

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

Gefornes.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

wieder ein wenig aus, thue die Masse hinein und lasse sie ein wenig gesehen, alsdann schneide sie in Stücken und lasse sie erhärten.

725. Quitten = Confect.

6 Stück Quitten werden geschält, in Wasser weich gekochet und auf dem Reibeisen gerieben. Zu 1 Pfund Mark nimmt man $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, thut ihn in eine messingene Pfanne, läutert ihn mit 1 Schoppen Wasser ganz dick, thut das gewogene Mark darein, dann die feingeschnittene Schale von einer Citrone, nebst dem Saft derselben dazu, und kocht es unter beständigem Rühren auf schwachem Feuer zu einer dicken Masse, bis sie sich löschält; dann wird sie vom Feuer weggenommen. Nun wird eine Porzellanplatte mit Zucker bestreut, die Masse darauf gebracht, bis sie ein wenig erkaltet ist, hierauf auf einem mit Zucker bestreuten Brett zweimeßerrückendick ausgewellt, mit kleinen Förmchen ausgestochen, auf ein mit Zucker bestreutes Papier gelegt und in der Wärme getrocknet, dann kann man auch eine Glacée darauf machen. (Siehe Confect zum Glaciren.)

Gefrorenes.

726. Gefrorenes von Drangen.

Man nehme 2 Schoppen Wein, 1 Schoppen Wasser und $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, woran 2 Stück Drangen leicht abgerieben werden, nebst dem Saft von 6 Stück Drangen; dieses lasse man ein wenig auf dem Feuer aufkochen, dann durch ein Haarsieb laufen; ist es abgekühlt, so wird es in die Büchse gefüllt, in das

Eis mit 4 Pfund Salz eingesezt und getrieben, bis es gefroren ist; dann wird es in Gläser gefüllt und servirt.

727. Gefrorenes von Citronen.

Dieses wird auf dieselbe Art bereitet wie das Drangengefrorene, nur werden statt der Drangen Citronen genommen.

728. Gefrorenes von Punsch.

2 Pfund Zucker, woran 3 Citronen abgerieben sind, nebst dem Saft von 5 bis 6 Citronen, kochte mit 1 Bouteille Wein und 1 Schoppen Wasser auf dem Feuer ein wenig auf, lasse es hernach durch ein Haarsieb laufen, und wenn es verküht ist, fülle es in die Büchse, stelle sie in einen Kübel mit verstoßenem Eis und 4 Pfund Salz, treibe es 1 Stunde herum, ehe man den Deckel öffnet; wenn es aufgemacht wird, so muß es gut durch einander gearbeitet werden, dann wird die Büchse wieder geschlossen, und wenn es vollends ganz gefroren ist, wird 1 Schoppen Arac in die Büchse geschüttet, untereinander gerührt, in die Gläser gefüllt und servirt.

729. Gefrorenes von Vanille.

24 Eiergelb werden mit 3 Schoppen süßem Rahm, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, nebst 2 Quint Vanille, welche in süßem Rahm gekocht und durch ein Haarsieb gelaufen, angerührt, auf das Feuer genommen, worauf man es unter beständigem Rühren dick werden, aber ja nicht kochen läßt, dann kommt es vom Feuer weg. Ist es nun erkaltet, so wird es in eine Büchse gefüllt, in dem Eis getrieben, bis es gefroren ist, und dann in Gläser gefüllt.

730. Gefrorenes von Kaffee.

Brenne $\frac{1}{4}$ Pfund Kaffee und wirf ihn heiß in 4 Schoppen kochenden süßen Rahm, decke diesen dann mit einem Deckel gut zu und lasse ihn erkalten; dann nimm 12 Eiergelb und $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker, lasse den erkalteten süßen Rahm durch ein Haarsieb laufen, rühre die Eier und den Zucker damit an, nimm es auf's Feuer und lasse es unter beständigem Rühren dick werden, dann läßt man es erkalten, füllt es in die Büchse, treibt es im Eis herum, bis es gefroren ist, und füllt dann das Gefrorene in Gläser und servirt es.

731. Gefrorenes von Chocolate.

1 Pfund geriebene Chocolate wird mit etwas süßem Rahm angerührt und auf dem Feuer ganz dick gekocht, daß sie recht glatt wird; dann läßt man sie erkalten, rührt 12 Eiergelb, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und 4 Schoppen süßen Rahm in die Chocolate, nimmt es auf das Feuer und rührt es bis es dick ist, dann nimmt man es weg, läßt es kalt werden, füllt es in die Büchse und behandelt es wie die obigen Arten des Gefrorenen.

732. Gefrorenes von Ananas.

Die Ananas wird in dünne Blättchen geschnitten, in ein Geschirr gethan und mit $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenem Zucker bestreut, dann werden 2 Schoppen Wein, 1 Schoppen Wasser, der Saft von 6 Citronen, nebst $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker auf dem Feuer aufgekocht, über die geblättelte Ananas geschüttet und wenn dieses erkaltet ist, durch ein Haarsieb gegossen in die Büchse gefüllt, dieses in das Eis gestellt und getrieben, bis es gefroren ist, dann in Gläser gefüllt und zu Tisch gegeben.

733. Gefrorenes von Erdbeeren.

2 Schoppen Wein, 1 Schoppen Wasser, 2 Pfund Zucker und der Saft von 6 Citronen werden auf dem Feuer ein wenig aufgekocht, dann 3 starke Händevoll Erdbeeren mit ein wenig von dem Wein durch ein Haarsieb getrieben, der übrige Wein zu dem durchgetriebenen Erdbeer-Mark geschüttet; wenn es erkaltet ist, wird es in die Büchse gefüllt, diese in einen Kübel mit verstoßenem Eis und einigen Pfunden Salz gestellt, die Büchse beständig herumgedreht und nach einer Stunde zum ersten Mal geöffnet, man muß aber wohl Acht haben, daß kein Salz in die Masse kommt; nun wird es herumgearbeitet, und dann wieder getrieben, bis es ganz fest gefroren ist, hierauf wird es in Gläser gefüllt und servirt.

734. Gefrorenes von Himbeeren.

Dieses wird wie das Erdbeeren-Gefrorene zubereitet, nur statt der Erdbeeren werden Himbeeren genommen, und ist noch zu bemerken, daß, bevor man die Masse in die Büchse füllt, sie erst zu versuchen ist, ob sie im Geschmack recht ist.

735. Gefrorenes von Pfirsichen.

Wird auf dieselbe Weise gemacht, wie das Erdbeeren-Gefrorene.

736. Gefrorenes von Aprikosen.

Wird ebenfalls wie Erdbeeren-Gefrorenes bereitet.