrischender Nachtisch, oder ein durststillendes Vespereffen.