

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues practisches badisches Kochbuch, oder vollständige
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...
u.S.w.**

Karlsruhe, 1845

Gelée.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

weiß. Alsdann läßt man jeden Theil noch einmal kochen, thut dann zuerst den Theil mit Chocolate in eine Form, läßt es kalt werden, dann gießt man den Theil mit spanischem Flor und wenn es wieder kalt ist, gießt man das Weiße darauf, stellt es dann in Eis oder an einen kalten Ort; wenn es gestanden ist, taucht man es in heißes Wasser und stürzt es auf eine Platte.

539. Blanc manger von Citronen.

Man kochte einen oder mehrere Kalbsfüße in Wasser, bis sie recht weich sind, läßt es durch einen Seiher ablaufen, die Brühe läßt man recht dick einkochen, stelle sie vom Feuer und lasse sie gestehen, nimm dann zu einem Fuß 1 Schoppen Milch und 1 Löffelvoll Mehl, rühre es mit ein wenig Milch glatt, thue $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßene und geschälte Mandeln, 2 an Zucker abgeriebene Citronen und dann vollends die Milch in ein Casserol, nimm dann das Fett von der Kalbsbrühe herunter, schütte das Helle in das Casserol und laß Alles recht kochen. Nimm es dann vom Feuer und laß es abkühlen, rühre 4 Eiergelb gut darunter, seihe Alles durch ein Sieb, gieße es in eine Form und laß es gestehen; beim Stürzen mache es wie bei dem vorhergehenden.

Gelée.

540. Gelée von Himbeeren.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und läutert ihn mit 1 Schoppen Wasser und 2 Eierweiß, schüttet ihn alsdann durch ein Tuch, nimmt hernach $\frac{1}{2}$ Maß gekochten Himbeerfaß nebst 1 Glas Wein und 4 Loth klar gekochter Hausenblase, schüttet dann den Saft, den

Zucker und die Haufenblase untereinander, füllt es in eine Form und stellt es auf Eis; wenn es gestanden ist, stürzt man es und schlägt ein heißes Tuch um die Form, damit es herausgeht oder taucht es in heißes Wasser.

541. Gelée von Johannisbeeren.

Wird zubereitet, wie das Himbeer = Gelée.

542. Kirschen = Gelée.

Man setze 4 Kalbsfüße mit frischem Wasser zum Feuer bis sie kochen, schütte dann die Brühe rein ab, fülle sie wieder mit frischem Wasser auf und lasse die Füße so lange kochen, bis sie ganz verkocht sind und lasse die Brühe durch ein Haarsieb laufen, nehme 2 Schoppen Wein und von 2 Citronen den Saft dazu, setze alles zusammen auf's Feuer, schäume ihn, wenn er kocht, rein ab und lasse ihn über Nacht stehen, den andern Tag nimm ihn mit 6 Eierweiß wieder auf's Feuer, rühre fleißig darin, bis sich der Stand klären will, dann lasse ihn durch ein Tuch laufen und erkalten, lasse nun 2 Pfund ausgesteinte Kirschen mit 1 Pfund Zucker kochen, wenn sie weich sind, menge sie unter den Stand, fülle es in Formen, die mit Provençeröl ausgestrichen sind, stelle sie in Eis und lasse es gestehen, beim Anrichten tauche ein Tuch in heißes Wasser, umwinde die Form damit und stürze sie auf die Platte.

543. Gelée von Erdbeeren.

6 Händevoll reife Erdbeeren werden etwas zerdrückt und in ein neues irdenes Geschir gethan, nebst einer Bouteille alten Wein, etwas grob gestoßenem Zimmt, dem Saft von 2 Citronen und etwas Citronenschale, decke es fest zu und lasse es über Nacht stehen. Koche

alsdann $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit 1 Trinkglasvoll Wasser und dem Weißen von 1 Ei $\frac{1}{4}$ Stunde recht langsam; ist es recht hell, so gieße es durch eine Serviette, koche alsdann 3 Loth Hausenblase auf die nämliche Art, wie bei dem Kirschen-Gelée. Schütte nun die Erdbeeren sammt dem dabei befindlichen Wein durch eine Serviette und laß es bis auf den letzten Tropfen durchlaufen, winde es jedoch nicht stark aus, damit der Saft nicht trübe wird. Thue nun den gekochten und durchgeseihten Zucker, so wie die gekochte und durchgeseihete Hausenblase darunter, rühre es gut untereinander, fülle es in eine Form und stelle es auf Eis.

544. Gelée von Aprikosen.

Man schält die Aprikosen, steint sie aus, und stellt sie mit einer Handvoll Zucker auf's Feuer, läßt sie kochen, bis sie weich sind, schüttet sie alsdann in ein Tuch, preßt den Saft sauber aus und stellt ihn zugedeckt an einen kühlen Ort, damit er sich setze. Indessen setzt man 4 Kalbsfüße mit einer Maß gutem Wein auf's Feuer, schäumt sie ab, thut die Schale von einer Citrone, ein Stück Zimmt, einige Nelken und etwas Muskatnuß daran, während dem Kochen muß fleißig Wein zugegossen werden; wenn die Füße recht weich sind, wird die Brühe in eine Schüssel abgeschüttet und abgekühlt, dann nimmt man das Fett oben herunter, gießt die Brühe in ein Casserol, thut den durchgepreßten Saft von den Aprikosen nebst der Schale von 2 Citronen, die am Zucker abgerieben worden, daran, drückt den Saft von 2 Citronen daran, schlägt das Weiße von 1 Ei dazu, nimmt so viel Zucker, bis es süß genug ist, stellt es auf's Feuer und läßt es eine Zeitlang kochen, gießt es dann durch eine Serviette; ist es nicht ganz hell, so läßt man es einigemal durch die Serviette laufen, schüttet es dann in eine Form, stellt es auf Eis und wenn es gestan-

den ist, taucht man es in heißes Wasser und stürzt es auf eine Platte.

545. Gelée von Drangen.

6 Kalbsfüße werden in 2 Maß Wasser weich gekocht, die Brühe wird durch ein Sieb geschüttet, und läßt man sie dann bis zu 1½ Schoppen einkochen, läßt es gesehen und hebt das Fett davon ab; thue nun das Gestandene mit 3 Schoppen Wein, ½ Pfd. Zucker, dem Saft von 8 Drangen, nebst der am Zucker abgeriebenen Schale von 2 Citronen, etwas ganzem Zimmt und 4 verklopften Eierweiß in ein Casserol und laß es unter beständigem Rühren einigemal aufkochen, nimm es dann vom Feuer weg, gib einen Deckel mit Gluth darauf und lasse es so einige Zeit stehen, dann binde eine Serviette an die Füße eines umgekehrten Stuhles, gieße das Gelée langsam darauf, sollte es das erste Mal nicht hell laufen, so wird es noch einmal aufgegossen, in eine Form gefüllt, an einen kalten Ort gestellt; beim Anrichten muß die Form in laues Wasser gehalten und dann schnell gestürzt und servirt werden.

546. Gelée von Citronen.

Dieses wird auf dieselbe Art bereitet, wie das Drangen-Gelée, nur statt dem Saft der Drangen nimmt man den Saft von 6 Citronen nebst der Schale von 3 derselben.

547. Gelée von Punsch.

Wird zubereitet, wie das Citronen-Gelée; nur wird, wenn das Gelée ganz fertig ist, nach Belieben Arac oder Rum hineingegossen, dann in eine Form gefüllt und gesehen gelassen.

548. Gelée von Kaffee.

Ist wie das Citronen-Gelée, nur wird mit 2 Schoppen Wasser ein ganz starker Kaffee gekocht, dieser wird hell unter das Gelée geschüttet, ehe es durchgelaufen ist, dann wird es in eine Form geschüttet und gestehen gelassen.

549. Gelée von Brunnenkressen.

4 Loth Hauenblase werden verschnitten und mit 3 Schoppen Wasser recht verklopft, dann auf das Feuer gebracht und so lange gekocht, bis sie ganz verkocht sind, hiezu thue dann 2 Schoppen Wein, 1 Pfund Zucker, 3 Händevoll Brunnenkressen, die zuvor gestoßen sind, und gib dann den Saft davon, der durch eine Serviette gepreßt ist, nebst 2 verklepperten Gierweiß und der Schale von einer Citrone, und lasse dies auf dem Feuer einigemal aufkochen, schütte dieses durch eine aufgespannte Serviette, sollte es nicht gleich hell laufen, so wird es noch einmal aufgeschüttet, dann in eine Form gegossen, an einen kalten Ort gestellt, bis es gestanden ist; dann wird es ein wenig in warmes Wasser gehalten, schnell gestürzt und servirt.

Anstatt der Kalbsfüße kann man zu jedem Gelée auch Hauenblase nehmen; es geht damit etwas rascher.

550. Gelée von Quitten.

Man reibt 12 bis 14 abgetrocknete Quitten sammt den Schalen auf dem Reibeisen, preßt sie durch ein Tuch, um den Saft davon zu gewinnen; wenn sie recht ausgepreßt sind, stellt man den Saft über Nacht in den Keller, schüttet ihn den andern Tag hell ab, nimmt nun auf jeden Schoppen Quittensaft 1 Pfund Zucker, nebst $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser, auf das Feuer und läutert ihn ganz dick, dann nimmt man den Saft dazu und läßt ihn eine halbe Stunde mitkochen.

Die Kerne der Quitten und etwas Citronenschale werden in ein reines Tuch gebunden und auch mit dem Saft gekocht, es muß aber dabei fleißig geschäumt werden. Nun wird das Gelée vom Feuer weggenommen, in Gelée-Gläser oder Becher gefüllt, und in diesen, wenn es gestanden ist, auf den Tisch gegeben.

551. Gelée von Aepfeln.

Wird auf dieselbe Art bereitet, wie das Quitten-Gelée, doch wird auf 1 Pfund Aepfelsaft nur $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker gerechnet; beide Gelées können aber nicht gestürzt werden.

Butterbackwerk nebst Torten und Kuchen.

552. Buttermteig.

Es wird 1 Pfund Butter geschafft, daß die Buttermilch herauskömmt, wirke alsdann 1 Pfund Mehl nebst Wasser und Salz darunter, arbeite ihn gut, aber schnell, lasse ihn 1 bis 2 Stunden ruhen, welle ihn aus. Man kann ihn zu allen Torten oder Backwerk brauchen.

553. Geriebener Buttermteig.

Nimm $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 2 Eiergelb, $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch und etwas Salz auf's Nudelbrett und schaffe alles gut untereinander, lasse es einige Zeit ruhen.